

Inbyggd ugn

Användar- och installationsmanual

NV75N7677RS / NV75N7678RS



SAMSUNG

Innehåll

Använda denna bruksanvisning 3

Följande symboler används i denna bruksanvisning: 3

Säkerhetsinstruktioner 3

Viktiga säkerhetsföreskrifter 3

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter) 6

Autofunktion för energibesparing 6

Installation 7

Vad som medföljer 7

Förberedelser för att installera ugnen 8

Strömanslutning 8

Montering i skåp 8

Innan du börjar 10

Första inställningarna 10

Lukt av ny ugn 11

Smart säkerhetsmekanism 11

Tillbehör 11

Flexibel lucka 13

Mekaniskt lås (endast på tillämpliga modeller) 14

Dubbelt tillagningsläge 14

Användning 15

Manöverpanel 15

Vanliga inställningar 16

Tillagningslägen (förutom Grill) 19

Tillagningslägen (Grill) 22

Temperaturinställningsintervall för Dubbelt tillagningsläge 23

Avbryta tillagningen 24

Specialfunktion 24

Automatisk tillagning 25

Rengöring 26

Timer 28

Ljud på/av 28

Wi-Fi på/av 28

Använda funktionen för smart kontroll 28

Smart tillagning 29

Manuell tillagning 29

Automatiska tillagningsprogram 35

Testrätter 41

Samling med ofta använda recept för automatisk tillagning 42

Underhåll 45

Rengöring 45

Ta bort luckan 46

Byte 47

Felsökning 47

Kontrollpunkter 47

Informationskoder 49

Tekniska specifikationer 50

Bilaga 51

Produktdatablad 51

Använda denna bruksanvisning

Tack för att du valde en inbyggnadsugn från SAMSUNG.

Denna bruksanvisning innehåller viktig information om säkerhet och instruktioner avsedda att vägleda dig vid användning och underhåll av apparaten.

Ta god tid på dig att läsa denna bruksanvisning innan du använder ugnen och behåll denna bok för framtida referens.

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

WARNING!

Farlig och osäker hantering kan resultera i **allvarliga personskador, dödsfall och/eller skada på egendom**.

VAR FÖRSIKTIG!

Farliga eller osäkra åtgärder som kan leda till **personskada och/eller skada på egendom**.

OBS!

Användbara tips, rekommendationer eller information som hjälper användare att hantera produkten.

Säkerhetsinstruktioner

Installationen av denna ugn måste utföras av en behörig elektriker. Installatören ansvarar för anslutning av apparaten till strömförsörjningen med beaktande av tillämpliga säkerhetsrekommendationer.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

WARNING!

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.

Åtgärden för bortkoppling måste integreras i det fasta kablaget i enlighet med kablagereglerna.

Det ska gå att koppla bort enheten från strömförsörjningen efter installationen. Urkoppling blir enkel genom att ha kontakten åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagereglerna.

Säkerhetsinstruktioner

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Fästmetoden som anges ska inte vara lim då detta inte anses vara en tillförlitlig fästmetod.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

Apparaten blir varm under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.

WARNING: Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

Om enheten har en rengöringsfunktion, måste spill avlägsnas före rengöring och inga verktyg får lämnas i ugnen under ång- eller självrengöring. Rengöringsfunktionen beror på modellen.

Om den här enheten har en rengöringsfunktion kan ytorna bli hetare än vanligt under rengöringsprocessen och barn ska hållas på avstånd. Rengöringsfunktionen beror på modellen. Använd bara rekommenderad termometer för den här ugnen. (Endast modeller med termometer)

Ångrengörare får inte användas.

WARNING: Utrustningen ska vara helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

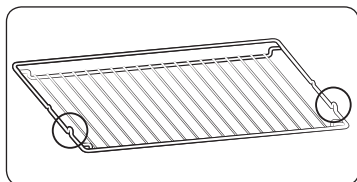
För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.

VARNING: Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.

VAR FÖRSIKTIG: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Luckan eller den yttre ytan kan bli varm när enheten används.

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används. Ytorna blir varma under användning.



För in gallret på plats med de utskjutande delarna (stoppar på båda sidor) framåt så att gallret stöder vilopositionen för stora mängder.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

Om ugnen har skadats under transport får den inte anslutas.

Denna apparat får endast anslutas till strömförsörjningen av en särskilt behörig elektriker.

Vid problem med eller skada på apparaten ska du inte försöka använda den.

Reparationer får endast utföras av en behörig elektriker. En felaktigt utförd reparation kan leda till allvarliga skador på dig själv och andra. Om din ugn behöver repareras ska du kontakta ett SAMSUNG-servicecenter eller din återförsäljare.

Elektriska ledningar och kablar får inte komma i kontakt med ugnen.

Ugnen ska anslutas till strömförsörjningen med en godkänd krets brytare eller säkring. Använd aldrig grenuttag eller förlängningssladdar.

Apparatens strömförsörjning ska kopplas från vid reparation eller rengöring.

Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.

Om apparaten har en ång- eller varmluftstillagningsfunktion ska du inte använda den när vattentillförselenheten är skadad. (Endast för modeller med ång- eller varmluftsfunktion)

Om enheten är skadad eller har sprickor ska du inte använda den utan kontakta närmaste servicecenter. (Endast för modeller med ång- eller varmluftsfunktion)

Denna ugn är endast avsedd för tillagning av mat för hushållsanvändning.

Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de har svalnat.

Förvara aldrig antändbara material i ugnen.

Ugnens ytor blir heta när apparaten används vid hög temperatur under en längre tid.

Vid tillagning ska du vara försiktig då du öppnar ugnsluckan, eftersom het luft och ånga snabbt strömmar ut.

Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol kan alkoholen dunsta vid höga temperaturer och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med ugnens heta delar.

Säkerhetsinstruktioner

För din säkerhet ska du inte använda ång- eller högtrycksapparater för rengöring.

Barn ska hållas på säkert avstånd när ugnen används.

Frysta livsmedel, t.ex. pizza, ska tillagas på det stora gallret. Om bakplåten används kan den deformeras på grund av de stora temperaturskillnaderna.

Håll inte vatten i ugnens botten när den är het. Detta kan orsaka skada på den emaljerade ytan.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagning.

Lägg inte aluminiumfolie i botten av ugnen och placera inte bakplåtar eller formar på den. Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan orsaka skador på den emaljerade ytan och därmed leda till dåliga tillagningsresultat.

Fruktjuicer efterlämnar fläckar som kan bli permanenta på ugnens emaljerade ytor.

Vid tillagning av mycket mjuka kakor ska ett djupt kärl användas.

Ställ inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.

Håll barn borta från luckan när du öppnar eller stänger den, eftersom de kan slå sig på luckan eller fastna med fingrarna i den.

Du ska inte kliva på, sitta på eller placera tunga föremål på luckan.

Öppna inte luckan med onödigt mycket kraft.

WARNING! Koppla inte ur apparaten från strömmen efter att tillagningsprocessen är klar.

WARNING! Låt inte luckan stå öppen när ugnen är på.

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

Besök samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter (t.ex. REACH).

Autofunktion för energibesparing

- Om ingen användarinmatning görs under en viss tid medan apparaten är på slutar apparaten att fungera och försätts i stand-by-läge.
- Belysning: Vid matlagning kan du släcka lampan genom att trycka in knappen för belysning. För att förbruka mindre energi stängs ugnens belysning av några minuter efter att tillagningsprogrammet påbörjats.

Installation

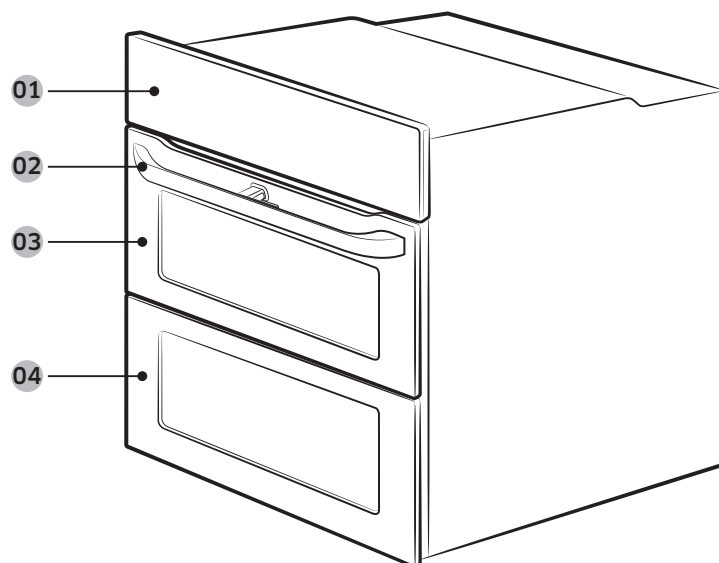
⚠ VARNING!

Den här ugnen får endast anslutas av en kvalificerad tekniker. Installatören ansvarar för att ansluta ugnen till strömkällan och att följa de säkerhetsregler som gäller i ditt område.

Vad som medföljer

Kontrollera att alla delar och tillbehör medföljer i produktens förpackning. Om du har problem med ugnen eller tillbehör ska du kontakta ett lokalt Samsung-kundcenter eller återförsäljaren.

En överblick över ugnen



01 Manöverpanel

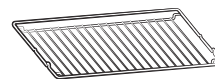
02 Luckhandtag

03 Övre lucka

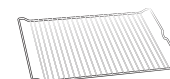
04 Huvudlucka

Tillbehör

Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.



Galler



Gallerinlägg *



Bakplåt *



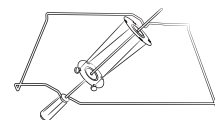
Universalplåt *



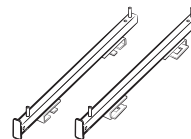
Extra djup plåt *



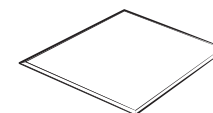
Grillspett*



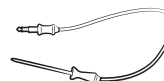
Grill- och shashlikspett *



Teleskopiska falsar *



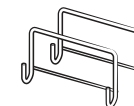
Avskiljare



Stektermometer*



2 skruvar (M4 L25)



Installeringshandtag

📖 OBS!

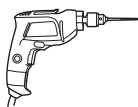
Tillgänglighet för tillbehör markerade med en asterisk (*) beror på ugnsmo-
dell.

Installation

Förberedelser för att installera ugnen

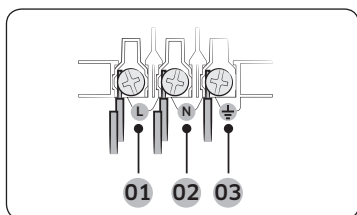


Stjärnskruvmejsel



Borr

Strömanslutning



01 BRUN eller SVART

02 BLÅ eller VIT

03 GUL och GRÖN

Anslut ugnen till ett eluttag. Om inget vägguttag är tillgängligt på grund av gränser för tillåten spänning ska du använda en flerpoleg brytare (med minst 3 mm utrymme mellan) för att uppfylla säkerhetskraven. Använd en tillräckligt lång strömkabel som stöder specifikationen H05 RR-F eller H05 VV-F, Minst 1,5-2,5 mm².

Märkström (A)	Minsta tvärsnittsyt
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Kontrollera utgångsspecifikationerna på dekalen som sitter på ugnen. Öppna den bakre luckan på ugnen med en skruvmejsel och skruva bort skruvarna på slangklämman. Anslut sedan strömkablarna till rätt anslutningspol. (⏏)-polen är avsedd för jord. Anslut först den gulgröna kabeln (jord), som måste vara längre än de andra. Om du använder en stickkontakt måste stickkontakten vara åtkomlig efter att ugnen har installerats. Samsung är inte ansvarigt för olyckor på grund av avsaknad av eller felaktig jord.

⚠ VARNING!

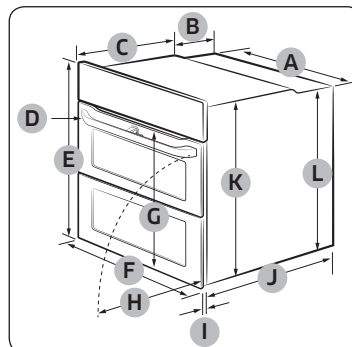
Kliv inte på och vrid inte på kablarna under installation och håll dem borta från de värmeavgivande delarna på ugnen.

Montering i skåp

Om ugnen installeras inbyggd i ett skåp måste skåpets plasttytor och adhesiva delar tåla upp till 90 °C. Samsung är inte ansvarigt för skada på möbler på grund av ugnens värmeavgivning.

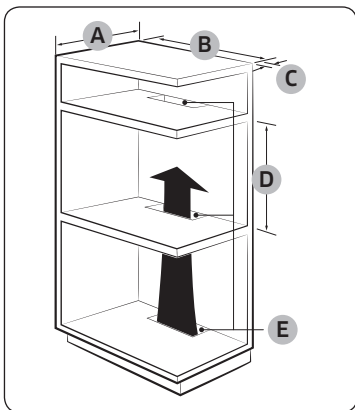
Ugnen måste vara ordentligt ventilerad. Utrymmet för ventilation bör vara 50 mm mellan det nedre hyllplanet och bärande vägg. Om du installerar ugnen under en häll ska du följa hällens installationsinstruktioner.

Måttkrav för installation



Ugn (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

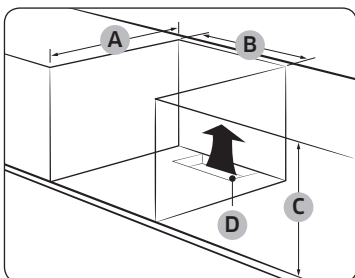


Inbyggd i skåp (mm)

A	Minst 550
B	Minst 560
C	Minst 50
D	Minst 590 - Max. 600
E	Minst 460 x Minst 50

OBS!

Det inbyggda skåpet måste ha ventiler (**E**) för att ventileras värme och cirkulera luften.



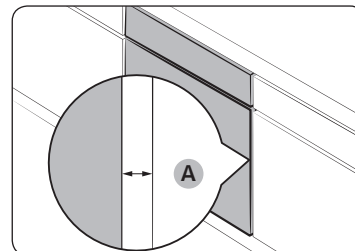
Under diskho (mm)

A	Minst 550
B	Minst 560
C	Minst 600
D	Minst 460 x Minst 50

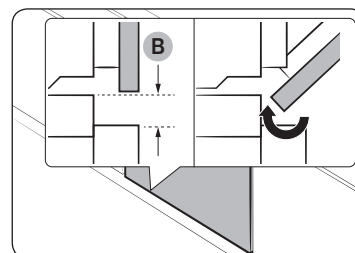
OBS!

Det inbyggda skåpet måste ha ventiler (**D**) för att ventileras värme och cirkulera luften.

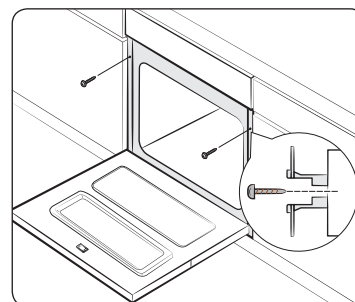
Montering av ugnen



Se till att lämna ett utrymme (**A**) på åtminstone 5 mm mellan ugnen och varje sida av skåpet.



Lämna minst 3 mm utrymme (**B**) så att luckan öppnas och stängs lätt.



För in ugnen helt och hållet i skåpet och fixera den på båda sidorna med hjälp av de två skruvarna.



Installation

När installationen är klar ska du ta bort skyddsfilm, tejp och annat förpackningsmaterial samt ta ut medföljande tillbehör ur ugnen. För att ta ut ugnen ur skåpet ska du först koppla bort strömförsörjningen till ugnen och sedan skruva bort 2 skruvar på båda sidorna om ugnen.

⚠ VARNING!

Ugnen måste ha ventilation för att fungera normalt. Blockera under inga omständigheter ventilationen.

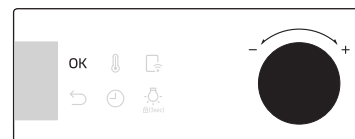
📄 OBS!

Ugnens verkliga utseende kan variera mellan olika modeller.

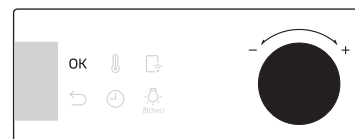
Innan du börjar

Första inställningarna

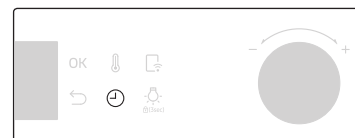
När du slår på ugnen för första gången visas standardtiden "12:00" på skärmen och timsymbolen ("12") blinkar. Gör följande för att ställa in aktuell tid.



1. Med timsymbolen blinkandes ska du vrida på inställningsratten (ratten på höger sida) för att ställa in timmen och sedan trycka på **OK** för att flytta till minutsymbolen.



2. Med minutsymbolen blinkandes ska du vrida på inställningsratten för att ställa in minuten och sedan trycka på **OK**.



Om du vill ändra aktuell tid efter denna första inställning ska du hålla ner knappen  i 3 sekunder och följa stegen ovan.



Lukt av ny ugn

Innan ugnen används första gången ska den rengöras invändigt för att avlägsna lukten av ny ugn.

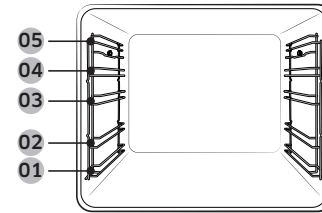
1. Ta bort alla tillbehör ur ugnen.
2. Kör ugnen med varmluft på 200 °C eller traditionellt på 200 °C under en timmes tid. Det förbränner eventuella rester från tillverkningen.
3. När du är klar ska du stänga av ugnen.

Smart säkerhetsmekanism

Om du öppnar luckan när ugnen är igång tänds ugnens lyse och både fläkten och värmeelementen slutar att fungera. Detta är för att undvika fysiska skador som brännskador samt för att undvika onödig energiförlust. När detta inträffar ska du stänga luckan. Ugnen fortsätter att fungera normalt eftersom detta inte är ett problem med systemet.

Tillbehör

Första gången du använder ugnen ska alla tillbehör rengöras med varmt vatten, diskmedel och en mjuk, ren trasa.



01 Nivå 1

02 Nivå 2

03 Nivå 3

04 Nivå 4

05 Nivå 5

- Sätt i tillbehören i rätt position inuti ugnen.
- Tillåt minst 1 cm utrymme från tillbehöret och ugnens botten och från något annat tillbehör.
- Var försiktig när du tar ut matkäril eller tillbehör ur ugnen. Varma maträtter kan orsaka brännskador.
- Tillbehören kan deformeras när de värms upp. När de har svalnat återfår de sin ursprungliga form och sitt ursprungliga utseende och prestanda.

Grundläggande användning

För bättre matlagningsupplevelse bör du bekanta dig med hur varje tillbehör används.

Galler	Gallret är till för att grilla och steka. Sätt in gallret på plats med de utskjutande delarna (stoppar på båda sidor) framåt.
Gallerinlägg *	Gallerinlägget används i kombination med plåten för att förhindra att vätska droppar ned på ugnens botten.
Bakplåt *	Bakplåten (djup: 20 mm) används för att baka bakelser, kakor och andra bakverk. Sätt in den med den lutande delen framåt.



Innan du börjar

Universalplåt *	Universalplåten (djup: 30 mm) används för tillagning och stekning. Använd gallerinlägget för att undvika att vätska droppar på ugnens botten. Sätt in den med den lutande delen framåt.
Extra djup plåt *	Extra djupa plåten (djup: 50 mm) används för att steka med eller utan grillinlägget. Sätt in den med den lutande delen framåt.
Grillspett *	Det roterande grillspettet kan användas för att grilla mat som exempelvis kyckling. Använd endast det roterande grillspettet i enkelt läge på nivå 4 där grillspetsadaptorn finns. Skruva bort grillspettets handtag för att avlägsna under grillning.
Grill- och shaslikspett *	Sätt plåten i gallerposition 1 för att samla in köttsaften, eller längst ned i ugnen för en stor köttbit. Vi rekommenderar att grillspettet används för köttstycken på mindre än 1,5 kg. 1. Stick in grillspettet i köttet. Handtaget kan skruvas mot den trubbiga änden för att göra det enklare att skjuta in grillspettet. 2. Lägg förvälld potatis och grönsaker runt köttet. 3. Placera vaggan på mitthyllan med den "V"-formade delen riktad framåt. Vila spettet på vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den "V"-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt. Tungorna håller även fast handtaget.) 4. Skruva loss handtaget före tillagning. 5. Skruva fast handtaget när tillagningen är klar för att hjälpa till att avlägsna grillspettet från vaggan.

Teleskopiska falsar *	Använd brickan med teleskopiska falsar för att föra in plåten på följande sätt: 1. Dra ut brickan med falsar ur ugnen. 2. Lägg plåten på brickan med falsar och skjut in brickan i ugnen. 3. Stäng ugnsluckan.
Avskiljare	Avskiljaren är utformad för att dela in ugnen i två avdelningar. Använd avskiljaren med Dubbelt tillagningsläge.
Stektermometer *	Stektermometern mäter temperaturen i köttstycket som ska tillagas. Använd bara stektermometern som levereras med din ugn.

⚠ VARNING!

- Se till att grillspettets handtag sitter ordentligt.
- Var försiktig när du använder grillspettet. Gafflarna och nålarna är spetsiga och vassa vilket kan orsaka fysiska skador!
- För att undvika brännskador ska du använda skyddshandskar för att ta bort grillspetten eftersom de är mycket heta.

📖 OBS!

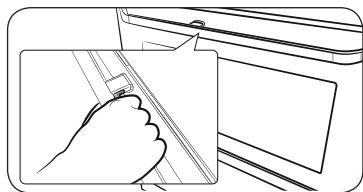
Tillgänglighet för tillbehör markerade med en asterisk (*) beror på ugnsmodell.



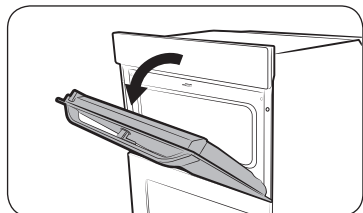
Flexibel lucka

Den här ugnen har en unik flexibel lucka som har försetts med gångjärn i mitten så att du endast behöver öppna den övre hälften för att få tillgång till den övre delen. När du använder läget Dubbel tillagning får du enklare tillgång till ugnens övre del, vilket ger bättre energieffektivitet.

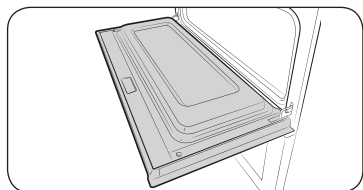
Så här öppnar du den övre luckan



1. Tryck ner handtagsspaken helt.

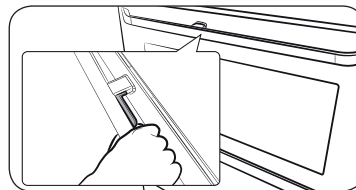


2. Dra i handtaget.

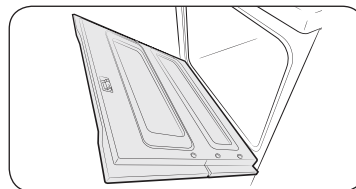


3. Då öppnas endast den övre luckan så som visas.

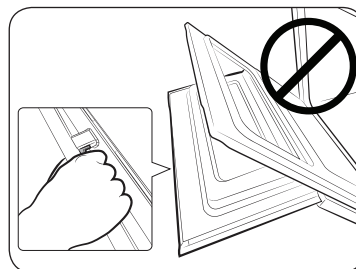
Så här använder du hela luckan



1. Håll i den del av handtaget som inte har någon spak och dra sedan.



2. Då öppnas hela luckan så som visas.



⚠ VAR FÖRSIKTIG!

När du öppnar hela luckan ska du se till att hålla i handtaget i den del som inte har någon spak. Om spaken trycks ned halvvägs när du öppnar luckan kan den övre luckan öppnas, vilket kan leda till fysisk skada.

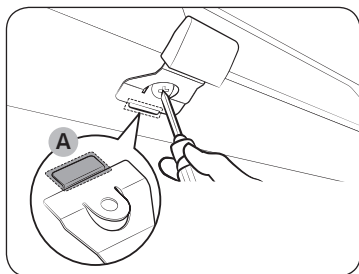
📖 OBS!

- Placera inga tunga föremål och använd inte överdrivet mycket kraft på den övre luckan.
- Låt inte barn leka med eller på den övre luckan.

Innan du börjar

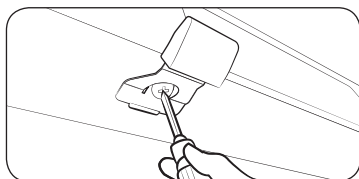
Mekaniskt lås (endast på tillämpliga modeller)

Installation



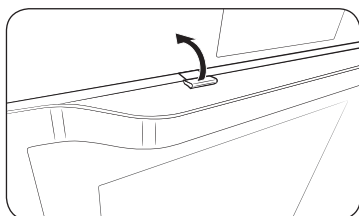
1. Sätt den tunna delen **(A)** av det mekaniska låset i motsvarande plats på låsets handtag så som visas på bilden.
2. Dra åt skruven på låsets handtag.

Avinstallation



- Lossa och ta bort skruven från låsets handtag.

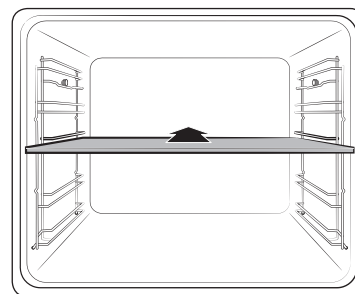
Lås/lås upp



- För att öppna dörren ska du försiktigt lyfta upp låsets handtag för att låsa upp dörren. Öppna sedan dörren.
- För att låsa dörren är det bara att stänga den. Det mekaniska låset låser dörren automatiskt.

Dubbelt tillagningsläge

Du kan använda både det övre och nedre facket för att tillaga två olika recept eller bara välja ett fack att laga mat med.



För in avskiljaren i nivå 3 för att dela in ugnsrummet i två fack. Ugnen känner av avskiljaren och aktiverar det övre facket som standard.

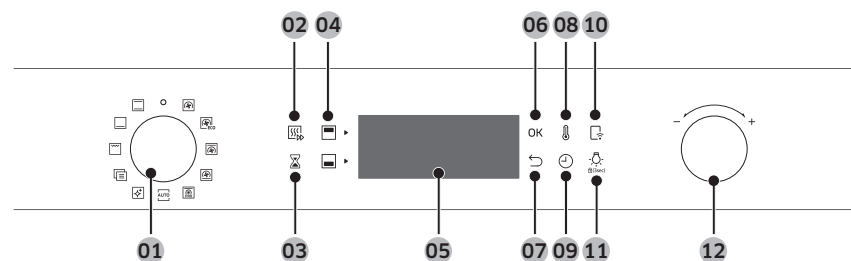
OBS!

Tillgänglighet för Dubbelt tillagningsläge beror på receptet. Mer information finns i avsnittet **Smart tillagning** i den här bruksanvisningen.

Användning

Manöverpanel

Frontpanelen går att få i flera olika material och färger. Ugnens verkliga utseende kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra ugnens kvalitet.



01 Lägesväljaren	Vrid för att välja ett tillagningsläge eller en funktion.
02 Snabb förvärmning (endast tillämpliga modeller)	Snabb förvärmning värmer ugnen snabbt till en inställd temperatur. - Tryck för att slå på eller av alternativet Snabb förvärmning. - Endast tillgängligt med enkelt läge. - Inaktiverat för temperaturer som är inställda på lägre än 100 °C.
03 Timer	Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.
04 Övre/Nedre fack	Indikatorerna slås på när avskiljaren är införd. Du kan välja övre eller nedre facket för dina recept.
05 Skärm	Visar nödvändig information om valda lägen och inställningar.
06 OK	Tryck för att bekräfta dina inställningar.
07 Tillbaka	Avbryt aktuella inställningar och återgå till huvudskärmen.
08 Temperatur	Används för att ställa in temperaturen.
09 Tillagningstid	Tryck för att ställa in tillagningstiden.

10 Smart kontroll	Använd för att välja funktionen för smart kontroll.
11 Ugnsampa/Barnlås	Tryck på den här knappen för att slå på eller av den invändiga lampan. Håll den intryckt i 3 sekunder för att aktivera Barnlås och håll den intryckt i 3 sekunder igen för inaktivera låset på kontrollpanelen.
12 Inställningsratt	Använd inställningsratten för att: - Ställa in tillagningstiden eller temperaturen. - Välja ett underobjekt från menyerna på översta nivån: Rengöring, Automatisk tillagning, Specialfunktion eller Grill. - Välja en portionsstorleken för program med Automatisk tillagning.

OBS!

Om du trycker på displayen med plasthandskar eller grytlappar fungerar den eventuellt inte korrekt.

Användning

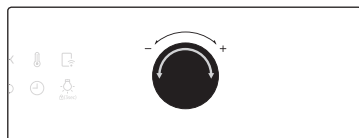
Vanliga inställningar

Det är vanligt att ändra standardtemperaturen och/eller tillagningstiden för alla tillagningslägen. Följ stegen nedan för att justera temperaturen och/eller tillagningstiden för valt tillagningsläge.

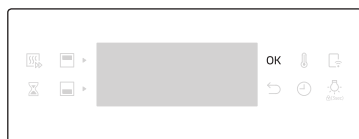
Temperatur



1. Vrid på lägesväljaren för att välja ett läge eller en funktion. Standardtemperaturen för varje val visas.



2. Vrid inställningsratten för att ställa in önskad temperatur.



3. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

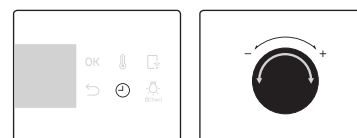
OBS!

- Om du inte gör några ytterligare inställningar inom några sekunder börjar ugnen tillagning automatiskt med standardinställningarna.
- Om du vill ändra den inställda temperaturen ska du trycka på knappen och följa stegen ovan.
- Den exakta temperaturen inuti ugnen kan mätas med en godkänd termometer och enligt en auktoriserad institutions definition. Om du använder andra termometrar kan det leda till ett mätfel.

Tillagningstid



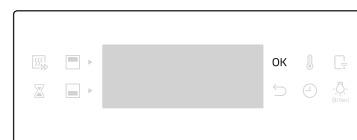
1. Vrid på lägesväljaren för att välja ett läge eller en funktion.



2. Tryck på knappen och vrid sedan inställningsratten för att ställa in en önskad tid på upp till 23 timmar och 59 minuter.



3. Alternativt kan du även senarelägga sluttiden för din tillagning till önskad tid. Tryck på knappen och använd inställningsratten för att ställa in en slutpunkt. Se **Senarelagt slut** för mer information.



4. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

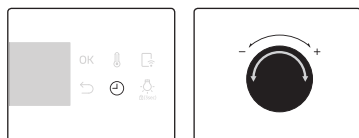
OBS!

- Om du vill kan du tillaga utan att ställa in tillagningstiden. I detta fall börjar ugnen att tillaga på inställda temperaturer utan tidsinformation och du måste stoppa ugnen manuellt när tillagningen är klar.
- Om du vill ändra den inställda tillagningstiden ska du trycka på knappen och följa stegen ovan.

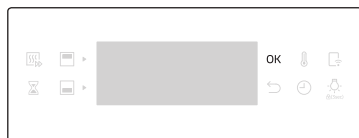
Sluttid



1. Vrid på lägesväljaren för att välja ett läge eller en funktion.



2. Tryck två gånger på knappen och vrid sedan på inställningsratten för att ställa in en önskad sluttid.



3. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

OBS!

- Om du vill kan du tillaga utan att ställa in sluttiden. I detta fall börjar ugnen att tillaga på inställda temperaturer utan tidsinformation och du måste stoppa ugnen manuellt när tillagningen är klar.
- För att ändra den inställda sluttiden ska du trycka två gånger på knappen och följa stegen ovan.

Senarelagt slut

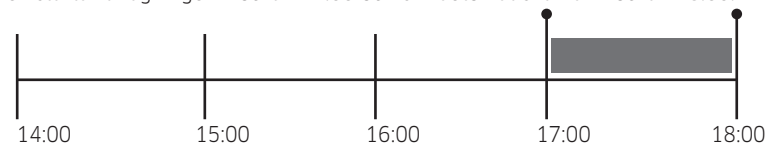
Senarelagt slut är utformat för att göra matlagningen bekvämare.

Exempel 1

Föreställ dig att du väljer ett recept som tar en timme klockan 14:00 och vill att ugnen ska vara färdig med tillagningen klockan 18:00. Ställ in sluttiden genom att ändra Klart klockan till 18:00. Ugnen startar tillagningen klockan 17:00 och blir klar 18:00, så som du har angett.

Aktuell tid: 14:00	Ställ in tillagningstid: 1 timme	Ställ in Senarelagt sluttid: 18:00
--------------------	-------------------------------------	---------------------------------------

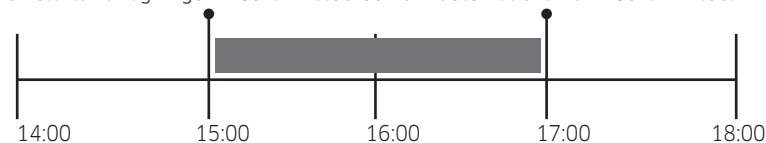
Ugnen startar tillagningen klockan 17:00 och blir automatiskt klar klockan 18:00.



Exempel 2

Aktuell tid: 14:00	Ställ in tillagningstid: 2 timme	Ställ in Senarelagt sluttid: 17:00
--------------------	-------------------------------------	---------------------------------------

Ugnen startar tillagningen klockan 15:00 och blir automatiskt klar klockan 17:00.



VAR FÖRSIKTIG!

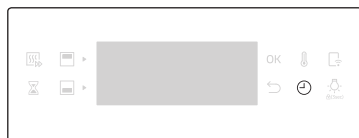
- Senarelägga slut är inte tillgängligt i Dubbelt tillagningsläge.
- Förvara inte tillagad mat för länge i ugnen. Maten kan förstöras.



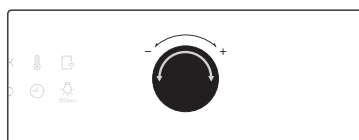
Användning

Rensa tillagningstiden

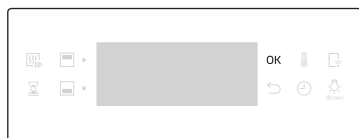
Du kan rensa tillagningstiden. Detta är användbart om du vill stoppa ugnen manuellt när som helst under processen.



1. Tryck på knappen  medan ugnen används för tillagning för att visa standardtillagningstiden.



2. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden till "00:00". Alternativt kan du trycka på .



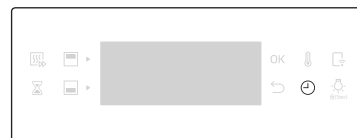
3. Tryck på **OK**.

OBS!

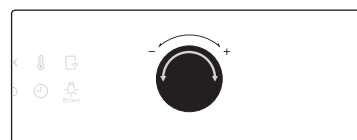
I Dubbelt tillagningsläge måste du först välja det övre eller nedre facket som du vill rensa tillagningstiden för.

Rensa sluttiden

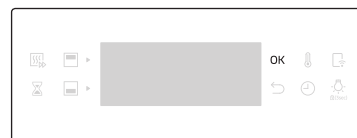
Du kan rensa sluttiden. Detta är användbart om du vill stoppa ugnen manuellt när som helst under processen.



1. Tryck två gånger på knappen  medan ugnen används för tillagning för att visa inställd sluttid.



2. Vrid på inställningsratten för att ställa in sluttiden till aktuell tid. Alternativt kan du trycka på .



3. Tryck på **OK**.

OBS!

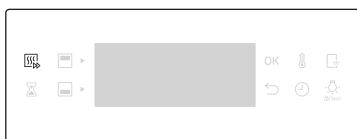
I Dubbelt tillagningsläge måste du först välja det övre eller nedre facket som du vill rensa sluttiden för.



Tillagningslägen (förutom Grill)



1. Vrid på lägesväljaren för att välja ett tillagningsläge.
2. Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Se avsnittet **Vanliga inställningar** för mer information.
3. Om du vill kan du använda Snabb förvärmning. För att göra detta ska du trycka på knappen och ställa in önskad temperatur. Motsvarande indikator visas på skärmen.



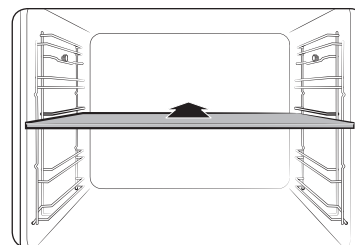
Ugnen börjar att förvärmas tills innertemperaturen når den önskade temperaturen. När förvärmning är klar, döljs indikatorn med ett pip. Förvärmning rekommenderas för alla tillagningslägen förutom om annat anges i matlagningssguiden.

OBS!

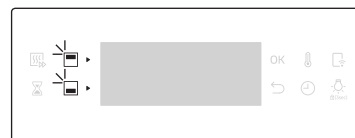
Du kan ändra tillagningstiden och/eller temperatur under tillagningen.

Dubbelt tillagningsläge

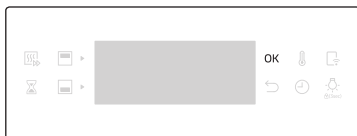
Du kan använda den medföljande avskiljaren för att dela in ugnsrummet i ett övre och ett nedre fack. Detta tillåter användare att aktivera två olika tillagningssätt samtidigt eller bara välja ett av facken att tillaga med.



1. För in avskiljaren i nivå 3 för att dela in ugnsrummet i två fack.
2. Vrid på lägesväljaren för att välja ett tillagningsläge. Du kan välja lägena Grill, Varmluft, och Övervärme + Varmluft i det övre facket och lägena Varmluft, Undervärme + Varmluft och Undervärme i det nedre facket.
3. Tryck på för att välja det övre facket eller tryck på för att välja det nedre facket. Ikonen kommer att visas på det valda facket.
4. Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Se avsnittet **Vanliga inställningar** för mer information.



Användning



5. När du är klar ska du trycka på **OK**.



Ugnen börjar att förvärmas tills innertemperaturen når den önskade temperaturen. Förvärmning rekommenderas för alla tillagningslägen förutom om annat anges i matlagningsguiden.

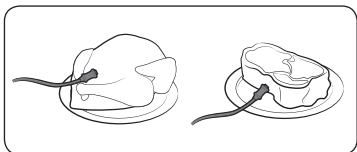
OBS!

Tillgänglighet för dubbelt tillagningsläge beror på tillagningsläget. Mer information finns i avsnittet **Smart tillagning** i den här bruksanvisningen.

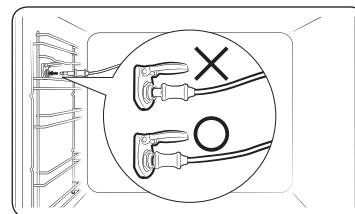
Tillagning med stektermometern

Stektermometern mäter den invändiga temperaturen i kött medan det tillagas. När temperaturen når måltemperaturen, stannar ugnen och slutar tillaga maten.

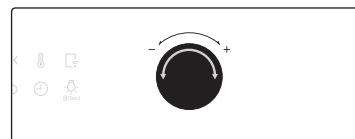
- Använd bara stektermometern som levereras med din ugn.
- Du kan inte ställa in tillagningstiden om stektermometern är isatt.



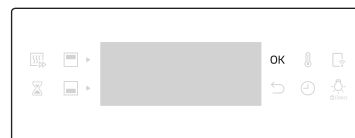
1. Tryck på funktionspanelen för att välja ett tillagningsläge.
2. Sätt i spetsen på stektermometern i mitten av köttet som ska tillagas. Se till att gummihandtaget inte sätts i köttet.



3. Anslut sondens kontakt i uttaget på den vänstra sidan. Se till att du ser stektermometers indikator  med den aktuella temperaturen i köttets mitt på skärmen.



4. Vrid på inställningsratten (ratten på höger sida) för att ställa in köttets innertemperatur.



5. Tryck på **OK** för att starta tillagningen. Ugnen spelar upp en melodi och avslutar tillagningen när köttets invändiga temperatur når angiven temperatur.

⚠ VARNING!

- För att undvika skada ska du inte använda stektermometern med grillspett.
- När tillagningen är klar blir stektermometern väldigt varm. Använd grytlappar när du tar ut maten för att undvika brännskador.

OBS!

Inte alla lägen har stöd för stektermometern. Om du använder stektermometern i lägen som inte är avsedda för det, blinkar indikatorn för aktuellt läge. Om det händer ska du ta ur stektermometern omedelbart.

Tillagningslägen (förutom Grill)

Tillagningslägena med en asterisk (*) är tillgängliga för snabb förvärmning och inaktiverade för temperaturer lägre än 100 °C.

Läge		Temperaturintervall (°C)			Föreslagen temperatur (°C)
		Enskilt	Dubbelt		
			Övre	Nedre	
	Varmluft	* 30-275	40-250	40-250	170
		Det bakre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för att baka och steka på flera nivåer samtidigt.			
	Traditionell	* 30-275	-	-	200
		Värmen kommer genom de övre och nedre värmesystemen. Den här funktionen ska användas för vanlig bakning och stekning av nästan alla typer av maträtter.			
	Övervärme + Varmluft	* 40-275	40-250	-	190
		Det övre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för stekning med en krispig yta (t.ex. krispig yta eller lasagne).			
	Undervärme + Varmluft	* 40-275	-	40-250	190
		Det nedre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för pizza, bröd eller kakor.			
	Undervärme	100-230	-	40-250	190
		Undervärmesystemet genererar värme. Använd det här läget i slutet vid bakning eller tillagning för att bryna undersidan på pajer eller pizza.			

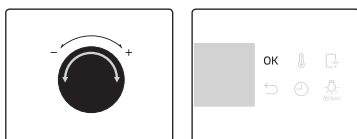
Läge		Temperaturintervall (°C)			Föreslagen temperatur (°C)
		Enskilt	Dubbelt		
			Övre	Nedre	
	Förstekning	80-200	-	-	160
		Professionell förstekning kör en automatisk cykel med förvärmning tills ugnens temperatur når 220 °C. Sedan börjar det övre värmesystemet och varmluftsfläkten att fungera för att bryna mat, t.ex. kött. Efter att det är brynt lagas det på låg temperatur. Använd det här läget för nötkött, fågel eller fisk.			
	Eko-varmluft	30-275	40-250	40-250	170
		Eko-varmluft använder optimerade värmesystem för att spara energi under tillagning. Tillagningstiderna blir lite längre, men resultatet blir detsamma. Observera att det här läget inte stöder förvärmning.			
		 OBS!			
		- Eko-varmluftlägets uppvärmningssätt har använts för att fastställa energiklassen i enlighet med EN60350-1. - I läget Dubbel tillagning kan inte Eko-varmluftsläget ställas in på det övre och nedre facket samtidigt.			

Användning

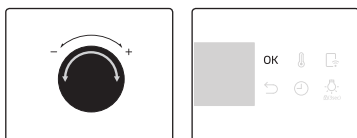
Tillagningslägen (Grill)



1. Vrid på lägesväljaren för att välja .



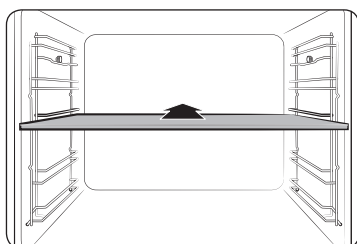
2. Använd inställningsratten för att välja **Stor grill (G 1)** eller **Eko-grill (G 2)** och tryck sedan på **OK**.



3. Använd inställningsratten för att ställa in temperaturen och tryck sedan på **OK**.

Dubbelt tillagningsläge

Grillning med Dubbelt tillagningsläge är användbart för små serveringsstorlekar för att spara ström. Som standard finns endast alternativet Stor grill i det övre facket eftersom ugnen använder endast det övre värmeelementet.



1. Sätt in avskiljaren i nivå 3 för att aktivera Dubbelt tillagningsläge.



2. Vrid på lägesväljaren för att välja . Som standard väljs endast **Stor grill (G 1)** automatiskt.



3. Använd inställningsratten för att ställa in temperaturen och tryck sedan på **OK**.

Tillagningslägen (Grill)

Läge		Temperaturintervall (°C)			Föreslagen temperatur (°C)
		Enskilt	Dubbelt		
			Övre	Nedre	
G 1	Stor grill	100-300	40-250	-	240
		Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att bryna matens yta (t.ex. kött, lasagne eller gratänger).			
G 2	Eko-grill	100-300	-	-	240
		Den lilla grillen genererar värme. Använd det här läget för mat som behöver mindre värme, t.ex. fiskfilé och fyllda baguetter.			

Temperaturinställningsintervall för Dubbelt tillagningsläge

Du kan använda både det övre och nedre facket samtidigt för olika tillagningslägen. I Dubbelt tillagningsläge påverkas temperaturintervallen i ett fack av temperaturinställningarna för det andra. Till exempel kommer grillning i övre facket begränsas av användningen i det nedre facket i form av tillagningstemperaturer. Båda facken begränsar dock sina temperaturinställningar mellan lägst 40 och högst 250.

Om övre är inställt på (°C)	Det nedre facket är begränsat till (°C)	
	Lägsta	Högsta
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Om nedre är inställt på (°C)	Det över facket är begränsat till (°C)	
	Lägsta	Högsta
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250



Användning

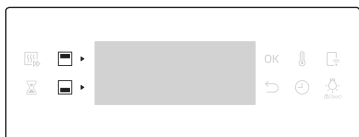
Avbryta tillagningen



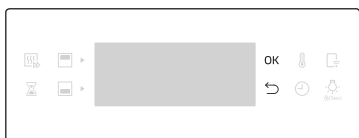
Medan tillagning pågår ska du vrida lägesväljaren till . Ugnen stängs av inom några sekunder. För att undvika att acceptera felaktiga kommandon av användare, väntar ugnen några sekunder så att de kan rätta till sina val.

Avbryta tillagningen för ett enskilt fack

Följ de här instruktioner för att avbryta tillagningen i Dubbelt tillagningsläge.



1. Tryck på för att välja det övre facket eller tryck på för att välja det nedre facket.



2. Tryck på och tryck sedan på **OK**. Ugnen avslutar tillagning för det valda facket.

Specialfunktion

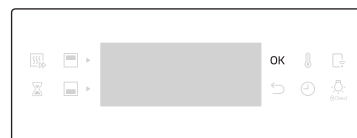
Lägg till specialfunktioner eller ytterligare funktioner för att förbättra din matlagningssupplevelse. Specialfunktioner är inte aktiverade i Dubbelt tillagningsläge.



1. Vrid på lägesväljaren för att välja



2. Använd inställningsratten för att välja en funktion och tryck sedan på **OK**. Standardtemperaturen visas.
3. Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Se avsnittet **Vanliga inställningar** för mer information.



4. Tryck på **OK** för att starta funktionen.

Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Instruktioner
F 1	Värmebevarande	40-100	80	Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.
F 2	Porslinsvärmare	30-80	60	Använd detta för uppvärmning av rätter eller ugnsgodis.

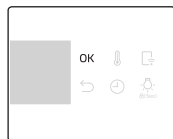
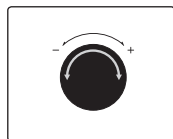


Automatisk tillagning

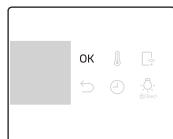
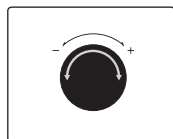
För oerfarna kokkar erbjuder ugnen totalt 50 automatiska tillagningsrecept. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt valt recept.



1. Vrid på lägesväljaren för att välja **AUTO**.



2. Vrid inställningsratten för att välja ett program och tryck sedan på **OK**.

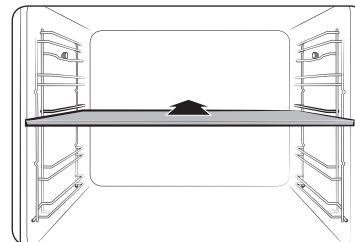


3. Vrid inställningsratten för att välja en portionsstorleken. Viktintervallet beror på programmet.
4. Tryck på **OK** för att starta tillagningen.

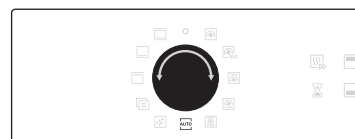
OBS!

- Vissa av alternativen i programmen för automatisk tillagning inkluderar förvärmning. För de alternativen visas förvärmningens förlopp. Placera maten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Tryck sedan på **Tillagningstid** för att starta automatisk tillagning.
- Mer information finns i avsnittet **Automatiska tillagningsprogram** i den här bruksanvisningen.

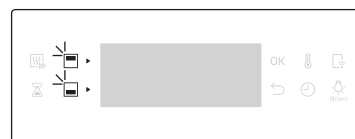
Dubbelt tillagningsläge



1. Sätt in avskiljaren i nivå 3 för att aktivera dubbelt tillagningsläge.

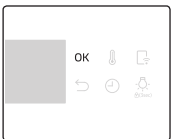
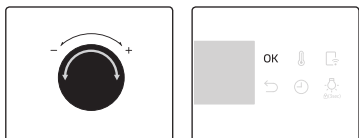


2. Vrid på lägesväljaren för att välja **AUTO**.

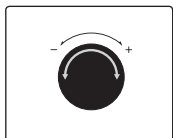


3. Tryck på  för att välja det övre facket eller tryck på  för att välja det nedre facket.
Ikonen  kommer att visas på det valda facket.

Användning



4. Vrid inställningsratten för att välja ett program för det övre facket och tryck på **OK**.



5. Vrid inställningsratten för att välja en portionsstorleken. Viktintervallet beror på programmet.
6. Tryck på **OK** för att starta tillagningen.

OBS!

Mer information finns i avsnittet **Automatiska tillagningsprogram** i den här bruksanvisningen.

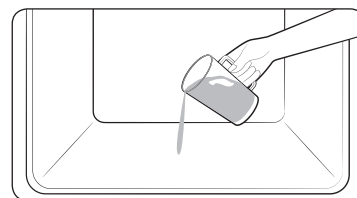
Rengöring

Två rengöringslägen finns tillgängliga. Dessa funktioner sparar tid åt dig eftersom du inte behöver göra rent ugnen manuellt.

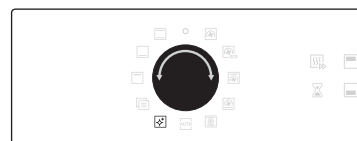
	Funktion	Instruktioner
C 1	Ångrengöring	Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.
C 2	Pyro-rengöring	Den pyrolytiska funktionen är en termisk rengöring med hög temperatur. Den bränner bort feta matrester för att underlätta manuell rengöring.

Ångrengöring

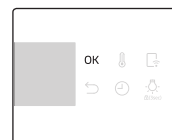
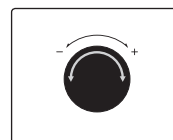
Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



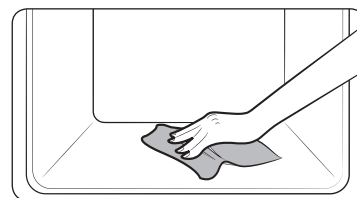
1. Håll 400 ml vatten ($\frac{3}{4}$ pint) i botten på ugnen och stäng ugnsluckan.



2. Vrid på lägesväljaren för att välja .



3. Vrid på inställningsratten för att välja Ångrengöring (**C 1**) och tryck sedan på **OK** för att på starta tillagningen.



4. Använd en torr trasa för att göra rent inuti ugnen.

VARNING!

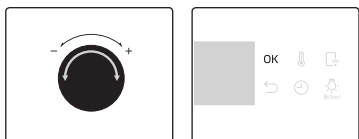
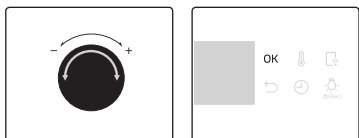
Öppna inte luckan förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och kan orsaka brännskador.

OBS!

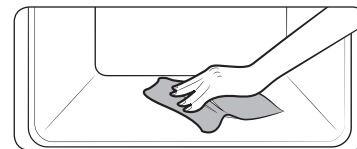
- Vi rekommenderar att ta bort envist smuts manuellt med rengöringsmedel innan ångrengöring aktiveras om ugnen är mycket nedsmutsad av fett, t.ex. efter ugnstekning eller grillning.
- Lämna ugnsluckan på glänt när cykeln är klar. Detta för att låta den emaljerade ytan inuti torka ordentligt.
- Rengöring aktiveras inte om ugnen är varm inuti. Vänta tills ugnen har svalnat och försök igen.
- Håll inte vatten i botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars svämmar vattnet över på framsidan.

Pyro-rengöring

Den pyrolytiska funktionen är en termisk rengöring med hög temperatur. Den bränner bort feta matrester för att underlätta manuell rengöring.



1. Ta bort alla tillbehör inklusive sidogallren och torka bort stora orenheter manuellt från ugnens insida. Annars kan de ge upphov till lågor under rengöringscykeln, vilket i sin tur kan leda till brand.
2. Vrid på lägesväljaren för att välja .
3. Vrid på inställningsratten för att välja Pyro-rengöring (C 2) och tryck sedan på **OK**.
4. Använd inställningsratten för att välja en rengöringstid bland 3 nivåer: 1 timme 50 minuter, 2 timmar 10 minuter och 2 timmar 30 minuter.
5. Tryck på **OK** för att starta rengöringen.



6. När den är klar ska du vänta tills att ugnen har svalnat och sedan torka av luckan längs med kanterna med en fuktig trasa.

VAR FÖRSIKTIG!

- Rör inte vid ugnen eftersom den blir väldigt varm under cykeln.
- Håll barn borta från ugnen för att undvika olyckor.
- När cykeln är klar ska du inte slå av strömmen medan kylfläkten är igång för att kyla ner ugnen.

OBS!

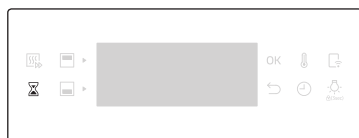
- När cykeln startar blir ugnen varm inuti. Av säkerhetsskäl låses luckan. När cykeln är klar och ugnen har svalnat låses luckan upp.
- Se till att du tömmer ugnen innan du gör rent den. Tillbehör kan deformeras på grund av höga temperaturer inuti ugnen.



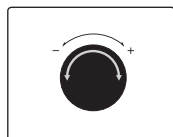
Användning

Timer

Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.



1. Tryck på ⌚.

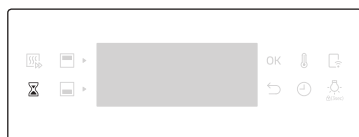


2. Använd inställningsratten för att ställa in tiden och tryck sedan på **OK**.

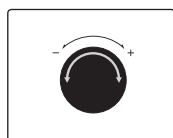
ⓘ OBS!

- När tiden går ut piper ugnen och meddelandet "00:00" blinkar på skärmen.
- Du kan ändra timerinställningarna när som helst.

Ljud på/av

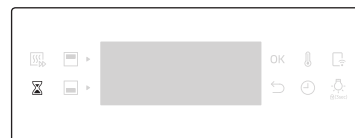


1. Tryck på ⌚ i 3 sekunder.

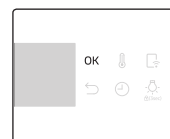
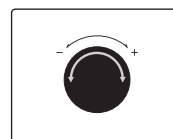


2. Vrid på inställningsratten för att välja "1" och tryck sedan på **OK**.
3. Vrid på inställningsratten för att välja på eller av och tryck sedan på **OK**. Det valda alternativet blinkar.

Wi-Fi på/av



1. Tryck på ⌚ i 3 sekunder.



2. Vrid på inställningsratten för att välja "2" och tryck sedan på **OK**.
3. Vrid på inställningsratten för att välja på eller av och tryck sedan på **OK**. Det valda alternativet blinkar.

Använda funktionen för smart kontroll

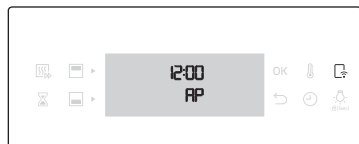
Med SmartThings-appen kan du styra ett antal av ugsfunktionerna från smarttelefonen. Tabellen nedan visar de viktigaste funktionerna som kan köras från appen.

När fjärrkontrollen är avstängd	Övervakning (ugn, håll), stänga av ugnen
När fjärrkontrollen är påslagen	Övervakning (ugn, håll), slå på ugnen, stänga av ugnen, tillagningstid/temperaturinställning, felkontroll

Ansluta ugnen

1. Ladda ned och öppna SmartThings-appen på din smarta enhet.
2. Följ anvisningarna på skärmen för att ansluta ugnen.
3. När processen är klar visas ikonen för ansluten på ugnens displayen och appen bekräftar att du är ansluten.
4. Om anslutningsikonen inte visas ska du följa instruktionerna på appen för att återansluta.





OBS!

- När du trycker på knappen **Smart Control**  när Wi-Fi är avstängt visas "AP" på displayen.
- "AP" innebär att ugnen söker efter en router. (det tar upp till 30 sekunder)
- Om du använder ugnen medan displayen visar "AP" slutar ugnen att söka efter en router.

Styra ugnen på distans

- Tryck på **Smart Control**. Ikonen för Smart kontroll visas på displayen. Ugnen kan nu fjärrstyras med en ansluten smartenhet.
- Välj ugnens ikon i SmartThings-appen för att öppna appen för ugnstyrning. När appen är ansluten till ugnen kan du utföra följande funktioner via programmet:
 - Ställa in tillagningsläget, tillagningstiden eller ugnens temperatur.
 - Starta ugnen på distans.
 - Slå av ugnen på distans.
 - När matlagningen börjar kan du ändra tillagningstiden eller temperaturen på distans.

OBS!

Du kan inte starta självrengöring på distans med appen.

OBS!

- Om du öppnar ugnsluckan eller trycker på **Smart Control**, tas  bort från displayen och förhindra att du kan slå på ugnen på distans.
- Om  inte visas på displayen kan du fortfarande övervaka ugnen och hällens status eller stänga av ugnen.
- När tillagningen är klar eller avbruten stängs  av.
- Funktioner som kan styras från SmartThings-appen kanske inte fungerar väl om kommunikationstillståndet är dåligt eller om produkten är installerad på en plats med en svag Wi-Fi-signal.

Smart tillagning

Manuell tillagning

VARNING gällande akrylamid

Akrylamid produceras när mat med stärkelse tillagas, t.ex. chips, pommes frites och bröd och kan orsaka hälsoproblem. Det rekommenderas att denna typ av mat tillagas i låg temperatur för att undvika över tillagning, att de steks för mycket eller att de bränns.

VAR FÖRSIKTIG!

Mat som snabbt blir dålig (t.ex. mjölk, ägg, fisk, kött och fågel) bör inte ställas in i ugnen i mer än en timme före tillagningen börjar, och bör tas ut så snart som tillagningen är klar. Om du äter mat som har blivit dålig kan du bli sjuk till följd av matförgiftning.

OBS!

- Förvärmning rekommenderas för alla tillagningslägen förutom om annat anges i matlagningssguiden.
- När du använder Eko-grill ska du placera maten i tillbehörsplåtens mitt.

Tillbehörsråd

Ugnen levereras med ett annat antal eller typ av tillbehör. Du kanske tycker att vissa tillbehör saknas i tabellen nedan. Även om du inte har tillgång till de exakta tillbehören som anges i denna matlagningssguide kan du dock följa receptet med vad du redan har och uppnå samma resultat.

- Bakplåten och universalplåten är utbytbara.
- Vid tillagning av fet mat rekommenderar vi att sätta en plåt under gallret för att samla upp oljerester. Om gallerinsatsen följde med din ugn kan du använda den tillsammans med plåten.
- Om universalplåten eller den extra djupa plåten, eller båda, följde med din ugn är det bättre att använda den som är djupast för tillagning av fet mat.

Smart tillagning

Bakning

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen för bästa resultat.

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sockerkaka	Galler, Ø 25-26 cm form	2		160-170	35-40
Tigerkaka	Galler, Gugelhupf-plåtform	3		175-185	50-60
Bakelse	Galler, Ø 20 cm tårtform	3		190-200	50-60
Jäst kaka på plåt med smulpaj	Universalplåt	2		160-180	40-50
Smulpaj	Galler, 22-24 cm ugnform	3		170-180	25-30
Scones	Universalplåt	3		180-190	30-35
Lasagne	Galler, 22-24 cm ugnform	3		190-200	25-30
Maränger	Universalplåt	3		80-100	100-150
Sufflé	Galler, suffléformar	3		170-180	20-25
Äppelkaka	Universalplåt	3		150-170	60-70
Hembakad pizza (1-1,2 kg)	Universalplåt	2		190-210	10-15
Frysta, fyllda snacks	Universalplåt	2		180-200	20-25

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Ostpaj	Galler, 22-24 cm ugnform	2		180-190	25-35
Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm form	2		160-170	65-75
Kyld pizza	Universalplåt	3		180-200	5-10

Stekning

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kött (nöt/gris/lamm)					
Rostbiff, 1 kg	Galler + Universalplåt	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvfransyska, 1,5 kg	Galler + Universalplåt	3 1		160-180	90-120
Fläskstek, 1 kg	Galler + Universalplåt	3 1		200-210	50-60
Fläsklägg, 1 kg	Galler + Universalplåt	3 1		160-180	100-120
Lammben med benet kvar, 1 kg	Galler + Universalplåt	3 1		170-180	100-120

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fågel (kyckling/anka/kalkon)					
Hel kyckling, 1,2 kg *	Galler + Universalplåt (för att fånga upp fett)	3 1		200	65-80 *
Kycklingdelar	Galler + Universalplåt	3 1		200-220	25-35
Ankbröst	Galler + Universalplåt	3 1		200-210	20-30
Liten kalkon, hel, 5 kg	Galler + Universalplåt	3 1		180-200	120-150
Grönsaker					
Grönsaker, 0,5 kg	Universalplåt	3		220-230	15-20
Bakade potatishalvor, 0,5 kg	Universalplåt	3		190-200	40-50
Fisk					
Fiskfilé, bakad	Galler + Universalplåt	3 1		200-220	20-30
Ugnsstekt fisk	Galler + Universalplåt	3 1		180-200	30-40

* Vänd efter halva tiden.

Grillning

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den stora grillen. Vänd efter halva tiden.

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Bröd					
Rostat bröd	Galler	5		270-300	2-4
Varma smörgåsar	Universalplåt	4		200	4-8
Nötkött					
Stek *	Galler + Universalplåt	4 1		240-250	15-20
Burgare *	Galler + Universalplåt	4 1		250-270	13-18
Griskött					
Fläskkotletter	Galler + Universalplåt	4 1		250-270	15-20
Korv	Galler + Universalplåt	4 1		260-270	10-15
Fågel					
Kycklingbröst	Galler + Universalplåt	4 1		230-240	30-35
Kycklingklubbor	Galler + Universalplåt	4 1		230-240	25-30

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tillagningstiden.



Smart tillagning

Fryst färdig rätt

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frusen pizza, 0,4-0,6 kg	Galler	3		200-220	15-25
Fryst lasagne	Galler	3		180-200	45-50
Frysta pommes frites	Universalplåt	3		220-225	20-25
Frysta kroketter	Universalplåt	3		220-230	25-30
Fryst grillad camembert	Galler	3		190-200	10-15
Frysta baguetter med garnering	Galler + Universalplåt	3 1		190-200	10-15
Frysta fiskpinnar	Galler + Universalplåt	3 1		190-200	15-25
Frysta fiskburgare	Galler	3		180-200	20-35

Förstekning

Det här läget inkluderar en automatisk uppvärmningscykel på upp till 220 °C. Övervärmaren och varmluftsfläkten används då köttet bryns. Efter det här steget tillagas maten på låg effekt genom förvalet av låg temperatur. Det sker genom att över- och undervärmen används. Det här läget passar för köttstekar och kyckling.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (timmar)
Oxstek	Galler + Universalplåt	3 1	80-100	3-4
Fläskstek	Galler + Universalplåt	3 1	80-100	4-5
Lammstek	Galler + Universalplåt	3 1	80-100	3-4
Ankbröst	Galler + Universalplåt	3 1	80-100	2-3



Dubbel tillagning

Innan du använder den dubbla tillagningsfunktionen ska du föra in avskiljaren i ugnen. Vi rekommenderar att förvärma ugnen för bästa resultat.

Följande tabell visar fem guider för dubbel tillagning som vi rekommenderar för tillagning, stekning och bakning. Genom att använda funktionen Dubbel tillagning kan du tillaga dina huvud- och sidorätter eller huvudrätter och desserter samtidigt.

- Förvärmningstiden kan förlängas när du använder funktionen Dubbel tillagning.

Nr	Del	Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Övre	Sockerkaka	Galler, Ø 25-26 cm plåtform	4		160-170	40-45
	Nedre	Hembakad pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplåt	1		190-210	13-18
2	Övre	Rostade grönsaker, 0,4-0,8 kg	Universalplåt	4		220-230	13-18
	Nedre	Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm plåtform	1		160-170	70-80
3	Övre	Pitabröd	Universalplåt	4		230-240	13-18
	Nedre	Potatisgratäng, 1,0-1,5 kg	Galler, 22-24 cm ugnform	1		180-190	45-50

Nr	Del	Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
4	Övre	Kycklingklubbor	Galler + Universalplåt	4 4		230-250	30-35
	Nedre	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Galler, 22-24 cm ugnform	1		190-200	30-35
5	Övre	Fiskfilé, bakad	Galler + Universalplåt	4 4		210-230	15-20
	Nedre	Äppelkaka med smördeg	Universalplåt	1		170-180	25-30

Smart tillagning

Du kan även använda endast det övre eller undre facket för att spara ström. Tillagningstiden kan bli längre när du använder facken separat. Vi rekommenderar att förvärma ugnen för bästa resultat.

Övre

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Potatisgratäng	Galler, 22-24 cm ugnform	4		160-170	40-50
Scones	Universalplåt	4		180-190	30-35
Lasagne	Galler, 22-24 cm ugnform	4		180-190	25-35
Kycklingklubbor *	Galler + Universalplåt	4 4		230-250	30-35

* Förvärm inte ugnen.

Nedre

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Mjuk kaka	Galler, 24 cm avlång kakform	1		170-180	50-60
Tigerkaka	Galler, Gugelhupf-plåtform	1		160-170	60-70
Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm form	1		160-170	70-80
Hembakad pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplåt	1		190-210	13-18

Eko-varmluft

Det här läget använder det optimerade värmesystemet så att du sparar energi när du tillagar dina rätter. Tiderna i denna kategori föreslås utan förvärmning före tillagning för att spara mer energi.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Smulpaj, 0,8-1,2 kg	Galler, 24 cm ugnform	2	160-180	60-80
Bakad potatis, 0,4-0,8 kg	Universalplåt	2	190-200	70-80
Korvar, 0,3-0,5 kg	Galler + Universalplåt	3 1	160-180	20-30
Frysta pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	180-200	25-35
Fryst klyftpotatis, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	190-210	25-35
Fiskfilé, 0,4-0,8 kg	Galler + Universalplåt	3 1	200-220	30-40
Krispiga fiskfiléer, panerade, 0,4-0,8 kg	Galler + Universalplåt	3 1	200-220	30-45
Rostbiff, 0,8-1,2 kg	Galler + Universalplåt	2 1	180-200	65-75
Rostade grönsaker, 0,4-0,6 kg	Universalplåt	3	200-220	25-35

Dubbel tillagning - eko-varmluftsläge

Du kan även använda eko-varmluftsläget i det övre eller undre facket för att spara ström. Tiderna i denna kategori föreslås utan förvärmning före tillagning för att spara mer energi.

Övre

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Lasagne	Galler, 22-24 cm ugnform	4	180-200	30-45
Frysta pommes frites	Universalplåt	4	200-210	25-35
Fryst klyftpotatis	Universalplåt	4	200-210	25-35
Rostbiff	Galler + Universalplåt	4	170-180	60-80

Nedre

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Tigerkaka	Galler, Gugelhupf-plåtform	1	170-180	60-70
Mjuk kaka	Galler, 24 cm avlång kakform	1	170-180	50-60
Bakpotatis	Universalplåt	1	190-200	70-90
Fryst pizza	Galler	1	200-210	25-30

Automatiska tillagningsprogram

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Mat som snabbt blir dålig (t.ex. mjölk, ägg, fisk, kött och fågel) bör inte ställas in i ugnen i mer än en timme före tillagningen börjar, och bör tas ut så snart som tillagningen är klar. Om du äter mat som har blivit dålig kan du bli sjuk till följd av matförgiftning.

Enkel tillagning

I följande tabell presenteras 40 automatiska program för kokning, stekning och bakning. Den innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer. Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig. Du kommer att hitta några recept för automatiska program i din instruktionsbok.

Automatiska tillagningsprogram 1 till 19, 38 och 39 inkluderar förvärmning och visar förvärmningens framsteg. Placera maten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.

Tryck sedan på **Tillagningstid** för att starta automatisk tillagning.

⚠ VARNING!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 1	Potatisgratäng	1,0-1,5	Galler	3
		Tillaga färsk potatisgratäng med hjälp av en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 2	Grönsaksgratäng	0,8-1,2	Galler	3
		Tillaga färsk grönsaksgratäng med hjälp av en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet och placera tallriken på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

Smart tillagning

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 3	Pastagrätång	1,2-1,5	Galler	3
		Tillaga pastagrätång med hjälp av en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Galler	3
		Tillaga hemlagad lasagne med hjälp av en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Galler	3
		Lägg ingredienserna för Ratatouille i en gryta med lock. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Baka täckt. Rör om före servering.		
A 6	Äppelpaj	1,2-1,4	Galler	2
		Tillaga äppelpaj i en 24-26 cm rund plåtform. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Universalplåt	3
		Tillaga croissanter (kall färdig deg). Lägg bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 8	Äppelkaka med smördeg	0,3-0,4	Universalplåt	3
		Placera äppelkakorna med smördeg på bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 9	Botten till frukttårta	0,4-0,5	Galler	3
		Placera degen i en svart smord bakform av metall för kakkbotten. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 10	Quiche lorraine	1,2-1,5	Galler	2
		Förbered pajdegen och lägg den i en rund pajform med en diameter på 25 cm. Starta programmet, tillsatt fyllning och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 11	Vit brödlimpa	0,6-0,7	Galler	3
		Förbered degen och placera den i en svart rektangulär metallform (längd 25 cm). Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 12	Brödlimpa med blandade korn	0,8-0,9	Galler	3
		Förbered degen och placera den i en svart rektangulär metallform (längd 25 cm). Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 13	Frallor	0,3-0,5	Universalplåt	3
		Tillaga rullar (kall färdig deg). Lägg bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 14	Smulpaj	0,8-1,2	Galler	3
		Placera färsk frukt (hallon, björnbär, äppelskivor eller päronsivor) på en ugnform 22-24 cm. Fördela smulor ovanpå. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 15	Scones	0,5-0,6	Universalplåt	3
		Lägg sconesen (5-6 cm i diameter) på bakpapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 16	Sockerkaka	0,5-0,6	Galler	3
		Förbered smeten och häll den i en svart rektangulär bakform med en diameter på 26 cm. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 17	Tigerkaka	0,7-0,8	Galler	2
		Förbered smeten och häll den i en rund gugelhuf- eller sockerkaksform av plåt. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 18	Mjuk kaka	0,7-0,8	Galler	2
		Förbered smeten och häll den i en svart rektangulär bakform (längd 25 cm). Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 19	Brownies	0,7-0,8	Galler	3
		Förbered kaksmeten med hjälp av en ugnssäker form, 20-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 20	Rostbiff	0,8-1,3	Galler	2
			Universalplåt	1
A 21	Långsamt tillagad nötkött	0,8-1,3	Galler	2
			Universalplåt	1
A 22	Örtstekta lammkotletter	0,4-0,9	Galler	4
			Universalplåt	1
A 23	Lammben med benet kvar	1,0-1,5	Galler	3
			Universalplåt	1
A 24	Fläskstek med svål	0,8-1,3	Galler	3
			Universalplåt	2

Smart tillagning

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 25	Revbensspjäll	0,8-1,3	Galler	3
			Universalplåt	3
		Placera revbensspjället på gallret.		
A 26	Kyckling, hel	1,0-1,5	Galler	2
			Universalplåt	1
		Skölj och rensa kycklingen. Pensla kycklingen med olja och kryddor. Lägg den med bröstsidan nedåt på gallret och vänd när ugnen piper.		
A 27	Kycklingbröst	0,5-1,0	Galler	4
			Universalplåt	1
		Marinera brösten och lägg på gallret.		
A 28	Kycklingklubba	0,5-1,0	Galler	4
			Universalplåt	1
		Pensla med olja och kryddor och placera på gallret.		
A 29	Ankbröst	0,3-0,8	Galler	4
			Universalplåt	1
		Placera ankbrösten med den feta sidan uppåt på gallret. Den första inställningen är för medium och den andra för medium/genomstekt tillagningsnivå.		
A 30	Öringsfilé, ugnsstekt	0,3-0,8	Universalplåt	4
			Lägg öringsfiléerna med skinnsidan uppåt på universalplåten.	

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 31	Öring	0,3-0,8	Galler	4
			Universalplåt	1
		Rensa och skölj fisken och placera fiskarna jämte varandra på gallret. Tillsätt citronsaft, salt och örter inuti fisken. Skär skinnytan med kniv. Pensla på olja och salt.		
A 32	Sjötunga	0,3-0,8	Universalplåt	3
		Placera sjötungan på bakplåtspapper på universalplåten. Skär ytan med kniv.		
A 33	Stekt lax/laxfilé	0,3-0,8	Galler	4
			Universalplåt	1
		Rensa och skölj filéerna eller kotletterna. Placera filéernas skinnsida uppåt på gallret.		
A 34	Rostade grönsaker	0,3-0,8	Universalplåt	4
		Skölj och förbered skivor av zucchini, aubergine, paprika, lök och körsbärstomater. Pensla med olja, örter och kryddor. Fördela grönsakerna jämnt i formen.		
A 35	Bakade potatishalvor	0,5-1,0	Universalplåt	3
		Skär stora potatisar (200 g/st.) i halvor på längden. Lägg dem med snittytan uppåt på universalplåten, pensla med olivolja och krydda med örter och kryddor.		
A 36	Frysta pommes frites	0,3-0,8	Universalplåt	3
		Fördela de frysta pommes frites jämnt på universalplåten.		
A 37	Frost klyftpotatis	0,3-0,8	Universalplåt	3
		Fördela frost klyftpotatis jämnt på universalplåten.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 38	Fryst pizza	0,3-0,8	Galler	3
		Starta programmet och placera den frysta pizzan på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Den första inställningen är för tunn italiensk pizza och den andra för tjock pan pizza.		
A 39	Hemgjord pizza	0,8-1,3	Universalplåt	2
		Förbered hemlagad pizza med jäst deg och lägg den på universalplåten. Vikten inkluderar massan och garnering som sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 40	Jäsa deg	0,3-0,8	Galler	2
		Förbered degen i en skål och täck med film. Placera på gallrets mitt. Den första inställningen är för pizza och kakdeg och den andra för bröddeg.		

Dubbel tillagning

I följande tabell presenteras 10 automatiska program för kokning, stekning och bakning. Du kan använda endast övre eller nedre utrymmet eller använda det övre och nedre utrymmet samtidigt.

Programmet innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer. Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig. Du kommer att hitta några recept för automatiska program i din instruktionsbok. Alla dubbla automatiska tillagningsprogram inkluderar förvärmning och visar förvärmningens framsteg.

Placera maten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Tryck sedan på **Tillagningstid** för att starta automatisk tillagning.

⚠ VARNING!

Använd alltid grytappar när du ska ta ut maten.

1. Övre

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 1	Potatisgratäng	1,0-1,5	Galler	4
		Tillaga färsk potatisgratäng med hjälp av en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Galler	4
		Tillaga hemlagad lasagne med hjälp av en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 3	Kycklingklubba	0,5-1,0	Galler	4
			Universalplåt	4
		Pensla med olja och kryddor och placera på gallret.		

Smart tillagning

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 4	Bakade potatishalvor	0,5-1,0	Universalplåt	4
		Skär stora potatisar (200 g/st.) i halvor på längden. Lägg dem med snittytan uppåt på universalplåten, pensla med olivolja och krydda med örter och kryddor.		
A 5	Frysta pommes frites	0,3-0,8	Universalplåt	4
		Fördela de frysta pommes frites jämnt på universalplåten.		

2. Nedre

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 1	Äppelpaj	1,2-1,4	Galler	1
		Tillaga äppelpaj i en 24-26 cm rund plåtform. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 2	Äppelkaka med smördeg	0,3-0,4	Universalplåt	1
		Placera äppelkakorna med smördeg på bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 3	Quiche lorraine	1,2-1,5	Galler	1
		Förbered pajdegen och lägg den i en rund pajform med en diameter på 25 cm. Starta programmet, tillsätt fyllning och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 4	Fryst pizza	0,3-0,8	Galler	1
		Starta programmet och placera den frysta pizzan på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Den första inställningen är för tunn italiensk pizza och den andra för tjock pan pizza.		
A 5	Hembakad pizza	0,8-1,3	Universalplåt	1
		Förbered hemlagad pizza med jäst deg och lägg den på universalplåten. Vikten inkluderar massan och garnering som sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

3. Dubbel

Du kan välja ett automatiskt program för det nedre och övre facket och tillaga i den samtidigt.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

När du använder antingen det övre eller nedre facket kan det hända att fläkten och värmesystemet för det andra facket körs för optimala prestanda. Det fack som inte används får inte användas i icke avsedda syften.

Testrätter

Enligt standard EN 60350-1

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn. Använd inte funktionen Snabb förvärmning. Sätt in plåtarna med den lutande delen framåt.

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små mjuka kakor	Universalplåt	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Mördegskakor	Universalplåt + Universalplåt	1+3		140	30-35
Fettfri sockerkaka	Galler + Kakformar med löstagbar botten (mörk beläggning, Ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Äppelpaj	Galler + 2 kakformar med löstagbar botten * (mörk beläggning, Ø 20 cm)	2 placerade diagonalt		160	70-80
	Universalplåt + Galler + 2 kakformar med löstagbar botten ** (mörk beläggning, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Två kakor kan läggas på gallret längst bak till vänster och längst fram till höger.

** Två kakor kan läggas i mitten ovanpå varandra.

2. Grillning

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter med hjälp av den stora grillfunktionen.

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Varma smörgåsar på vitt bröd	Galler	5		300 (Max.)	1-2
Hamburgare * (12 st.)	Galler + Universalplåt (för uppsamling av dropp)	4 1		300 (Max.)	1:a 15-18 2:a 5-8

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tillagningstiden.

3. Stekning

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kyckling *	Galler + Universalplåt (för uppsamling av dropp)	3 1		200	65-80 *

* Vänd efter halva tiden.



Smart tillagning

Samling med ofta använda recept för automatisk tillagning

Potatisgratäng

- Ingredienser** 800 g potatis, 100 ml mjölk, 100 ml grädde, 50 g vispade ägg, 1 msk salt, peppar, muskot och 150 g riven ost, smör, timjan.
- Anvisningar** Skala potatisen och dela dem i 3 mm tjocka skivor. Smörj en ugnform med smör (22-24 cm). Fördela skivorna på en ren handduk och håll dem täckta med en handduk medan du förbereder resten av ingredienserna. Blanda resten av ingredienserna förutom riven ost i en stor skål och blanda väl. Lägg potatisskivorna i något överlappande lager i formen och håll blandningen över dem. Strö över osten till gratinering och grädda. Servera med några färska timjansblad ovanpå.

Grönsaksgratäng

- Ingredienser** 800 g grönsaker (zucchini, tomat, lök, morot, paprika, förkokt potatis), 150 ml grädde, 50 g uppvispat helt ägg, 1 msk vardera av salt, kryddor (peppar, persilja eller rosmarin), 150 g riven ost, 3 msk olivolja, några timjansblad
- Anvisningar** Skölj grönsakerna och dela dem i 3-5 mm tjocka skivor. Lägg dem i lager i en ugnform (22-24 cm) och håll olja på grönsakerna. Blanda resten av ingredienserna förutom den rivna osten och håll den över grönsakerna. Strö över osten till gratinering och grädda. Strö några färska timjansblad ovanpå.

Lasagne

- Ingredienser** 2 msk olivolja, 500 g köttfärs, 500 ml tomatås, 100 ml köttbuljong, 150 g torkade lasagneplattor, 1 lök (hackad), 200 g riven ost, 1 tsk vardera av torkad persilja i flingor, oregano, basilika
- Anvisningar** Förbered tomatåsen. Värm oljan i en stekpanna och stek sedan köttfärsen med den hackade löken i ca 10 min tills den är gyllenbrun. Häll i tomatåsen och köttbuljongen och lägg i de torkade örterna. Koka upp och låt sjuda i 30 minuter. Koka lasagneplattorna enligt anvisningarna på paketet. Varva med lasagneplattor, köttfärssåsen och osten. Strö sedan den återstående osten jämnt ovanpå det sista lagret med lasagneplattor och grädda.

Äppelpaj

- Ingredienser**
- **Pajdeg:** 275 g mjöl, $\frac{1}{2}$ msk salt, 125 g strösocker, 8 g vaniljsocker, 175 g kallt smör, 1 ägg (uppvispat)
 - **Fyllning:** 750 g fasta hela äpplen, 1 msk citronsaft, 40 g socker, $\frac{1}{2}$ msk kanel, 50 g kärnfria russin, 2 msk brödsmlur



Anvisningar Sikta mjölet med saltet i en stor skål. Sikta i strösockret och vaniljsockret. Använd 2 knivar och skär smöret genom mjölet i små kuber. Tillsätt $\frac{3}{4}$ av det uppvispade ägget. Knåda alla ingredienserna i matberedaren tills en smulig deg formas. Forma degen till en boll med händerna. Slå in den i plastfilm och kyl den i ca 30 min.

Smörj bakformen av plåt med löstagbar botten (24-26 cm i diameter) och bröa med mjöl. Kavla ut $\frac{3}{4}$ av degen till 5 mm tjocklek. Klä plåtformen med degen (botten och sidorna). Skala och kärna ur äpplena. Skär dem i tärningar på cirka $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Stänk ner äpplena med citronsaft och blanda väl. Skölj och torka vinbär och russin. Tillsätt socker, kanel, russin och vinbär. Blanda ordentligt och strö ströbröd på botten av smuldegen. Tryck till lite.

Rulla ut resten av degen. Skär degen i små strängar och lägg dem i kors över fyllningen. Pensla pajen jämnt med resten av de vispade äggen.

Quiche lorraine

- Ingredienser**
- **Pajdeg:** 200 g vetemjöl, 80 g smör, 1 ägg
 - **Fyllning:** 75 g bacontärningar utan fett, 125 ml grädde, 125 g crème fraîche, 2 vispade ägg, 100 g Schweizisk riven ost, salt och peppar

Anvisningar Förbered pajdegen genom att hälla mjöl, smör och ägg i en skål och blanda till en mjuk massa och sedan låta den stå i kylskåpet i 30 minuter. Rulla ut degen och lägg den i en smord keramikform för pajer (25 cm i diameter). Nagga botten med en gaffel. Blanda ägg, grädde, crème fraîche, ost, salt och peppar. Häll det i pajdegen precis innan gräddning.

Smulpaj

- Ingredienser**
- **Smuldeg:** 200 g mjöl, 100 g smör, 100 g socker, 2 g salt, 2 g malen kanel
 - **Frukt:** 600 g blandfrukt

Anvisningar Blanda alla ingredienserna till en smuldeg som sedan läggs ovanpå. Fördela blandfrukten i en ugnform och strö smuldegen över den.



Smart tillagning

Hembakad pizza

- Ingredienser**
- **Pizzadeg:** 300 g mjöl, 7 g torrjäst, 1 msk olivolja, 200 ml varmt vatten, 1 msk socker och salt
 - **Fyllning:** 400 g skivade grönsaker (aubergine, zucchini, lök, tomat), 100 g skinka eller bacon (hackad), 100 g riven ost
- Anvisningar** blanda mjöl, jäst, olja, salt, socker och varmt vatten i en skål tills det är en fuktig deg. Knåda i en matberedare eller för hand i 5-10 min. Täck med ett lock och grädda i ugnen i 30 min i 35 °C för att jäsa den. Baka ut degen på en mjölad yta till en rektangulär deg och lägg den på en plåt eller pizzaform. Bred tomatpuré på degen och sedan skinka, svamp, oliver och tomat. Strö osten jämt fördelat över allt och grädda.

Rostbiff

- Ingredienser** 1 kg ryggbiff, 5 g salt, 1 g peppar, 3 g vardera av rosmarin, timjan.
- Anvisningar** Krydda nötköttet med salt, peppar och rosmarin och låt stå i kylan i en timme. Lägg det på gallret. Sätt in i ugnen och tillaga.

Örtstekta lammkotletter

- Ingredienser** 1 kg lammkotletter (6 st.), 4 stora vitlöksklyftor (pressade), 1 msk färsk timjan (krossad), 1 msk färsk rosmarin (krossad), 2 msk salt, 2 msk olivolja
- Anvisningar** Blanda salt, vitlök, kryddor och olja och tillsätt lammbitarna. Vänd på köttbitarna för att täcka delarna och låt stå i rumstemperatur i minst 30 min. upp till en timme.

Revbensspjäll

- Ingredienser** 2 bitar revbensspjäll, 1 msk svartpepparkorn, 3 lagerblad, 1 lök (hackad), 3 vitlöksklyftor (hackade), 85 g farinsocker, 3 msk Worcestershire-sås, 2 msk tomatpuré, 2 msk olivolja
- Anvisningar** Gör en grillsås. Värm olja i en såspanna och tillsätt löken. Låt koka tills det mjuknar och tillsätt resten av ingredienserna. Koka upp, minska värmen och låt sjuda i 30 minuter tills såsen tjocknar. Marinera spjällen med grillsåsen i minst 30 min. upp till 1 timme.



Underhåll

Rengöring

Rengör ugnen regelbundet så blir det lättare att rengöra.

⚠ VARNING!

- Kontrollera att ugnen och tillbehören är svala före rengöring.
- Använd inte frätande rengöringsmedel, hårda borstar, kökssvampar eller trasor, stålull, knivar eller andra frätande material.

Ugnens insida

- Rengör ugnens insida med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten.
- Rengör inte tätningslisterna för hand.
- För att undvika skada på de emaljerade ugnsytorna ska du endast använda vanliga ugn rengöringsmedel.
- För att avlägsna envis smuts ska du använda ett särskilt ugn rengöringsmedel.

Ugnens utsida

Rengör ugnens utsida, till exempel luckan, handtaget och skärmen med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten. Torka med handduk eller hushållspapper. Fett och smuts kan bli kvar, särskilt runt handtagen på grund av den varma luften från insidan. Vi rekommenderar att handtaget görs rent efter varje användning.

Tillbehör

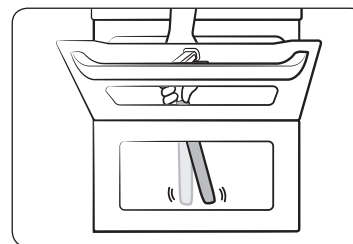
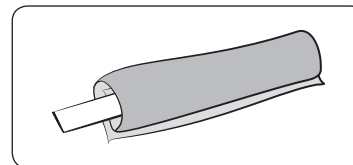
Tvätta tillbehören efter varje användning och torka med en kökshandduk. För att avlägsna envis smuts kan du lägga tillbehöret i varmt vatten med tvål i ca 30 minuter innan du tvättar det.

Katalytiska emaljytor (endast på tillämpliga modeller)

De borttagbara delarna är belagda med en mörkgrå katalytisk emalj. De kan vara fulla med olja och fett från den cirkulerande luften under tillagning med varmluft. Denna smuts bränns dock bort i ugnstemperaturer på 200 °C eller högre.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Gör rent ugnens insida.
3. Välj läget Varmluft med högsta temperatur och kör cykeln i en timme.

Lucka



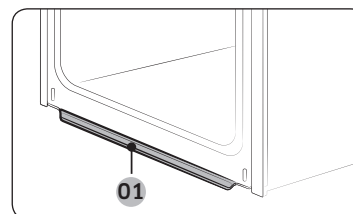
1. Vira en blöt trasa runt ett långt föremål.

2. Placera trasan på luckans insida.
3. Rengör luckan.
4. Håll rengöringsmedel på trasan och rengör igen.
5. Torka bort fukt och rengöringsmedel med en torr trasa.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Ta inte bort luckan för att rengöra den.

Vattensamlare



01 Vattensamlare

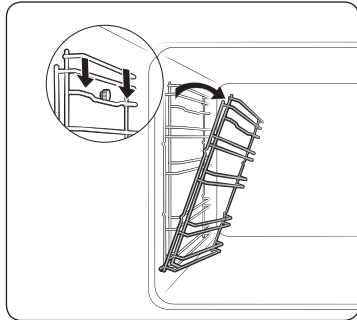
Vattenuppsamlaren samlar inte bara in överbliven fukt från tillagningen, utan även matrester. Töm och rengör vattenuppsamlaren regelbundet.

⚠ VARNING!

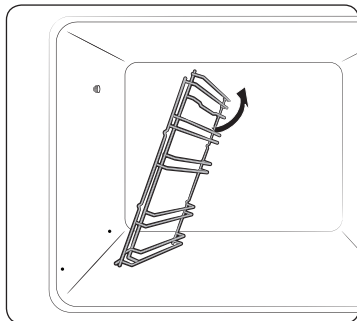
Om du hittar en vattenläcka ska du kontakta oss genom vårt lokala Samsung-servicecenter.

Underhåll

Sidogaller (endast på tillämpliga modeller)



1. Tryck på den övre raden på vänster sidas galler och sänk ned den med ca 45°.



2. Dra och ta bort den nedre delen av den vänstra sidans galler.
3. Ta bort det högra gallret på samma sätt.
4. Rengör båda gallren.
5. När du är klar ska du följa steg 1 till 2 ovan i omvänd ordning för att montera gallren.

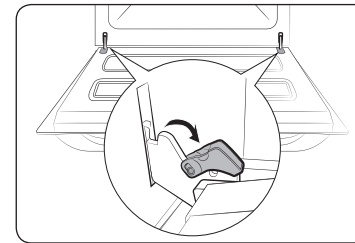
OBS!

Ugnen fungerar utan sidogallren och gallren på plats.

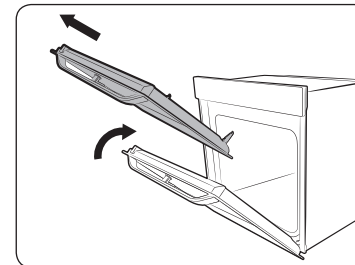
Ta bort luckan

VARNING!

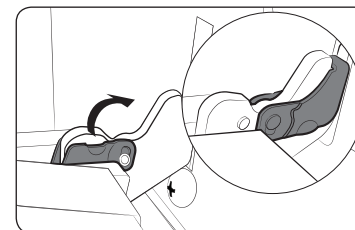
Ugnsluckan är tung.



1. Öppna luckan och knäpp upp clipsen på de båda gångjärnen.



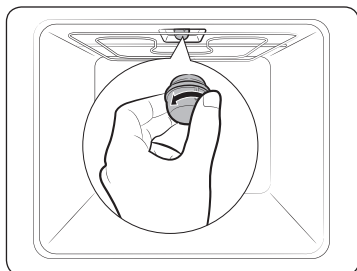
2. Stäng igen luckan till ca 70°. Håll luckan på bida sidorna med båda händerna och lyft och dra uppåt till gångjärnen lossnar.



3. När du är klar ska du följa steg 1 till 2 i omvänd ordning för att montera luckan. Se till att clipsen på båda sidorna sätts tillbaka.

Byte

Glödlampor

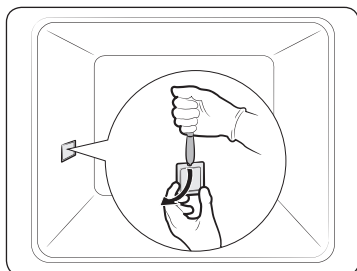


1. Avlägsna glashöljet på baksidan genom att vrida moturs.
2. Byt ut ugnslampan.
3. Gör rent glashöljet.
4. När du är klar ska du följa steg 1 ovan i omvänd ordning för att montera glashöljet.

⚠ VARNING!

- Innan du byter en glödlampa ska du slå av ugnen och koppla bort strömkabeln.
- Använd endast 25-40 W / 220-240 V, 300 °C värmetaliga glödlampor. Du kan köpa godkända glödlampor på ett lokalt Samsung-servicecenter.
- Använd alltid en torr trasa när du hanterar en hallogenlampa. Detta är för att undvika att få fingeravtryck eller svett på glödlampan, vilket resulterar i en kortare livscykel.

Lampa på sidan i ugnen



1. Håll den nedre änden av skyddet till lampan på sidan av ugnen med ena handen och använd ett platt, vasst verktyg såsom en bordskniv för att ta bort skyddet så som visas.
2. Byt ut lampan på sidan i ugnen.
3. Sätt tillbaka lampskyddet.

Felsökning

Kontrollpunkter

Om du stöter på ett problem med ugnen ska du först kontrollera tabellen nedan och prova förslagen i den. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Problem	Orsak	Åtgärd
Det går inte att trycka in knapparna ordentligt.	• Det finns främmande material mellan knapparna. • Pekmodeller: det finns fukt på utsidan. • Låsfunktionen är aktiverad.	• Ta bort det främmande materialet och försök igen. • Avlägsna fukten och försök igen. • Kontrollera om låsfunktionen är aktiverad.
Tiden visas inte.	• Om det inte finns någon strömförsörjning.	• Kontrollera om det finns någon strömförsörjning.
Ugnen fungerar inte.	• Om det inte finns någon strömförsörjning.	• Kontrollera om det finns någon strömförsörjning.
Ugnen stoppar medan den används.	• Om den är bortkopplad från vägguttaget.	• Återanslut strömmen.
Strömmen slås av medan ugnen är på.	• Om kontinuerlig tillagning tar lång tid. • Om kylfläkten inte fungerar. • Om ugnen är installerad på en plats utan bra ventilation. • Om flera kontakter ansluts i samma uttag.	• Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna. • Lyssna efter ljudet från kylfläkten. • Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual. • Använd en enda kontakt.
Det finns ingen ström i ugnen.	• Om det inte finns någon strömförsörjning.	• Kontrollera om det finns någon strömförsörjning.
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	• Om ugnen är installerad på en plats utan bra ventilation.	• Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	Om det finns matrester mellan luckan och produktens insida.	Gör rent ugnen ordentligt och öppna sedan luckan igen.
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	- Om lampan tänds och sedan slocknar. - Om lampan täcks med främmande material under tillagning.	- Lampan slås av automatiskt efter en viss tid för att spara energi. Du kan slå på den igen genom att trycka på knappen för ugnslampan. - Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan.
Elektrisk stöt uppstår på ugnen.	- Om strömmen inte är ordentligt jordad. - Om du använder en kontakt utan jord.	Kontrollera om strömförsörjningen är ordentligt jordad.
Det droppar vatten.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med produkten.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det kommer ånga genom en spricka i luckan.		
Det finns vatten kvar i ugnen.		
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	Ljusstyrkan ändras med effektvariationer.	Effektvariationer under tillagning är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	Fläkten körs automatiskt under en viss tid för att ventilerar ugnen.	Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen blir inte varm.	- Om luckan är öppen. - Om ugnens kontroller inte är korrekt inställda. - Om hushållets säkring har gått eller kretsbrytaren har löst ut.	- Stäng luckan och starta om. - Se kapitlet om ugnens funktioner och återställ ugnen. - Byt ut säkringarna eller återställ kretsen. Om detta inträffar flera gånger ska en auktoriserad elektriker tillkallas.
Rök kommer ur ugnen när den används.	- Under första användningen. - Om det finns mat på värmesystemen.	- Rök kan komma från värmesystemet när du använder ugnen första gången. Detta är inte ett problem med produkten och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända. - Låt ugnen svalna tillräckligt och ta bort maten från värmesystemet.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Om du använder plastbehållare eller andra behållare som inte är värmetåliga.	Använd glasbehållare lämpliga för varma temperaturer.
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	Om luckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta kan den invändiga temperaturen sjunka och det kan påverka resultatet.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen är varm under pyro-rengöring.	• Detta beror på att pyro-rengöring använder höga temperaturer.	• Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Det luktar bränt under pyro-rengöringen.	• Pyro-rengöring använder höga temperaturer, så det kan lukta av matrester som bränns.	• Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Ångrengöring fungerar inte.	• Detta beror på att temperaturen är för hög.	• Låt ugnen svalna och använd den sedan.
Dubbelt tillagningsläge fungerar inte.	• Om avskiljaren inte är korrekt monterad.	• Sätt i avskiljaren korrekt och använd den.
Enkelt tillagningsläge fungerar inte.	• Om avskiljaren infogas i ugnen.	• Ta ut avskiljaren och använd den.
Fackets fläkt, som inte används i läget Dubbel tillagning, körs (eller temperaturen i facket är hög).	• För bästa tillagningsprestanda och tillagningsresultat kan det hända att fläkten och värmesystemet i det fack som inte används körs.	• Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.

Informationskoder

Om ugnen inte fungerar visas eventuellt en informationskod på skärmen. Kontrollera tabellen nedan och prova med förslagen i den.

Kod	Betydelse	Åtgärd
C-d1	Lucklåset fungerar inte korrekt.	Slå av ugnen och starta den igen. Om problemet kvarstår ska du slå av all ström under 30 sekunder eller mer och sedan ansluta igen. Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter.
C-20	Sensorfel.	
C-21		
C-22		
C-F1	Inträffar endast under skrivning/läsning av EEPROM.	
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvud-PCB och under-PCB.	
C-F2	Inträffar när ett kommunikationsproblem uppstår mellan Touch IC <-> huvud- eller under-micom.	Slå av ugnen och starta den igen. Om problemet kvarstår ska du slå av all ström under 30 sekunder eller mer och sedan ansluta igen. Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter.
C-d0	Knappproblem Inträffar när en knapp hålls intryckt under en tidsperiod.	Rengör knapparna och se till att det inte finns något vatten på/runt dem. Slå av ugnen och försök igen. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Felsökning

Kod	Betydelse	Åtgärd
-dC-	Om avskiljaren tas bort under tillagningen i dubbelt tillagningsläge. Om avskiljaren sätts in under tillagning i Enkelt tillagningsläge.	Avskiljaren får inte tas bort under tillagning i Dubbelt tillagningsläge. Slå av ugnen och starta den igen. Om problemet kvarstår ska du slå av all ström under 30 sekunder eller mer och sedan ansluta igen. Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter.
S-01	Säkerhetsbrytare Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid. - Under 105 °C - 16 timmar - Mellan 105 °C och 240 °C - 8 timmar - Från 245 °C till Max. - 4 timmar	Detta är inte ett systemfel. Slå av ugnen och ta bort maten. Försök sedan normalt igen.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Mått (B x H x D)	Utsida	595 x 595 x 570 mm
Volym		75 liter
Vikt	Netto	49,0 kg
Spänning		230-240 V ~ 50 Hz
Maximalt ansluten strömbelastning		3650-3950 W

Bilaga

Produktdatablad

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellbeskrivning	NV75N7677RS/NV75N7678RS		
Typ av utrymme	Enskilt	Övre	Nedre
Energieffektivitetsindex per kavitet (EEI kavitet)	81,6	98,6	100,0
Energieffektivitetsklass per utrymme	A+	A	A
Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi) (EC _{elkavitet})	1,05 kWh/cykel	-	-
Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi) (EC _{elkavitet})	0,71 kWh/cykel	0,68 kWh/cykel	0,68 kWh/cykel
Antal kaviteter	3 (Enskilt, Övre, Nedre)		
Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas)	elektricitet		
Volym per kavitet (V)	75 L	34 L	32 L
Typ av ugn	Inbyggd		
Apparatens massa (M)	NV75N7677RS: 49,0 kg NV75N7678RS: 49,0 kg		

Data har fastställts i enlighet med standard EN 60350-1, EN 50564 Kommissionens förordningar (EU) Nr 65/2014 och (EU) Nr 66/2014 och Förordning (EG) Nr 1275/2008.

Wi-Fi	Strömförbrukning i Standby-läge (W)	1,9 W
	Tidsperiod för effekthanteringen (min.)	10 min
Standbyläge	Strömförbrukning	1,0 W
	Tidsperiod för effekthanteringen (min.)	10 min

Energispartips

- Vid tillagning ska ugnsluckan vara stängd förutom när något behöver göras med maten. Öppna inte luckan för ofta under tillagning. På så sätt bibehålls ugnstemperaturen och du sparar energi.
- Planera användningen av ugnen för att undvika att stänga av ugnen mellan tillagningen av två rätter. Då sparar du energi och minskar tiden det tar att värma upp ugnen igen.
- Om tillagningstiden är längre än 30 minuter kan du stänga av ugnen 5-10 minuter innan slutet på tillagningstiden för att spara energi. Den kvarvarande värmen slutför tillagningsprocessen.
- När så är möjligt ska du tillaga mer än en rätt åt gången.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01054F-00

Innebygd ovn

Bruker- og installasjonshåndbok

NV75N7677RS / NV75N7678RS



SAMSUNG

Innhold

Bruke denne håndboken 3

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken: 3

Sikkerhetsinstruksjoner 3

Viktige sikkerhetsforholdsregler 3

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr) 6

Automatisk energisparingsfunksjon 6

Installasjon 7

Pakkens innhold 7

Klargjøring for å installere stekeovnen 8

Strømtilkobling 8

Kabinettmontering 8

Før du begynner 10

Innledende innstillinger 10

Lukt av ny ovn 11

Smart sikkerhetsmekanisme 11

Tilbehør 11

Fleksibel dør 13

Mekanisk lås (kun enkelte modeller) 14

Modus for tilberedning på to nivåer 14

Bruk 15

Kontrollpanel 15

Vanlige innstillinger 16

Tilberedningsmoduser (unntatt grill) 19

Tilberedningsmoduser (grill) 22

Mulige temperaturer i modus for tilberedning på to nivåer 23

Stoppe tilberedningen 24

Spesialfunksjon 24

Automatisk tilberedning 25

Rengjøring 26

Tidtaker 28

Lyd på/av 28

Wi-Fi på/av 28

Bruke smartkontrollfunksjonen 28

Smart matlaging 29

Manuell matlaging 29

Programmer for automatisk tilberedning 35

Testretter 41

En samling av vanlige automatisk tilberedte oppskrifter 42

Vedlikehold 45

Rengjøring 45

Ta av døren 46

Utskiftning 47

Feilsøking 47

Kontrollpunkter 47

Informasjonskoder 49

Tekniske spesifikasjoner 50

Vedlegg 51

Produktdatabark 51

Bruke denne håndboken

Vi setter pris på at du har valgt denne innbyggingsovnen fra SAMSUNG. Denne brukerhåndboken inneholder viktig informasjon om sikkerhet samt instruksjoner som gjør det lettere å bruke og vedlikeholde apparatet. Du bør ta deg tid til å lese denne brukerveiledningen før du tar stekeovnen i bruk, samt ta vare på boken for referanseformål.

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:

ADVARSEL

Faremomenter eller farlige handlinger som kan føre til **alvorlige personskader, dødsfall og/eller skade på eiendom**.

FORSIKTIG

Faremomenter eller farlige handlinger som kan føre til **personskader og/eller skade på eiendom**.

MERK

Praktiske tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukere med å betjene produktet.

Sikkerhetsinstruksjoner

Denne stekeovnen må installeres av en autorisert elektriker. Montøren er ansvarlig for å koble apparatet til strømmettet i henhold til relevante sikkerhetsretningslinjer.

Viktige sikkerhetsforholdsregler

ADVARSEL

Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller av personer som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Innretningen for frakobling må være innlemmet i den faste kablingen i henhold til kablingsregler.

Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

Sikkerhetsinstruksjoner

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

Den angitte festemetoden må ikke være avhengig av bruk av klebemidler, ettersom dette ikke regnes som en pålitelig festemetode.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som kan utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten oppsyn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses. Hvis dette apparatet har funksjon for rengjøring, må store mengder søl fjernes før rengjøring, og ingen redskaper må være igjen i ovnen under damprengjøring eller selvrensing. Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.

Hvis dette apparatet har rensingsfunksjoner, kan overflatene bli varmere enn vanlig under selvrensingen, og barn bør holdes unna mens dette utføres.

Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.

Bruk bare det steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen. (Kun modeller med steketermometer) Det skal ikke brukes en damprenser.

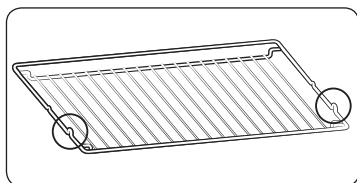
ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt. For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.

Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk. Overflatene kan bli varme under bruk.



Sett inn risten på riktig sted med de utstående delene (stoppere på begge sider) ut mot forsiden slik at risten støtter hvilestillingen for store belastninger.

⚠ **FORSIKTIG**

Hvis stekeovnen har blitt skadet under transport, må den ikke kobles til.

Dette apparatet må kobles til strømmettet av en autorisert elektriker.

Hvis det oppstår feil eller skade på apparatet, må det ikke brukes.

Reparasjoner må utføres av en autorisert reparatør. Feilaktig reparasjon kan føre til stor fare for deg selv og andre. Hvis stekeovnen må repareres, må du kontakte forhandleren eller et SAMSUNG-servicesenter.

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.

Stekeovnen må kobles til strømmettet via en godkjent kretsbytter eller sikring. Bruk aldri grenuttak eller skjøteledninger.

Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.

Vær forsiktig når elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av stekeovnen.

Hvis dette apparatet har en dampkokefunksjon, må du ikke bruke denne funksjonen når vannforsyningspatronen er skadet. (Kun modeller med dampfunksjon)

Hvis patronen har sprekker eller er ødelagt, må du ikke bruke den, og du må kontakte nærmeste servicesenter. (Kun modeller med dampfunksjon)

Denne stekeovnen er konstruert utelukkende for tilberedning av mat i husholdninger.

Ved bruk blir den innvendige overflaten i stekeovnen varm nok til å kunne forårsake brannskader. Varmeelementene eller de innvendige overflatene må ikke berøres før de har fått tid til å kjøle seg ned.

Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.

Stekeovnens overflater blir varme når apparatet brukes ved høy temperatur over lengre tid.

Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren, ettersom varm luft og damp raskt kan strømme ut av ovnen.

Ved tilberedning av retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe som følge av den høye temperaturen, og dampen kan antennes hvis den kommer i kontakt med en varm del av stekeovnen.

Sikkerhetsinstruksjoner

Av hensyn til din egen sikkerhet må du unngå bruk av spyleslanger med høyt trykk eller dampstrålespylere.

Barn må holdes på sikker avstand mens stekeovnen er i bruk.

Frossen mat, for eksempel pizzaer, må tilberedes på den store risten. Hvis stekeplaten brukes, kan de store variasjonene i temperaturen føre til at den endrer form.

Ikke hell vann på bunnen av ovnen når den er varm. Dette kan forårsake skade på den emaljerte overflaten.

Ovnsdøren må være lukket under tilberedning.

Bunnen i stekeovnen må ikke dekkes med aluminiumsfolie, og stekeplater eller -former må ikke settes på bunnen. Aluminiumsfolie blokkerer varmen, slik at det kan oppstå skade på de emaljerte overflatene i tillegg til dårlige tilberedningsresultater.

Fruktjuice lager potensielt permanente flekker på de emaljerte overflatene i stekeovnen.

Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.

Bakevarer må ikke plasseres på ovnsdøren når den er åpen.

Hold barn borte fra døren når du åpner eller lukker den, da de kan skumpe borti døren eller sette fast fingrene i døren.

Ikke trakk på, len deg mot, sitt på eller plasser tunge gjenstander på døren.

Ikke åpne døren med unødvendig mye kraft.

ADVARSEL: Ikke koble apparatet fra strømmettet selv etter at tilberedningsprosessen er ferdig.

ADVARSEL: Ikke la døren være åpen mens ovnen er i bruk.

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte. Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå til: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Automatisk energisparingsfunksjon

- Hvis apparatet er i bruk og brukeren ikke betjener det, vil det etter en viss tidsperiode stanse operasjonen og gå inn i ventemodus.
- Lys: Under tilberedningsprosessen kan du slå av ovnslampen ved å trykke på knappen for ovnslyset. For å spare strøm slås ovnslyset av noen minutter etter at tilberedningsprogrammet har startet.

Installasjon

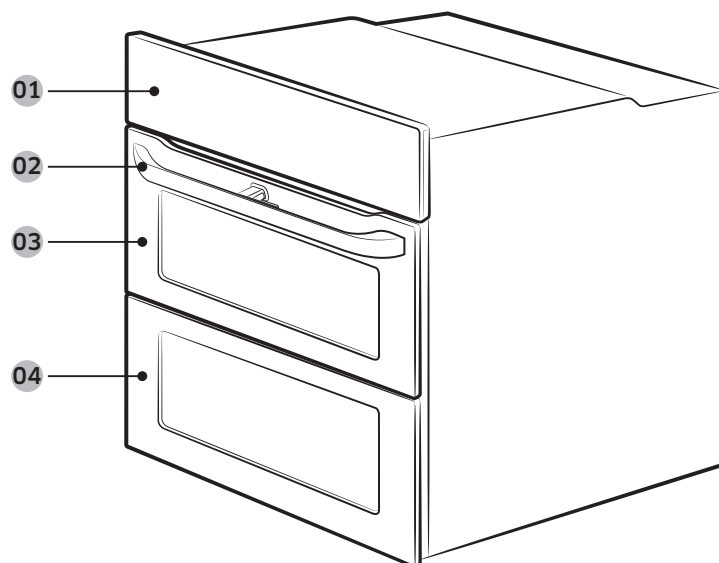
⚠ ADVARSEL

Denne ovnen skal bare installeres av en kvalifisert tekniker. Installatøren er ansvarlig for å koble ovnen til strømmettet samt for å følge sikkerhetsforskrifter som gjelder i ditt område.

Pakkens innhold

Kontroller at alle delene og alt tilbehøret følger med i produktpakken. Hvis du har problemer med ovnen eller tilbehøret, kan du kontakte ditt lokale Samsung-kundesenter eller forhandleren.

Et overblikk over ovnen



01 Kontrollpanel

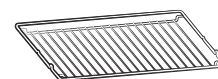
02 Dørhåndtak

03 Opp-dør

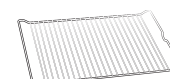
04 Hoveddør

Tilbehør

Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



Rist



Ristinnsats *



Stekeplate *



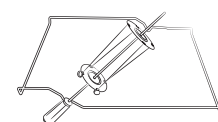
Universalplate *



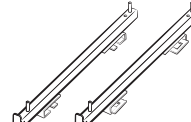
Ekstra dyp plate *



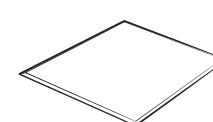
Stekespiddinnsats *



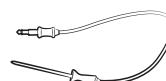
Stekespiddinnsats med kebabspid *



Teleskopskinne *



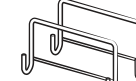
Skilleplate



Steketermometer *



2 skruer (M4 L25)



Installer håndtak

📖 MERK

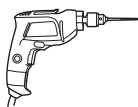
Tilbehør som er merket med en stjerne (*) følger ikke med til alle ovnsmodeller.

Installasjon

Klargjøring for å installere stekeovnen

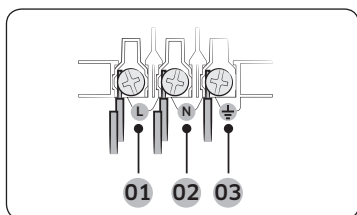


Phillips-skrutrekker



Bor

Strømtilkobling



- 01** BRUN eller SVART
- 02** BLÅ eller HVIT
- 03** GUL og GRØNN

Koble ovnen til et strømuttak. Hvis spenningsbegrensningene gjør at et strømuttak av støpseltypen ikke kan brukes, må du bruke en skillebryter med flere poler (med minst 3 mm innbyrdes avstand) for å overholde sikkerhetsforskriftene. Bruk en strømledning som er lang nok og som støtter spesifikasjonen H05 RR-F eller H05 VV-F, Min. 1,5-2,5 mm².

Merkestrøm (A)	Minste tverrsnittsflate
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Sjekk effektspesifikasjonene på etiketten som er festet på ovnen. Bruk en skrutrekker til å åpne bakdekselet på ovnen, og ta ut skruene på støpselklemmen. Koble deretter strømledningene til de relevante koblingspolene. (⏏)-terminalen er beregnet på jording. Koble først til de gule og grønne ledningene (jord). Disse må være lengre enn de andre ledningene. Hvis du bruker en kontakt av støpseltypen, må støpselet være tilgjengelig også etter at ovnen er installert. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for ulykker som skyldes manglende eller feilaktig jording.

⚠ ADVARSEL

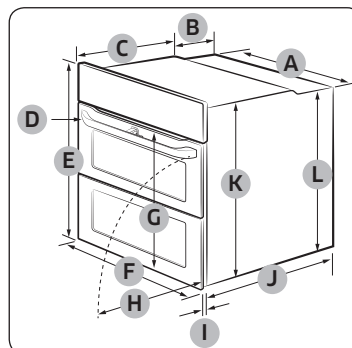
Du må ikke trække på eller vri ledningene når ovnen installeres, og du må holde dem borte fra ovnsdeler som produserer varme.

Kabinettmontering

Hvis du skal installere ovnen i et innebygd kabinett, må plastoverflatene og klebedelene til kabinettet være varmebestandige til opptil 90 °C. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for møblement som skades av varme fra ovnen.

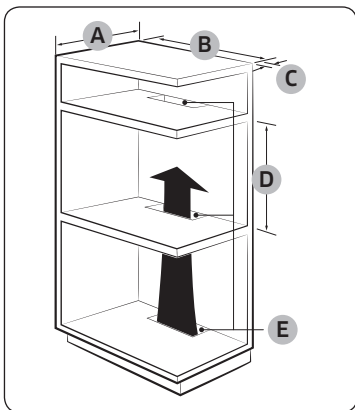
Ovnen må ventileres på ordentlig måte. Det må være en åpning på ca. 50 mm mellom nedre hylle og støtteveggen for ventilasjonsformål. Hvis ovnen installeres under en kokeplate, må du følge installasjonsanvisningene for kokeplaten.

Påkrevde installasjonsdimensjoner



Ovn (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

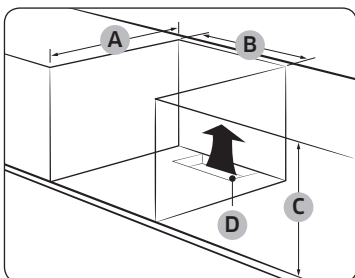


Innebygd kabinett (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

MERK

Det innebygde kabinettet må ha ventiler **(E)** for å ventilere varme og sirkulere luften.



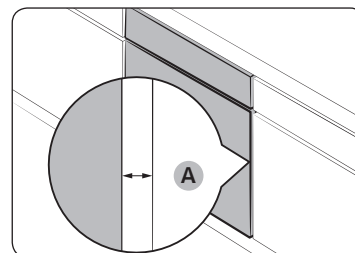
Nedsenket kabinett (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

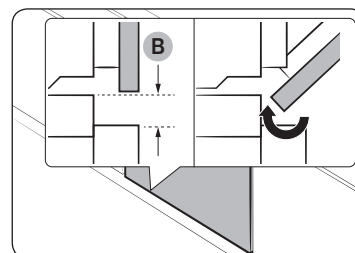
MERK

Det innebygde kabinettet må ha ventiler **(D)** for å ventilere varme og sirkulere luften.

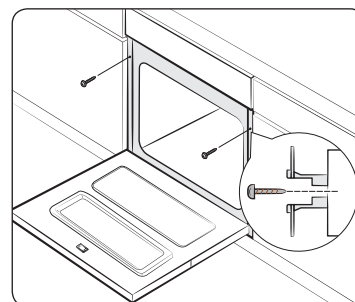
Montere ovnen



Pass på at du lar det være en åpning **(A)** på minst 5 mm mellom ovnen og hver side av kabinettet.



Pass på at du har minst 3 mm avstand **(B)** slik at døren kan åpnes og lukkes uten problemer.



Plasser ovnen i kabinettet, og fest den godt på begge sider ved hjelp av to skruer.



Installasjon

Når ovnen er ferdig installert, må du fjerne beskyttelsesfilmen, tape og annet forpakkingsmateriale. Ta også ut tilbehøret som følger med, fra ovnen. Hvis du ønsker å ta ovnen ut av kabinettet, må du først koble den fra strømmettet og skru ut de to skruene på begge sider av ovnen.

⚠ ADVARSEL

Ovnen må være ventilert for normal bruk. Ventilene må aldri dekkes til.

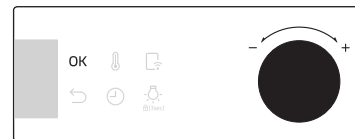
📖 MERK

Det faktiske utseendet til ovnen avhenger av modellen.

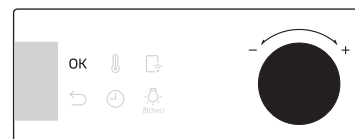
Før du begynner

Innledende innstillinger

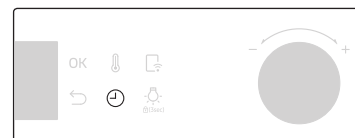
Når du slår på ovnen for første gang, vises standardklokkeslettet "12:00" på skjermen, og timetallet ("12") blinker. Følg trinnene nedenfor for å stille inn riktig tid.



1. Mens timetallet blinker, vrir du på verdivelgeren (velgeren til høyre) for å stille inn riktig time, og deretter trykker du på **OK** for å gå videre til minutter.



2. Mens minuttallet blinker, vrir du på verdivelgeren for å stille inn minutter, og deretter trykker du på **OK**.



Hvis du vil endre det gjeldende klokkeslettet etter den første innstillingen, holder du inne knappen  i 3 sekunder og følger trinnene ovenfor.



Lukt av ny ovn

Før du bruker ovnen for første gang, må du vaske den innvendig for å fjerne lukten av ny ovn.

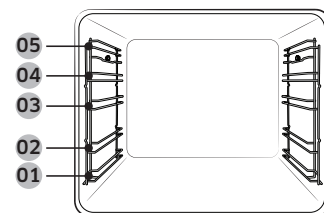
1. Ta ut alt tilbehør i ovnen.
2. Kjør ovnen med programmene Konveksjon eller Konvensjonell på 200 °C i en time. Dette brenner bort eventuelle gjenværende produksjonsstoffer i ovnen.
3. Slå av ovnen når prosessen er ferdig.

Smart sikkerhetsmekanisme

Hvis du åpner døren mens ovnen er i bruk, tennes ovnslyset, og både viften og varmeelementene slås av. Dette er for å hindre fysiske skader som brannså, samt for å hindre unødvendig energitap. Når dette skjer, kan du bare lukke døren, så fortsetter ovnen som før. Dette er altså ikke en systemfeil.

Tilbehør

Før du bruker tilbehøret for første gang, må du vaske det grundig med varmt vann, vaskemiddel og en myk rengjøringsklut.



- 01 Første rille
- 02 Andre rille
- 03 Tredje rille
- 04 Fjerde rille
- 05 Femte rille

- Sett inn tilbehøret på riktig sted i ovnen.
- La det være en avstand på minst 1 cm mellom tilbehøret og bunnen i ovnen samt mellom tilbehøret og annet tilbehør.
- Vær forsiktig når du tar ut kokekar og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan endre form etter hvert som det tiltar seg varme. Når det har kjølt seg ned, får det den vanlige formen og de vanlige egenskapene igjen.

Grunnleggende bruk

Du bør gjøre deg kjent med hvordan du kan bruke det ulike tilbehøret for å få en bedre tilberedningsopplevelse.

Rist	Risten er beregnet på grilling og steking. Sett inn risten på riktig sted med de utstående delene (stoppere på begge sider) ut mot forsiden
Ristinnsats *	Ristinnsatsen kan brukes sammen med platen for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen.
Stekeplate *	Stekeplaten (dybde: 20 mm) brukes til å bake kaker, kjeks og annet bakverk. Plasser den skrå siden foran.



Før du begynner

Universalplate *	Universalplaten (dybde: 30 mm) brukes til tilberedning og steking. Bruk ristinnsatsen for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen. Plasser den skrå siden foran.
Ekstra dyp plate *	Den ekstra dype platen (dybde: 50 mm) brukes til steking og kan brukes med eller uten ristinnsatsen. Plasser den skrå siden foran.
Stekespiddinnsats *	Stekespiddinnsatsen kan brukes til grilling av for eksempel kylling. Bruk stekespiddinnsatsen i enkeltmodus på fjerde rille, der spiddadapteren kan plasseres. Skru av håndtaket på spiddet, og ta det av ved grilling.
Stekespiddinnsats med kebabspidd *	Plasser platen på første rille, slik at den samler opp væske. Eventuelt kan den plasseres på bunnen av ovnen hvis du skal tilberede store mengder kjøtt. Du bør bruke spiddtilbehøret for kjøtt som veier under 1,5 kg. 1. Sett spiddet inn i kjøttet. Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur håndtaket mot den butte enden. 2. Legg lett kokte poteter og grønnsaker rundt kjøttet. 3. Sett holderen på den midtre rillen med "V"-formen vendt mot døren. Legg spiddet på holderen med den spisse enden vendt bakover, og skyv det forsiktig inntil tuppen av spiddet kommer inn i roteringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden på spiddet må ligge i "V"-formen. (Spiddet har to tapper som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Tappene fungerer også som et feste for håndtaket.) 4. Skru av håndtaket før bruk. 5. Når steking er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spiddet fra holderen.

Teleskopskinner *	Bruk teleskopskinneplaten til å sette inn stekeplaten ved å gjøre som følger: 1. Trekk skinneplaten ut fra ovnen. 2. Sett stekeplaten på skinneplaten, og skyv skinneplaten inn i ovnen. 3. Lukk ovnsdøren.
Skilleplate	Skilleplaten er utviklet for å dele ovnen i to rom. Bruk skilleplaten i modus for tilberedning på to nivåer.
Steketermometer *	Steketermometeret måler den indre temperaturen i kjøttet som tilberedes. Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.

⚠ ADVARSEL

- Sjekk at stekespiddhåndtaket er plassert skikkelig.
- Vær forsiktig når du bruker stekespiddet. Gaflene og spissene er spisse og skarpe, og kan føre til fysiske skader!
- Unngå brannskader ved å bruke grytekluter når du tar ut stekespiddet, siden det er veldig varmt.

📖 MERK

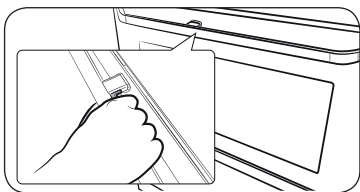
Tilbehør som er merket med en stjerne (*) følger ikke med til alle ovnsmodeller.



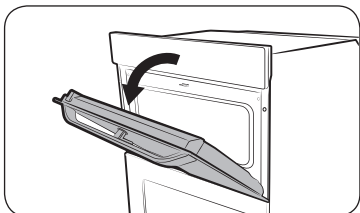
Fleksibel dør

Denne stekeovnen har en unik fleksibel dør som er hengslet i midten slik at du bare behøver åpne den øvre halvdel for å få tilgang til den øvre delen av ovnen. Når du bruker dobbel tilberedning-egenskapen, får du tilgang til den øvre delen av ovnen enklere og med bedre energieffektivitet.

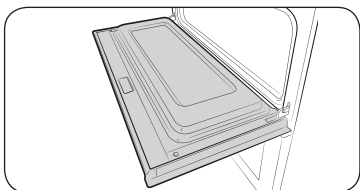
Slik bruker du den øvre døren



1. Skyv håndtaksspaken fullstendig.

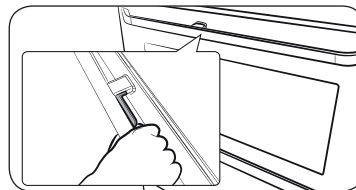


2. Trekk i håndtaket.

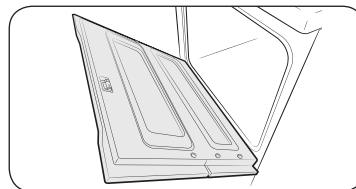


3. Dette åpner bare den øvre døren som illustrert.

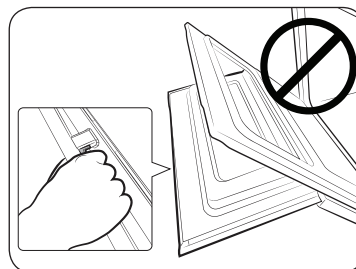
Slik bruker du hele døren



1. Hold området uten spake på håndtaket og trekk.



2. Dette åpner hele døren som illustrert.



⚠ FORSIKTIG

Når du åpner hele døren, må du passe på at du holder i området uten spake på håndtaket. Hvis spaken trykkes når du er i ferd med å åpne døren, kan den øvre døren åpnes og forårsake personskade.

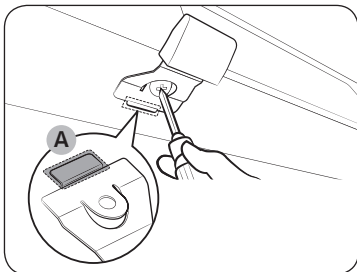
📖 MERK

- Ikke plasser tunge objekter, eller legg for mye trykk på den øvre døren.
- Ikke la barn leke med eller på den øvre døren.

Før du begynner

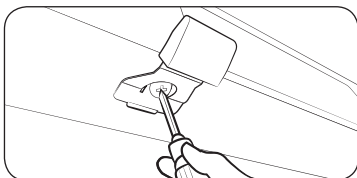
Mekanisk lås (kun enkelte modeller)

Installasjon



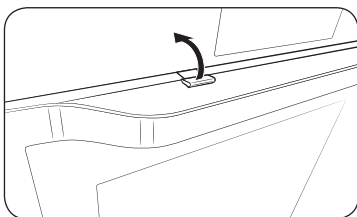
1. Sett inn den tynne delen **(A)** av den mekaniske låsen i det tilsvarende sporet på låshåndtaket som vist.
2. Stram til skruen på låshåndtaket.

Demontering



- Løsne og ta ut skruen fra låshåndtaket.

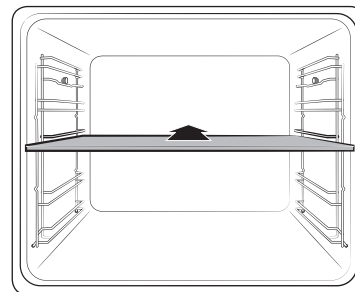
Låse / låse opp



- Løft låshåndtaket litt opp for å låse opp døren. Deretter kan du åpne døren.
- Døren låses automatisk når du lukker den. Den mekaniske låsen låser døren automatisk.

Modus for tilberedning på to nivåer

Du kan bruke både øvre og nedre rom til å tilberede to ulike oppskrifter samtidig, eller du kan velge å bruke ett av rommene.



Sett inn skilleplaten på nivå 3 for å dele ovnsrommet i to. Ovnen registrerer skilleplaten og aktiverer det øvre rommet som standard.

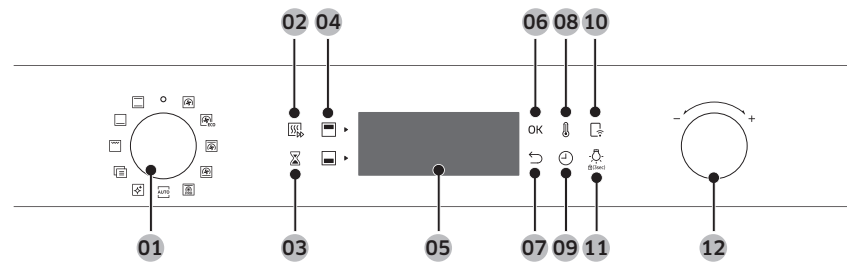
MERK

Tilgjengeligheten til modus for tilberedning på to nivåer avhenger av oppskriften. For mer informasjon kan du se delen **Smart matlaging** i denne håndboken.

Bruk

Kontrollpanel

Frontpanelet kan leveres i en rekke forskjellige materialer og farger. For å bedre kvaliteten kan det faktiske utseendet til ovnen endres uten forvarsel.



01 Modusvelger	Vri for å velge en tilberedningsmodus eller -funksjon.
02 Rask forvarming (bare for enkelte modeller)	Med rask forvarming varmes ovnen raskt til en angitt temperatur. - Trykk for å slå alternativet for rask forvarming på eller av. - Bare tilgjengelig med enkeltmodus. - Deaktivert for temperaturer angitt for mindre enn 100 °C.
03 Tidtager	Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.
04 Øvre/Nedre rom	Indikatorene slås på når du setter inn skilleplaten. Du kan velge øvre eller nedre for oppskriften din.
05 Skjerm	Viser nødvendig informasjon om de valgte modusene eller innstillingene.
06 OK	Trykk for å bekrefte innstillingene.
07 Bakside	Avbryt gjeldende innstillinger, og gå tilbake til hovedskjermen.
08 Temperatur	Bruk til å angi temperatur.
09 Tilberedningstid	Trykk for å angi tilberedningstid.

10 Smartkontroll	Bruk for å velge smartkontrollfunksjonen.
11 Ovnslampe/Barnesikring	Trykk her for å slå lyset i ovnen på eller av. Du kan aktivere barnesikringen ved å trykke og holde inne i 3 sekunder. Trykk og hold i 3 nye sekunder for å deaktivere låsen på kontrollpanelet.
12 Verdivelger	Bruk verdivelgeren til å gjøre følgende: - Angi tilberedningstid eller temperatur. - Velge en underkategori for toppnivåmenyene: rengjøring, automatisk tilberedning, spesialfunksjon eller grill. - Velg en porsjonsstørrelse for de automatiske stekeprogrammene.

MERK

Hvis du bruker plasthansker eller grytekluter mens du trykker på skjermen, fungerer det kanskje ikke som det skal.

Bruk

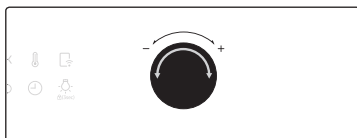
Vanlige innstillinger

Det er vanlig å endre standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden på tvers av alle tilberedningsmodusene. Følg trinnene nedenfor for å justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningsmodusen.

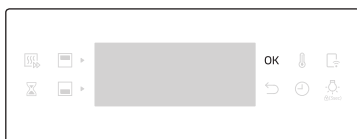
Temperatur



1. Vri på modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon. Standardtemperaturen for hvert valg vises.



2. Vri på verdivelgeren for å angi ønsket temperatur.

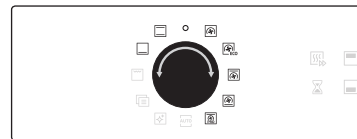


3. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

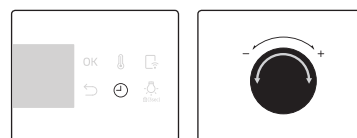
MERK

- Hvis du i løpet av de neste sekundene ikke foretar flere innstillinger, starter ovnen automatisk med standardinnstillingene.
- For å endre temperaturen trykker du på knappen og følger trinnene ovenfor.
- Den nøyaktige temperaturen inne i ovnen kan måles med et autorisert termometer og metode i samsvar med definisjonene fra en autorisert institusjon. Hvis det brukes andre termometre, kan det oppstå målingsfeil.

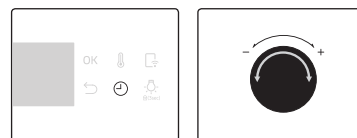
Tilberedningstid



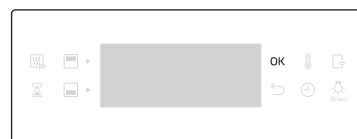
1. Vri på modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon.



2. Trykk på knappen og vri deretter på verdivelgeren for å angi ønsket tid, opptil 23 timer og 59 minutter.



3. Alternativt kan du utsette sluttiden for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Trykk på knappen , og bruk verdivelgeren for å angi et tidspunkt. Se **Utsatt slutt** for mer informasjon.



4. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

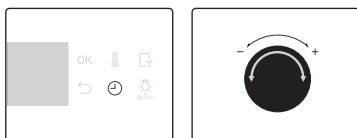
MERK

- Hvis du vil, kan du sette på ovnen uten å angi tid. I så fall starter ovnen med de angitte temperaturene uten tidsinformasjon, og du må stoppe ovnen manuelt når tilberedningen er ferdig.
- Hvis du vil endre den angitte tilberedningstiden, trykker du på -knappen og følger fremgangsmåten ovenfor.

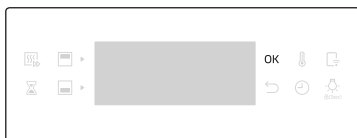
Sluttid



1. Vri på modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon.



2. Trykk to ganger på , og dreid verdihjulet for å angi ønsket sluttid.



3. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

MERK

- Hvis du vil kan du tilberede uten å angi sluttiden. I så fall starter ovnen med de angitte temperaturene uten tidsinformasjon, og du må stoppe ovnen manuelt når tilberedningen er ferdig.
- Hvis du vil endre sluttiden, trykker du to ganger på -knappen og følger fremgangsmåten ovenfor.

Utsatt slutt

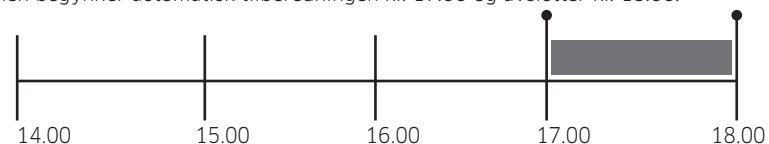
En utsatt slutt kan angis for å gjøre tilberedningen mer praktisk.

Eksempel 1

La oss anta at du kl. 14.00 velger en oppskrift det tar én time å tilberede, og som du ønsker at ovnen skal ha ferdig kl. 18.00. Du kan angi sluttiden ved å endre Ferdig-tidspunktet til 18.00. Ovnen begynner tilberedningen kl. 17.00 og avslutter kl. 18.00, i henhold til det du har angitt.

Gjeldende klokkeslett:	Angi tilberedningstid:	Angi avstengningstid:
14.00	1 time	18.00

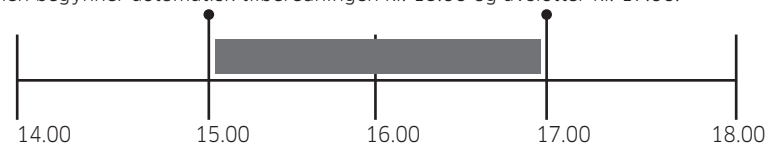
Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 17.00 og avslutter kl. 18.00.



Eksempel 2

Gjeldende klokkeslett:	Angi tilberedningstid:	Angi avstengningstid:
14.00	2 time	17.00

Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 15.00 og avslutter kl. 17.00.



FORSIKTIG

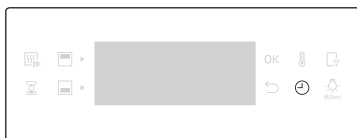
- Utsatt slutt er ikke aktivert i modus for tilberedning på to nivåer.
- Du må ikke oppbevare mat som er tilberedt, for lenge i ovnen. Dette vil kunne føre til at maten blir ødelagt.



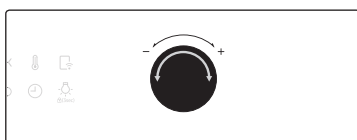
Bruk

Tømme tilberedningstiden

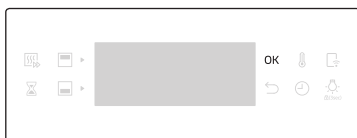
Du kan velge å tømme tilberedningstiden. Dette er praktisk hvis du ønsker å stoppe ovnen manuelt når som helst.



1. Mens ovnen er i bruk, trykker du på knappen for å vise standard tilberedningstid.



2. Vri verdivelgeren for å angi tilberedningstiden til "00:00". Du kan eventuelt bare trykke på .



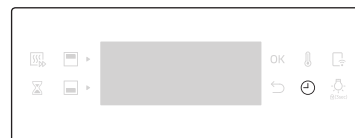
3. Trykk på **OK**.

MERK

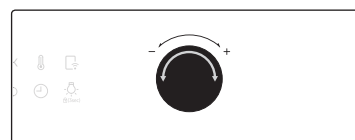
I modus for tilberedning på to nivåer må du først velge om du vil tømme tilberedningstiden for øvre eller nedre rom.

Slik tømmer du sluttiden

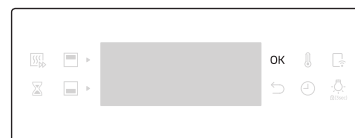
Du kan tømme sluttiden. Dette er praktisk hvis du ønsker å stoppe ovnen manuelt når som helst.



1. Trykk to ganger på mens ovnen står på for å vise den angitte sluttiden.



2. Vri verdivelgeren for å angi sluttiden til gjeldende klokkeslett. Du kan eventuelt bare trykke på .



3. Trykk på **OK**.

MERK

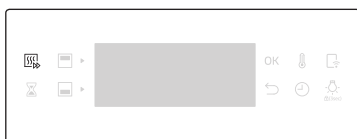
I modus for tilberedning på to nivåer må du først velge det øvre eller nedre rommet du vil tømme sluttiden for.



Tilberedningsmoduser (unntatt grill)



1. Vri modusvelgeren for å velge en tilberedningsmodus.
2. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Se **Vanlige innstillinger**-delen for flere detaljer.
3. Du kan eventuelt sette på en rask forvarming av ovnen. For å gjøre det trykker du på knappen og angir ønsket temperatur. Den tilsvarende indikatoren vises på displayet.



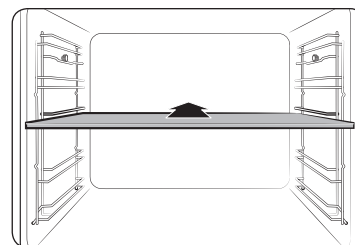
Forvarmingen er aktivert helt til ovnen når ønsket temperatur. Når forvarming er ferdig, forsvinner indikatoren med et pip. Forvarming er anbefalt for alle tilberedningsmoduser med mindre noe annet er angitt i denne tilberedningsveiledningen.

MERK

Du kan endre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedningen.

Modus for tilberedning på to nivåer

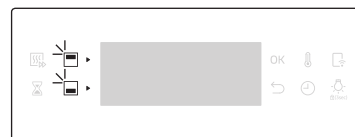
Du kan bruke den medfølgende skilleplaten til å skille ovnsrommet i et øvre og nedre rom. Dette gjør at brukeren kan bruke to ulike tilberedningsmoduser samtidig, eller kan velge å bruke bare ett av de to rommene.



1. Sett inn skilleplaten på nivå 3 for å dele ovnsrommet i to.

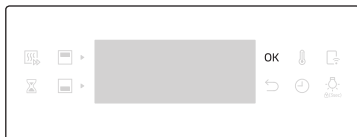


2. Vri modusvelgeren for å velge en tilberedningsmodus. Du kan velge modusene Grill, Konveksjon og Toppvarme + Konveksjon i det øvre rommet og Konveksjon, Bunnvarme + Konveksjon og Bunnvarme i det nedre rommet.



3. Trykk på for å velge det øvre rommet, eller trykk på for å velge det nedre rommet. -ikonet vises på det valgte rommet.
4. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Se **Vanlige innstillinger**-delen for flere detaljer.

Bruk



5. Når du er ferdig, trykker du på **OK**.



Forvarmingen er aktivert helt til ovnen når ønsket temperatur. Forvarming er anbefalt for alle tilberedningsmoduser med mindre noe annet er angitt i denne tilberedningsveiledningen.

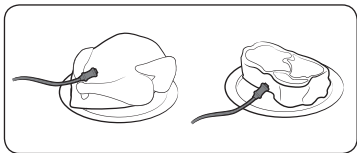
MERK

Tilgjengeligheten til modus for tilberedning på to nivåer avhenger av tilberedningsmodusen. For mer informasjon kan du se delen **Smart matlaging** i denne håndboken.

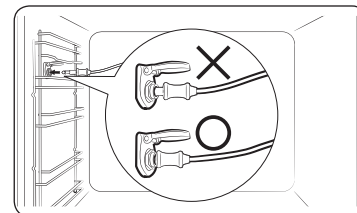
Tilberedning med steketermometer

Steketermometeret måler den indre temperaturen i kjøttet mens det tilberedes. Når temperaturen når måltemperaturen, stopper ovnen og fullfører tilberedningen.

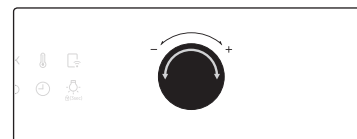
- Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.
- Du kan ikke stille inn tilberedningstiden hvis steketermometeret er koblet til.



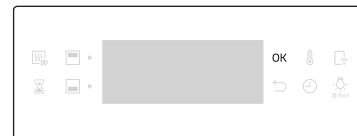
1. Trykk på funksjonspanelet for å velge en tilberedningsmodus.
2. Sett inn spissen på steketermometeret i midten av kjøttet som skal tilberedes. Pass på at du ikke setter inn gummihåndtaket i ovnen.



3. Sett termometerpluggen inn i kontakten på venstre vegg. Kontroller at du kan se steketermometeret  med gjeldende kjernetemperatur på skjermen.



4. Drei verdihjulet (velgeren til høyre) til å stille inn kjernetemperaturen på kjøttet.



5. Trykk på **OK** for å starte tilberedningen. Ovnen avslutter tilberedningen og spiller av en melodi når den indre temperaturen i kjøttet når den angitte temperaturen.

ADVARSEL

- For å unngå skade må du ikke bruke steketermometeret sammen med spiddet.
- Steketermometeret er svært varmt når tilberedningen er ferdig. For å forhindre brannskader bør du bruke grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

MERK

Steketermometeret støttes ikke i alle moduser. Hvis du bruker steketermometeret med moduser der det ikke kan brukes, blinker indikatoren for gjeldende modus. Hvis dette skjer, må du umiddelbart ta ut steketermometeret.

Tilberedningsmoduser (unntatt grill)

Tilberedningsmodusene med en stjerne (*) er tilgjengelige for rask forvarming og deaktivert når temperaturen er angitt til mindre enn 100 °C.

Modus		Temperaturområde (°C)			Anbefalt temperatur (°C)
		Enkel	Dobbel		
			Øvre	Nedre	
	Konveksjon	* 30-275	40-250	40-250	170
		Det bakre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til baking og steking på flere riller samtidig.			
	Konvensjonell	* 30-275	-	-	200
		Varmen genereres av de øvre og nedre varmeelementene. Denne funksjonen bør brukes til generell baking og steking av de fleste typer retter.			
	Toppvarme + Konveksjon	* 40-275	40-250	-	190
		Det øvre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til steking av mat som bør ha en sprø topp (for eksempel kjøtt eller lasagne).			
	Undervarme + Konveksjon	* 40-275	-	40-250	190
		Det nedre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til pizza, brød eller kaker.			
	Undervarme	100-230	-	40-250	190
		Det nedre varmeelementet genererer varme. Bruk denne modusen ved slutten av en bake- eller tilberedningsprosess for å brune undersiden av for eksempel en quiche eller en pizza.			

Modus		Temperaturområde (°C)			Anbefalt temperatur (°C)
		Enkel	Dobbel		
			Øvre	Nedre	
	Proffstekning	80-200	-	-	160
		Proffstekning kjører en automatisk forvarmingsyklus inntil ovnstemperaturen når 220 °C. Når dette skjer, aktiveres det øvre varmeelementet og konveksjonsviften for å brune matvarer som for eksempel kjøtt. Etter bruningen stekes kjøttet med en lav temperatur. Bruk denne modusen til storfe, fjærkre eller fisk.			
	Økokonveksjon	30-275	40-250	40-250	170
		Økokonveksjon bruker det optimaliserte varmesystemet til å spare strøm ved tilberedning. Tilberedningstiden øker noe, men resultatene blir de samme. Vær oppmerksom på at denne modusen ikke krever forvarming.			
		 MERK			
		• Oppvarmingsmodusen Økokonveksjon brukes til å fastslå energieffektivitetsklassen i henhold til EN60350-1. • I modus for tilberedning på to nivåer, kan Økokonveksjon ikke angis til øvre og nedre stekerom samtidig.			

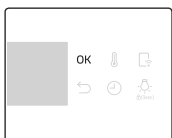
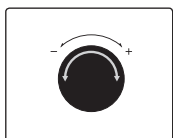
Bruk

Bruk

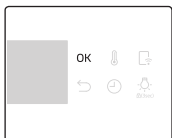
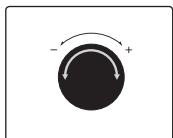
Tilberedningsmoduser (grill)



1. Vri modusvelgeren for å velge .



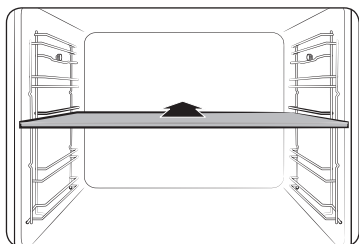
2. Bruk verdivelegeren til å velge **Stor grill (G 1)** eller **Økogrill (G 2)**, og trykk deretter på **OK**.



3. Bruk verdivelegeren til å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

Modus for tilberedning på to nivåer

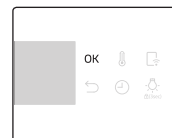
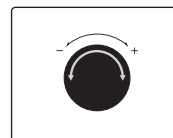
Grilling med modus for tilberedning på to nivåer er praktisk for små porsjoner for å spare strøm. Som standard er bare alternativet for stor grill i det øvre rommet tilgjengelig, fordi ovnen bare bruker det øverste varmeelementet.



1. Sett inn skilleplaten på nivå 3 for å aktivere modus for tilberedning på to nivåer.



2. Vri modusvelgeren for å velge . Som standard velges bare **Stor grill (G 1)** automatisk.



3. Bruk verdivelegeren til å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

Tilberedningsmoduser (Grill)

Modus		Temperaturområde (°C)			Anbefalt temperatur (°C)
		Enkel	Dobbel		
			Øvre	Nedre	
G 1	Stor grill	100-300	40-250	-	240
		Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen til å brune toppen av matretter (for eksempel kjøtt, lasagne eller gratenger).			
G 2	Økogrill	100-300	-	-	240
		Den lille grillen genererer varme. Bruk denne modusen til matvarer som krever mindre varme, for eksempel fisk og fylte baguetter.			

Mulige temperaturer i modus for tilberedning på to nivåer

Du kan bruke det øvre og det nedre rommet samtidig til ulike tilberedninger. I modus for tilberedning på to nivåer påvirkes temperaturinnstillingen for ett rom av temperaturinnstillingen i det andre rommet. Steking i det øvre rommet blir for eksempel begrenset av bruken av det nedre rommet, med tanke på mulige temperaturinnstillinger. Begge rommene har imidlertid en temperaturgrense på mellom 40 og 250 grader.

Hvis det øvre rommet har temperaturen (°C)	Er mulige temperaturer for det nedre rommet (°C)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Hvis det nedre rommet har temperaturen (°C)	Er mulige temperaturer for det øvre rommet (°C)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250



Bruk

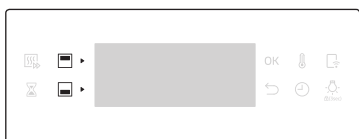
Stoppe tilberedningen



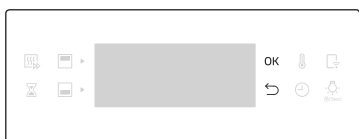
Når tilberedningen er i gang, vrir du modusvelgeren til "0". Ovnslået seg av etter noen få sekunder. Dette er fordi brukeren skal få muligheten til å angre på og endre valget før ovnen slås av.

Avslutte tilberedningen for ett av rommene

Følg disse instruksjonene for å avslutte tilberedningen i modus for tilberedning på to nivåer.



1. Trykk på for å velge det øvre rommet, eller trykk på for å velge det nedre rommet.



2. Trykk på og trykk deretter på **OK**. Ovnslået stopper tilberedningen i det valgte rommet.

Spesialfunksjon

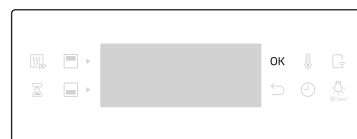
Du kan få en bedre opplevelse av tilberedningen ved å legge til spesial- eller tilleggsfunksjoner. Spesialfunksjonene er ikke aktivert i modus for tilberedning på to nivåer.



1. Vri modusvelgeren for å velge .



2. Bruk verdiveileren for å velge en funksjon, og trykk deretter på **OK**. Standardtemperaturen vises.
3. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Se **Vanlige innstillinger**-delen for flere detaljer.



4. Trykk på **OK** for å starte funksjonen.

Modus		Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Instruksjoner
F 1	Hold varm	40-100	80	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
F 2	Tallerkenvarming	30-80	60	Bruk denne til å varme opp tallerkener eller serveringsfat.

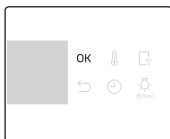
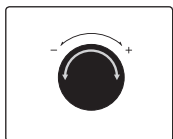


Automatisk tilberedning

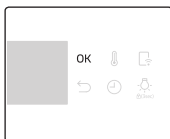
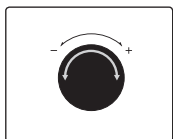
For uerfarne kokker tilbyr ovnen hele 50 autotilberedningsoppskrifter. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter den valgte oppskriften.



1. Vri modusvelgeren for å velge **AUTO**.



2. Bruk verdiveileren for å velge et program, og trykk deretter på **OK**.

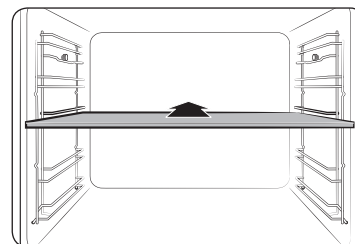


3. Vri på verdiveileren for å velge en porsjonsstørrelse. Vektinnstillingen avhenger av programmet.
4. Trykk på **OK** for å starte tilberedningen.

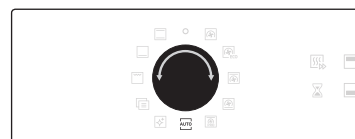
MERK

- Noen av elementene i de automatiske tilberedningsprogrammene inkluderer forvarming. For disse elementene vises forvarmingsfremgangen. Plasser maten i ovnen etter at du har hørt et pip fra forvarmingen. Trykk deretter på **Tilberedningstid** for å starte automatisk tilberedning.
- For mer informasjon kan du se delen **Programmer for automatisk tilberedning** i denne håndboken.

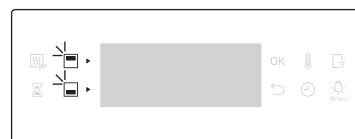
Modus for tilberedning på to nivåer



1. Sett inn skilleplaten på nivå 3 for å aktivere modus for tilberedning på to nivåer.



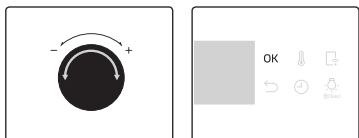
2. Vri modusvelgeren for å velge **AUTO**.



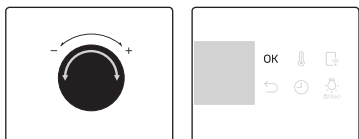
3. Trykk på  for å velge det øvre rommet, eller trykk på  for å velge det nedre rommet.
▶-ikonet vises på det valgte rommet.



Bruk



4. Bruk verdivelgeren for å velge et program for det øvre rommet, og trykk deretter på **OK**.



5. Vri på verdivelgeren for å velge en porsjonsstørrelse. Vektinnstillingen avhenger av programmet.
6. Trykk på **OK** for å starte tilberedningen.

MERK

For mer informasjon kan du se delen **Programmer for automatisk tilberedning** i denne håndboken.

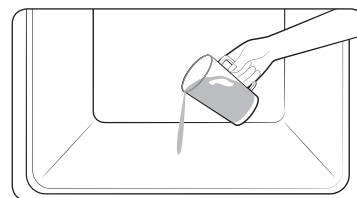
Rengjøring

Du har to tilgjengelige rengjøringsmoduser. Denne funksjonen sparer tid ved å fjerne behovet for regelmessig manuell rengjøring.

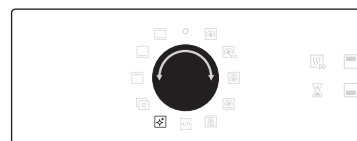
Funksjon		Instruksjoner
C 1	Damprengjøring	Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.
C 2	Forbrenningsrengjøring	Pyrolyse innebærer termisk rensing med høye temperaturer. Denne funksjonen brenner bort fett og olje for å gjøre det lett å utføre manuell rengjøring.

Damprengjøring

Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.



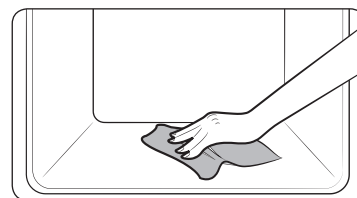
1. Hell 400 ml vann ned i bunnen av ovnen, og lukk døren.



2. Vri modusvelgeren for å velge .



3. Drei verdihjulet for å velge Damprengjøring (C 1), og trykk deretter på **OK** for å starte rengjøringsprosessen.



4. Bruk en tørr klut til å rengjøre inne i ovnen.

ADVARSEL

Du må ikke åpne døren før syklusen er ferdig. Vannet inne i ovnen er svært varmt og kan føre til brannskader.

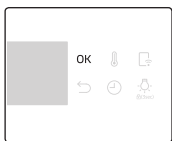
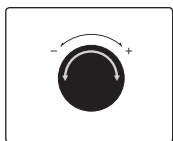
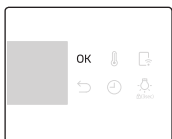
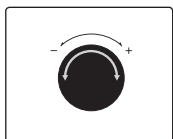


MERK

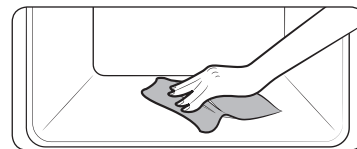
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi at du gnir med oppvaskmiddel på de vanskelige flekkene før du aktiverer damprengjøringen.
- La døren stå på gløtt når syklusen er ferdig. Dette er for å tørke den indre emaljerte overflaten fullstendig.
- Hvis ovnen er varm inni, aktiveres ikke rengjøring. Vent til ovnen har kjølt seg ned, og prøv på nytt.
- Ikke hell vann i bunnen så det spruter opp. Gjør det forsiktig. Ellers vil vannet gå over kanten foran.

Forbrenningsrengjøring

Pyrolyse innebærer termisk rensing med høye temperaturer. Denne funksjonen brenner bort fett og olje for å gjøre det lett å utføre manuell rengjøring.



1. Ta ut eventuelt tilbehør, deriblant rister, og tørk bort store urenheter inne i ovnen manuelt. Hvis du ikke gjør det, kan de antennes under rengjøringssyklusen, noe som kan føre til brann.
2. Vri modusvelgeren for å velge .
3. Dreii verdihjulet for å velge Forbrenningsrengjøring (C 2), og trykk deretter på **OK**.
4. Dreii verdihjulet for å velge en rengjøringstid. Du kan velge mellom 3 nivåer: 1 time og 50 min., 2 timer og 10 min. og 2 timer og 30 min.
5. Trykk på **OK** for å sette i gang rengjøringen.



6. Når rengjøringen er ferdig, må du vente til ovnen kjøles ned, og så tørke rundt kantene av døren med en våt klut.

FORSIKTIG

- Du må ikke berøre ovnen, ettersom den blir svært varm mens denne syklusen pågår.
- For å unngå ulykker må du holde barn borte fra ovnen.
- Etter at syklusen er ferdig, må du ikke slå av mens kjøleviften står på for å kjøle ned ovnen.

MERK

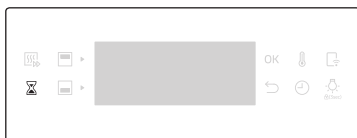
- Når syklusen begynner, blir innsiden av ovnen varm. Av sikkerhetsmessige årsaker låses derfor døren. Når syklusen er ferdig og ovnen har kjølt seg ned, låses døren opp igjen.
- Pass på at du tømmer ovnen før du starter rengjøringen. Tilbehør kan få endret form som følge av de høye temperaturene i ovnen.



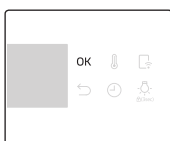
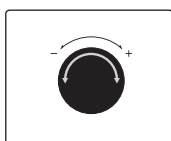
Bruk

Tidtaker

Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.



1. Trykk på ⌚.

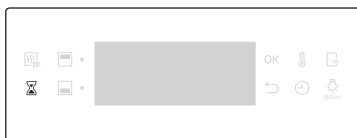


2. Vri verdigelseren for å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

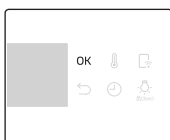
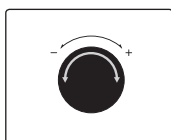
MERK

- Når tiden har gått, piper ovnen og "00:00" blinker på skjermen.
- Du kan når som helst endre tidtakerinnstillingene.

Lyd på/av

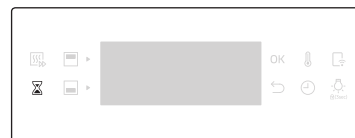


1. Trykk på ⌚ i 3 sekunder.

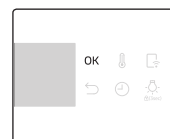
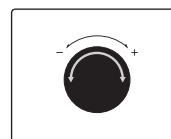


2. Bruk verdigelseren for å velge "1", og trykk deretter på **OK**.
3. Bruk verdigelseren for å velge på eller av, og trykk deretter på **OK**.
Det valgte alternativet blinker.

Wi-Fi på/av



1. Trykk på ⌚ i 3 sekunder.



2. Bruk verdigelseren for å velge "2", og trykk deretter på **OK**.
3. Bruk verdigelseren for å velge på eller av, og trykk deretter på **OK**.
Det valgte alternativet blinker.

Bruke smartkontrollfunksjonen

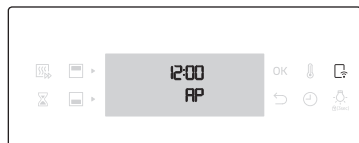
Med SmartThings-appen kan du styre en rekke av ovnens funksjoner på avstand fra smarttelefonen din. Tabellen nedenfor lister opp hovedfunksjonene som kan styres fra appen.

Når fjernkontrollen er av	Overvåking (Ovn, Koketopp), Ovn av
Når fjernkontrollen er på	Overvåking (Ovn, Koketopp), Ovnsstart, Ovn av, Tilberedningstid / Temperaturinnstilling, Feilkontroll

Slik kobler du til ovnen

1. Last ned og åpne SmartThings-appen på smartenheten din.
2. Følg appinstruksjonene på skjermen for å koble til ovnen din.
3. Når prosessen er fullført, vises det tilkoblede -ikonet på ovnen din i displayet, og appen bekrefter at du er tilkoblet.
4. Hvis tilkoblingsikonet ikke vises, følger du instruksjonene i appen for å koble til på nytt.





MERK

- Når du trykker på **Smart Control**  -knappen mens Wi-Fi er av, vises **“AP” (Tilgangspunkt)** på displayet.
- **“AP” (Tilgangspunkt)** betyr at ovnen søker etter en ruter. (Det tar opptil 30 sekunder)
- Hvis du bruker ovnen mens displayet viser **“AP” (Tilgangspunkt)**, slutter ovnen å søke etter en ruter.

Slik kontrollerer du ovnen på avstand

1. Trykk på **Smart Control**. Smartkontroll-ikonet vises på displayet. Ovnen kan nå fjernkontrolleres fra en tilkoblet smartenhet.
2. Velg ovnsikonet på SmartThings-appen for å åpne ovnskontrollappen. Når appen er koblet til ovnen, kan du utføre følgende funksjoner gjennom appen:
 - Angi tilberedningsmodus, tilberedningstid eller temperaturen til ovnen.
 - Start ovnen på avstand.
 - Slå av ovnen på avstand.
 - Når tilberedningen starter, kan du endre tilberedningstiden og temperaturen på avstand.

MERK

Du kan ikke starte selvrensing på avstand med appen.

MERK

- Når du åpner ovnsdøren eller trykker på **Smart Control**, fjernes  fra displayet og hindrer deg i å kunne slå på ovnen fra avstand.
- Hvis  ikke vises på displayet, kan du fremdeles overvåke ovnens og koketoppens status eller slå av ovnen.
- Når ovnstilberedningen er fullført eller avbrutt, blir  slått av.
- Funksjoner som kan opereres fra SmartThings-appen vil kanskje ikke operere jevnt hvis kommunikasjonsforholdene er dårlige eller produktet er installert på et sted med et svakt Wi-Fi-signal.

Smart matlaging

Manuell matlaging

ADVARSEL om akrylamid

Akrylamid som dannes ved baking av matvarer med høyt innhold av stivelse, for eksempel potetgull, pommefrites og brød, kan føre til helseproblemer. Disse matrettene bør tilberedes ved lave temperaturer, og de bør ikke tilberedes for lenge, bli gjort svært sprø eller brennes.

FORSIKTIG

Mat med raskt blir dårlig (slik som melk, egg, fisk, kjøtt og fjærkre) skal ikke stå i ovnen i mer enn 1 time før tilberedningen begynner og den skal tas ut raskt etter at tilberedningen er ferdig. Om du spiser dårlig mat kan dette føre til sykdom fra matforgiftning.

MERK

- Forvarming er anbefalt for alle tilberedningsmoduser med mindre noe annet er angitt i denne tilberedningsveiledningen.
- Når du bruker økogrillfunksjonen, må du legge maten midt i tilbehørsplaten.

Tips om tilbehør

Ovnen leveres med en rekke ulike tilbehør. Det er mulig at enkelte tilbehør på listen nedenfor, ikke ligger i pakken. Hvis du ikke har fått akkurat de tilbehørene som er angitt i denne veiledningen, kan du følge oppskriftene med det du allerede har, og få de samme resultatene.

- Bakeplate og universalplate er likeverdige.
- Når du tilbereder mat med mye fett, anbefales det å sette inn en plate under risten for å samle opp fettrester. Hvis du har en ristnnsats, kan du bruke den sammen med platen.
- Hvis du har en universalplate eller en ekstra dyp plate eller begge deler, er det best å bruke det dypeste du har til tilberedning av fettholdig mat.

Smart matlaging

Baking

Vi anbefaler at ovnen forvarmes, da dette vil gi best resultater.

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sukkerbrødkake	Rist, form, Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkake	Rist, Gugelhopf-form	3		175-185	50-60
Terte	Rist, tertiform Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gjærkake på plate med frukt og skorpe	Universalplate	2		160-180	40-50
Fruktsmuldreake	Rist, 22-24 cm ildfast form	3		170-180	25-30
Scones	Universalplate	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, 22-24 cm ildfast form	3		190-200	25-30
Marengs	Universalplate	3		80-100	100-150
Sufflé	Rist, suffléformer	3		170-180	20-25
Eplekake med gjærdeig	Universalplate	3		150-170	60-70
Hjemmelaget pizza, 1-1,2 kg	Universalplate	2		190-210	10-15
Frossen butterdeig, fylt	Universalplate	2		180-200	20-25

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Quiche	Rist, 22-24 cm ildfast form	2		180-190	25-35
Eplepai	Rist, boks, Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Kald pizza	Universalplate	3		180-200	5-10

Steking

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kjøtt (okse/gris/lam)					
Kjøttfilet av okse, 1 kg	Rist + Universalplate	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvestek, 1,5 kg	Rist + Universalplate	3 1		160-180	90-120
Svinestek, 1 kg	Rist + Universalplate	3 1		200-210	50-60
Stort stykke svin, 1 kg	Rist + Universalplate	3 1		160-180	100-120
Lammestek med ben, 1 kg	Rist + Universalplate	3 1		170-180	100-120

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fjærkre (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg *	Rist + Universalplate (for å samle opp væske)	3 1		200	65-80 *
Kyllingstykker	Rist + Universalplate	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalplate	3 1		200-210	20-30
Liten kalkun, hel, 5 kg	Rist + Universalplate	3 1		180-200	120-150
Grønnsaker					
Grønnsaker, 0,5 kg	Universalplate	3		220-230	15-20
Bakte potetthalvdeler, 0,5 kg	Universalplate	3		190-200	40-50
Fisk					
Fiskefilet, bakt	Rist + Universalplate	3 1		200-220	20-30
Stekt fisk	Rist + Universalplate	3 1		180-200	30-40

* Snu etter halve tiden.

Grilling

Vi anbefaler at ovnen forvarmes i stor grill-modus. Snu retten etter halve tilberedningstiden

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		270-300	2-4
Toast med ost	Universalplate	4		200	4-8
Storfe					
Biff *	Rist + Universalplate	4 1		240-250	15-20
Hamburgere *	Rist + Universalplate	4 1		250-270	13-18
Svin					
Svinekoteletter	Rist + Universalplate	4 1		250-270	15-20
Pølser	Rist + Universalplate	4 1		260-270	10-15
Fjærkre					
Kyllingbryst	Rist + Universalplate	4 1		230-240	30-35
Kyllinglår	Rist + Universalplate	4 1		230-240	25-30

* Snu etter $\frac{2}{3}$ av tilberedningstiden.



Smart matlaging

Fryst ferdigmåltid

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza, 0,4-0,6 kg	Rist	3		200-220	15-25
Frossen lasagne	Rist	3		180-200	45-50
Frosne pommes frites	Universalplate	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalplate	3		220-230	25-30
Frossen ovnscamembert	Rist	3		190-200	10-15
Frosne baguetter med fyll	Rist + Universalplate	3 1		190-200	10-15
Frosne fiskepinner	Rist + Universalplate	3 1		190-200	15-25
Frossen fiskeburger	Rist	3		180-200	20-35

Proffsteking

Denne modusen bruker en syklus som automatisk varmer opp ovnen til 220 °C. Det øvre varmeelementet og konveksjonsviften er i gang ved brunng av kjøttet. Etter dette trinnet stekes maten jevnt ved den nedre forhåndsinnstilte temperaturen. Denne prosessen utføres mens både de øvre og nedre varmeelementene er i gang. Denne modusen passer til kjøttsteker og fjærkre.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (timer)
Stekt kjøtt	Rist + Universalplate	3 1	80-100	3-4
Svinestek	Rist + Universalplate	3 1	80-100	4-5
Lammestek	Rist + Universalplate	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Rist + Universalplate	3 1	80-100	2-3



Dobbel tilberedning

Før du bruker funksjonen for tilberedning på to nivåer må du sette inn skilleplaten i ovnen. Vi anbefaler at du forvarmer ovnen for å få best resultat.

Følgende tabell viser 5 kombinasjoner av tilberedning på to nivåer som vi anbefaler for steking og baking. Med funksjonen for tilberedning på to nivåer kan du tilberede hovedretten og tilbehøret eller hovedretten og desserten samtidig.

- Når du bruker funksjonen for tilberedning på to nivåer, kan forvarmingstiden utvides.

Nr.	Ovnsrom	Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Øvre	Sukkerbrødkake	Rist, form, Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Nedre	Hjemmelaget pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplate	1		190-210	13-18
2	Øvre	Stekte grønnsaker, 0,4-0,8 kg	Universalplate	4		220-230	13-18
	Nedre	Eplepai	Rist, boks på Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Øvre	Pitabrød	Universalplate	4		230-240	13-18
	Nedre	Gratinerte poteter, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ildfast form	1		180-190	45-50

Nr.	Ovnsrom	Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
4	Øvre	Kyllinglår	Rist + Universalplate	4 4		230-250	30-35
	Nedre	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ildfast form	1		190-200	30-35
5	Øvre	Fiskefilet, bakt	Rist + Universalplate	4 4		210-230	15-20
	Nedre	Eplebutterdeigkake	Universalplate	1		170-180	25-30

Smart matlaging

Du kan også bruke bare øvre eller nedre rom for å spare strøm. Tilberedningstiden kan forlenges når du bruker separerte rom. Vi anbefaler at du forvarmer ovnen for å få best resultat.

Øvre

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Potetgrateng	Rist, 22-24 cm ildfast form	4		160-170	40-50
Scones	Universalplate	4		180-190	30-35
Lasagne	Rist, 22-24 cm ildfast form	4		180-190	25-35
Kyllinglår *	Rist + Universalplate	4 4		230-250	30-35

* Ikke forvarm ovnen.

Nedre

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Nederlandsk formkake	Rist, 24 cm rund kakeform	1		170-180	50-60
Marmorkake	Rist, Gugelhopf-form	1		160-170	60-70
Elepai	Rist, boks, Ø 20 cm	1		160-170	70-80
Hjemmelaget pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplate	1		190-210	13-18

ØKO-konveksjon

Denne modusen bruker et optimalisert oppvarmingssystem som lar deg spare strøm under tilberedning av mat. Vi foreslår at du ikke forvarmer ovnen før tilberedningstidene i denne kategorien, noe som vil føre til at du sparer mer strøm.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fruktsmuldrekake, 0,8-1,2 kg	Rist, 24 cm ildfast form	2	160-180	60-80
Bakte poteter, 0,4-0,8 kg	Universalplate	2	190-200	70-80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Rist + Universalplate	3 1	160-180	20-30
Frosne pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalplate	3	180-200	25-35
Frosne potetbåter, 0,3-0,5 kg	Universalplate	3	190-210	25-35
Bakte fiskefileter, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalplate	3 1	200-220	30-40
Sprø fiskefileter, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalplate	3 1	200-220	30-45
Stekt kjøttfilet av okse, 0,8-1,2 kg	Rist + Universalplate	2 1	180-200	65-75
Stekte grønnsaker, 0,4-0,6 kg	Universalplate	3	200-220	25-35

Dobbel tilberedning - økokonveksjonsmodus

Du kan også bruke økokonvekisjon på øvre eller nedre rom for å spare strøm.

Vi foreslår at du ikke forvarmer ovnen før tilberedningstidene i denne kategorien, noe som vil føre til at du sparer mer strøm.

Øvre

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Lasagne	Rist, 22-24 cm ildfast form	4	180-200	30-45
Frosne pommes frites	Universalplate	4	200-210	25-35
Frosne potetbåter	Universalplate	4	200-210	25-35
Stekt kjøttfilet av okse	Rist + Universalplate	4 4	170-180	60-80

Nedre

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Marmorkake	Rist, Gugelhopf-form	1	170-180	60-70
Nederlandsk formkake	Rist, 24 cm rund kakeform	1	170-180	50-60
Bakte poteter	Universalplate	1	190-200	70-90
Frossen pizza	Rist	1	200-210	25-30

Programmer for automatisk tilberedning

⚠ FORSIKTIG

Mat med raskt blir dårlig (slik som melk, egg, fisk, kjøtt og fjærkre) skal ikke stå i ovnen i mer enn 1 time før tilberedningen begynner og den skal tas ut raskt etter at tilberedningen er ferdig. Om du spiser dårlig mat kan dette føre til sykdom fra matforgiftning.

Enkel tilberedning

I tabellen nedenfor finner du 40 automatiske programmer for steking og baking.

Den viser mengde, vekt og anbefalinger. Tilberedningsmoduser og tider er forhåndsprogrammert. Du finner noen av oppskriftene for de automatiske programmene i veiledningen.

De automatiske tilberedningsprogrammene 1 til 19 samt 38 og 39 er inkludert forvarming og viser forvarmingsprosessen. Plasser maten i ovnen etter at du har hørt et pip fra forvarmingen.

Trykk deretter på **Tilberedningstid** for å starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 1	Potetgrateng	1,0-1,5	Rist	3
		Lag ferske gratinerte poteter i en ovnssikker form, 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 2	Grønnsaksgrateng	0,8-1,2	Rist	3
		Lag ferske gratinerte grønnsaker i en ovnssikker form, 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		

Smart matlaging

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 3	Pastarett	1,2-1,5	Rist	3
		Lag pastagrateng i en ildfast form på 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
		Lag hjemmelaget lasagne i en ovnssikker form på 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Rist	3
		Legg ingrediensene for ratatouille i en form med lokk. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten. Varm med lokk. Rør om før du serverer.		
A 6	Eplepai	1,2-1,4	Rist	2
		Tilbered eplepai i en rund metallform med diameter på 24-26 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Universalplate	3
		Lag croissanter (kald ferdigdeig). Legg bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		
A 8	Eplebutterdeigkake	0,3-0,4	Universalplate	3
		Legg eplebutterdeigkakene på bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 9	Frukttertebunn	0,4-0,5	Rist	3
		Legg deigen på en smurt svart bakeplate for kakebunn. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	2
		Lag quiche-deig og legg den i en rund quiche-form med en diameter på 25 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming legger du til fyll og setter inn maten i midten.		
A 11	Loff	0,6-0,7	Rist	3
		Lag deigen og legg i en rektangulær bakeform av metall (lengde: 25 cm). Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 12	Brød med kornblanding	0,8-0,9	Rist	3
		Lag deigen og legg i en rektangulær bakeform av metall (lengde: 25 cm). Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 13	Rundstykker	0,3-0,5	Universalplate	3
		Lag rundstykker (kald ferdigdeig). Legg bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 14	Fruktsmuldrekaker	0,8-1,2	Rist	3
		Legg fersk frukt (bringe­bær, bjørnebær, epleskiver eller pæreskiver) i en ildfast form på 22-24 cm. Strø smuler på toppen. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 15	Scones	0,5-0,6	Universalplate	3
		Legg sconesene (diameter på 5-6 cm) på bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		
A 16	Sukkerbrødkake	0,5-0,6	Rist	3
		Lag kakedeig og legg i en rund svart bakeform av metall med diameter på 26 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 17	Marmorkake	0,7-0,8	Rist	2
		Lag kakedeig, og fyll den i en rund metallform. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 18	Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Rist	2
		Lag kakedeig og legg i en rektangulær bakeform av metall (lengde: 25 cm). Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rist	3
		Lag kakedeig i et ovnsikkert fat på 20-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 20	Stekt kjøttfilet av okse	0,8-1,3	Rist	2
			Universalplate	1
		Krydre kjøttet og la det ligge én time i kjøleskapet. Legg det på risten med fettsiden opp.		
A 21	Langtidstilberedning av oksestek	0,8-1,3	Rist	2
			Universalplate	1
		Krydre kjøttet og la det ligge én time i kjøleskapet. Legg det på risten med fettsiden opp.		
A 22	Urtestekte lammekoteletter	0,4-0,9	Rist	4
			Universalplate	1
		Mariner lammekotelettene med urter og krydder, og legg dem på risten.		
A 23	Lammestek med ben	1,0-1,5	Rist	3
			Universalplate	1
		Mariner lammet og legg det på risten.		
A 24	Grillet svinekjøtt med svor	0,8-1,3	Rist	3
			Universalplate	2
		Plasser svinesteken på risten med fettsiden opp.		
A 25	Svinekam	0,8-1,3	Rist	3
			Universalplate	3
		Legg svineribben på risten.		

Smart matlaging

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 26	Kylling, hel	1,0-1,5	Rist	2
			Universalplate	1
		Skyll og rens kyllingen. Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den på risten med brystsidene ned, og vend den så snart ovnen piper.		
A 27	Kyllingbryst	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplate	1
		Mariner brystet, og legg det på risten.		
A 28	Kyllinglår	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplate	1
		Pensle med olje og krydder og legg på risten.		
A 29	Andebryst	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplate	1
		Legg andebrystene på risten med fettsiden opp. Den første innstillingen er for medium, og den andre er for medium til godt stekt.		
A 30	Ørretfilét, bakt	0,3-0,8	Universalplate	4
			Plasser ørretfiléene med skinnet opp på universalplaten.	
A 31	Ørret	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplate	1
		Rens og vask fisken, og legg den hele fisken på risten. Tilsett sitronsaft, salt og urter i fisken. Skjær i skinnet med kniv. Børst inn olje og salt.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 32	Sole	0,3-0,8	Universalplate	3
		Legg flyndren på bakepapir på universalplaten. Skjær i overflaten med kniv.		
A 33	Laksefilét	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplate	1
		Rens og vask filetene eller stekene. Legg filetene på risten med skinnsiden opp.		
A 34	Stekte grønnsaker	0,3-0,8	Universalplate	4
		Skyll og tilbered skiver av squash, aubergine, paprika, løk og cherrytomater. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Legg skivene jevnt ut over universalplaten.		
A 35	Bakte potetthalvdeler	0,5-1,0	Universalplate	3
		Skjær store poteter (på 200 g) i to på langs. Legg dem på universalplaten med den skårne siden opp, og pensle dem med olivenolje, urter og krydder.		
A 36	Frosne pommes frites	0,3-0,8	Universalplate	3
		Fordel frosne pommes frites jevnt over universalplaten.		
A 37	Frosne potetbåter	0,3-0,8	Universalplate	3
		Fordel frosne potetbåter jevnt over universalplaten.		
A 38	Frossen pizza	0,3-0,8	Rist	3
		Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn pizzaen i midten. Den første innstillingen er for tynn, italiensk pizza, den andre for tykk pannepizza.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 39	Hjemmelaget pizza	0,8-1,3	Universalplate	2
		Lag hjemmelaget pizza med gjærdeig, og legg den på universalplaten. Vekten omfatter deig og fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		
A 40	Deigforsegling	0,3-0,8	Rist	2
		Bland deigen i en bolle, og dekk til med plastfolie. Sett midt på risten. Den første innstillingen er for pizza- og kakedeig, den andre for brøddeig.		

Dobbel tilberedning

I tabellen nedenfor finner du 10 automatiske programmer for steking og baking. Du kan bruke bare det øvre rommet, bare det nedre rommet eller begge samtidig. Programmet inneholder mengde, vekt og anbefalinger. Tilberedningsmoduser og tider er forhåndsprogrammert. Du finner noen av oppskriftene for de automatiske programmene i veiledningen.

Alle doble automatiske stekeprogrammer inkluderer forvarming og viser forvarmingsfremdriften.

Plasser maten i ovnen etter at du har hørt et pip fra forvarmingen.

Trykk deretter på **Tilberedningstid** for å starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

1. Øvre

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 1	Potetgrateng	1,0-1,5	Rist	4
		Lag ferske gratinerte poteter i en ovnssikker form, 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Rist	4
		Lag hjemmelaget lasagne i en ovnssikker form på 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 3	Kyllinglår	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplate	4
		Pensle med olje og krydder og legg på risten.		

Smart matlaging

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 4	Bakte potethalvdeler	0,5-1,0	Universalplate	4
		Skjær store poteter (på 200 g) i to på langs. Legg dem på universalplaten med den skårne siden opp, og pensle dem med olivenolje, urter og krydder.		
A 5	Frosne pommes frites	0,3-0,8	Universalplate	4
		Fordel frosne pommes frites jevnt over universalplaten.		

2. Nedre

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 1	Eplepai	1,2-1,4	Rist	1
		Tilbered eplepai i en rund metallform med diameter på 24-26 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 2	Eplebutterdeigkake	0,3-0,4	Universalplate	1
		Legg eplebutterdeigkakene på bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	1
		Lag quiche-deig og legg den i en rund quiche-form med en diameter på 25 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming legger du til fyll og setter inn maten i midten.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 4	Frossen pizza	0,3-0,8	Rist	1
		Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn pizzaen i midten. Den første innstillingen er for tynn, italiensk pizza, den andre for tykk pannepizza.		
A 5	Hjemmelagd pizza	0,8-1,3	Universalplate	1
		Lag hjemmelaget pizza med gjærdeig, og legg den på universalplaten. Vekten omfatter deig og fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		

3. Dobbel

Du kan velge et automatisk program for den øvre og nedre stekerommet og tilberede samtidig.

⚠ FORSIKTIG

Når du bruker enten det øvre eller nedre stekerommet, kan viften og varmeelementet i den andre stekerommet også bli aktivert for optimal ytelse. Stekerommet som ikke brukes, må ikke bruke for andre formål.

Testretter

I henhold til standard EN 60350-1

1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn. Ikke bruk funksjonen for rask forvarming. Plasser alltid den skrå siden mot forsiden av døren.

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkaker	Universalplate	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Mørdeigkaker	Universalplate + Universalplate	1+3		140	30-35
Sukkerbrød uten fett	Rist + Springkakeform (mørkt belegg, Ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Eplepai	Rist + 2 springkakeformer * (mørkt belegg, Ø 20 cm)	2, plassert diagonalt		160	70-80
	Universalplate + Rist + 2 springkakeformer ** (mørkt belegg, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* To kaker settes på risten bak til venstre og foran til høyre.

** To kaker settes oppå hverandre i midten.

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med funksjonen for stor grill.

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast med hvitt brød	Rist	5		300 (Maks.)	1-2
Biffburgere * (12 stk.)	Rist + Universalplate (for å samle opp væske)	4 1		300 (Maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Vend etter $\frac{2}{3}$ av steketiden.

3. Steking

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling *	Rist + Universalplate (for å samle opp væske)	3 1		200	65-80 *

* Snu etter halve tiden.



Smart matlaging

En samling av vanlige automatisk tilberedte oppskrifter

Potetgrateng

Ingredienser 800 g poteter, 100 ml melk, 100 ml fløte, 50 g pisket, helt egg, 1 spiseskje av hver av salt, pepper og muskat, 150 g revet ost, smør, timian.

Fremgangsmåte Skrell potetene, og skjær dem i skiver på 3 mm. Gni smøret over hele overflaten til gratengformen (22-24 cm). Legg skivene ut over et rent håndkle, og hold den tildekket med håndkleet mens du forbereder resten av ingrediensene. Bland resten av ingrediensene, unntatt den revede osten, i en stor bolle, og rør godt. Legg potetskivene lagvis i formen, og hell blandingen over potetene. Potetskivene skal delvis overlappe hverandre. Spre den revede osten på toppen, og stek gratengen. Server gratengen med noen ferske timianblader når den er ferdig tilberedt.

Grønnsaksgrateng

Ingredienser 800 g grønnsaker (squash, tomat, løk, gulrot, pepper, forhåndskokte poteter), 150 ml fløte, 50 g pisket, helt egg, 1 spiseskje av hver av salt og urter (pepper, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spiseskjeer olivenolje, noen timianblader

Fremgangsmåte Vask grønnsakene, og skjær dem i skiver på 3-5 mm. Legg skivene lagvis i en gratengform (22-24 cm), og hell oljen over grønnsakene. Bland resten av ingrediensene, unntatt den revede osten, og hell blandingen over grønnsakene. Spre den revede osten på toppen, og stek gratengen. Server gratengen med noen ferske timianblader.

Lasagne

Ingredienser 2 spiseskjeer olivenolje, 500 g kjøttdeig, 500 ml tomat saus, 100 ml buljong, 150 g tørre lasagne-flak, 1 løk (hakket), 200 g revet ost, 1 spiseskje hver med tørkede persilleflak, oregano og basilikum

Fremgangsmåte Tilbered en tomat saus med kjøtt. Varm olje i en stekepanne, og stek kjøttdeigen og den hakkede løken i ca. 10 minutter inntil kjøttet er brunet over det hele. Hell over tomat sausen og buljongen, og tilsett de tørkede urtene. Kok opp sausen, og la den småkoke i 30 min. Tilbered lasagneplatene i henhold til instruksjonene på pakken. Legg lasagneplater, kjøtt saus og ost i lag, og gjenta lagene. Dryss deretter resten av osten jevnt over det øverste laget med lasagneplater, og sett formen i ovnen.

Eplepai

Ingredienser

- **Bakverk:** 275 g mel, 1/2 spiseskje salt, 125 g hvitt fint sukker, 8 g vaniljesukker, 175 g kaldt smør, 1 egg (pisket)
- **Fyll:** 750 g faste, hele epler, 1 ss sitronsaft, 40 g sukker, 1/2 ss kanel, 50 g stenfrie rosiner, 2 ss brødsmler



Fremgangsmåte Sikt melet med saltet over en stor bolle. Sikt strøsukkeret og vaniljesukkeret sammen med det. Bruk to kniver til å skjære smøret i små terninger gjennom melet. Legg til $\frac{3}{4}$ av det piskede egget. Elt alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin inntil du oppnår en smuldrende masse. Bruk hendene til å forme deigen til en ball. Pakk den inn i plastfolie, og la den ligge kjølig i cirka 30 min. Smør springformen (24-26 cm diameter), og strø mel over overflaten. Rull ut $\frac{3}{4}$ av deigen til 5 mm tykkelse. Legg den i formen (på bunn og på sidene). Skrell eplene og ta ut kjernene i dem. Skjær dem i terninger på cirka $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Skvett sitrønsaft på eplene, og bland godt. Vask og tørk korintene og rosinene. Tilsett sukker, kanel, rosiner og korinter. Bland godt, og dryss brødsmler over bunnen av deigen. Trykk lett på den. Rull ut resten av deigen. Skjær deigen i små striper, og legg dem i kryss over fyllet. Pensle paien jevnt med resten av det piskede egget.

Quiche Lorraine

- Ingredienser**
- **Bakverk:** 200 g vanlig mel, 80 g smør, 1 egg
 - **Fyll:** 75 g bacon i terninger uten fett, 125 ml fløte, 125 g crème fraiche, 2 piskede egg, 100 g revet sveitserost, salt og pepper.

Fremgangsmåte Bunnen lages ved å legge mel, smør og egg i en bolle og blande dem til du får en myk blanding. La den deretter hvile i kjøleskap i 30 minutter. Rull ut bunnen, og plasser den i en smurt keramikkform for quiche (25 cm diameter). Stikk bunnen med en gaffel. Bland sammen egg, fløte, crème fraiche, ost, salt og pepper. Hell blandingen over bunnen rett før du setter den i ovnen.

Fruktsmuldrekaker

- Ingredienser**
- **Topping:** 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanelpulver
 - **Frukt:** 600 g blandet frukt

Fremgangsmåte Bland alle ingrediensene til du får en smuldrende konsistens for å lage toppingen. Spre fruktblanding i en ildfast form, og dryss smulderet over den.



Smart matlaging

Hjemmelaget pizza

- Ingredienser**
- **Pizzadeig:** 300 g mel, 7 g tørrgjær, 1 teskje olivenolje, 200 ml varmt vann, 1 teskje sukker og salt
 - **Topping:** 400 g grønnsaksskiver (aubergine, squash, løk, tomat), 100 g skinke eller bacon (i biter), 100 g revet ost

Fremgangsmåte Hell mel, gjær, olje, salt, sukker og lunkent vann i en bolle, og bland det til du får en bløt deig. Elt deigen i en mikser eller for hånd i cirka 5-10 min. Dekk til deigen med et lokk og sett den i ovnen i 30 min ved 35 °C for å heve den. Rull ut deigen på en overflate som er strødd med mel, til du får en rektangulær form, og plasser den på platen eller i en pizzaform. Spre tomatpuré på deigen, og legg på skinke, sopp, oliven og tomat. Dryss revet ost jevnt på toppen, og stek pizzaen.

Stekt kjøttfilet av okse

- Ingredienser** 1 kg kjøttfilet av okse, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g hver med rosmarin og timian

Fremgangsmåte Krydre kjøttet med salt, pepper og rosmarin, og la det ligge en time i kjøleskapet. Legg det på risten. Sett det inn i ovnen, og tilbered det.

Urtestekte lammekoteletter

- Ingredienser** 1 kg lammekoteletter (6 stk.), 4 store hvitløksfedd (presset), 1 ss fersk timian (knust), 1 ss fersk rosmarin (knust), 2 ss salt, 2 ss olivenolje

Fremgangsmåte Bland salt, hvitløk, urter og olje, og legg lammekotelettene i blandingen. Vend kotelettene for å dekke dem i blandingen og la dem ligge i minst 30 min til 1 time i romtemperatur.

Svinekam

- Ingredienser** 2 stykker svinekam, 1 spiseskje svarte pepperkorn, 3 laurbærblad, 1 løk (hakket), 3 hvitløksfedd (hakket), 85 g brunt sukker, 3 spiseskjeer Worcestershire-saus, 2 spiseskjeer tomatpuré, 2 spiseskjeer olivenolje

Fremgangsmåte Lag en grillsaus. Varm opp olje i en kasserolle, og tilsett løken. Stek løken inntil den er myk, og tilsett resten av ingrediensene. Grill sausen, og la den småkoke i 30 min inntil den har tyknet. Mariner svinekammen med grillsaus, og la den ligge i marinaden i minst 30 min til 1 time.



Vedlikehold

Rengjøring

For enklere renhold skal ovnen rengjøres ofte.

⚠ ADVARSEL

- Forsikre deg om at stekeovnen og tilbehøret er kalde før du rengjør dem.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skuresvamper eller skurekluter, stålull, kniver eller andre slipende materialer.

Stekeovnens innvendige flater

- Bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann til innvendig rengjøring av stekeovnen.
- Tetningslisten i døren må ikke rengjøres for hånd.
- Bruk bare standard rengjøringsmidler for stekeovn for å unngå skade på emaljerte overflater.
- Bruk et spesielt rengjøringsmiddel for ovner til fjerning av vanskelige flekker.

Stekeovnens utvendige flater

Bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann, og tørk med tørkepapir eller et tørt håndkle ved utvendig rengjøring av stekeovnen på for eksempel ovnsdøren, håndtaket og skjermen.

Det kan ligge igjen fett og smuss, og spesielt rundt håndtaket, på grunn av den varme luften som kommer fra ovnen. Håndtaket bør rengjøres etter hver bruk.

Tilbehør

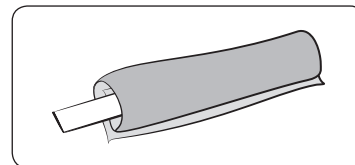
Vask tilbehøret etter hver bruk, og tørk det av med et kjøkkenhåndkle. Du kan fjerne vanskelige flekker ved å bløtlegge brukt tilbehør i varmt såpevann i cirka 30 minutter før du vasker det.

Overflate med katalyttemalje (kun enkelte modeller)

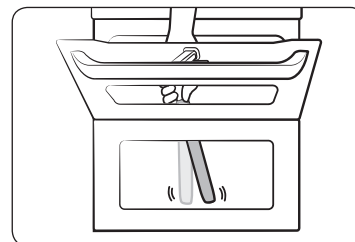
De avtakbare delene er belagt med mørk grå katalyttemalje. De kan bli tilsmusset av olje og fett som følge av luften som sirkulerer i ovnen ved konveksjonsoppvarming. Dette smusset brennes imidlertid bort ved ovnstemperaturer på over 200 °C.

1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
2. Rengjør innsiden av ovnen.
3. Velg konveksjonsmodus med maksimal temperatur, og kjør syklusen i en time.

Dør



1. Bind en fuktig klut rundt en pinne.

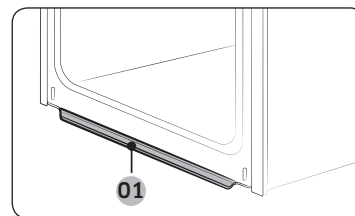


2. Plasser pinnen med kluten på innsiden av døren.
3. Rengjør døren.
4. Fukt kluten med rengjøringsmiddel og rengjør igjen.
5. Tørk bort fuktighet og bobler med en tørr klut.

⚠ FORSIKTIG

Døren må ikke tas av for rengjøring.

Vannsamler



01 Vannsamler

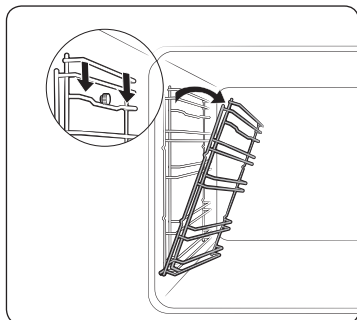
Vannsamleren samler ikke bare opp overflødig fuktighet fra tilberedningsprosessen, men også matrester. Du må regelmessig tømme og rengjøre vannsamleren.

⚠ ADVARSEL

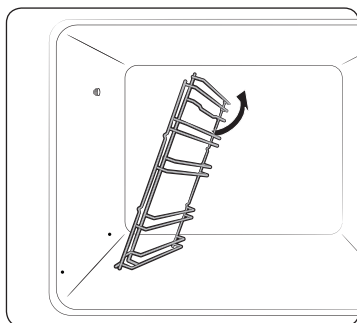
Hvis du oppdager en vannlekkasje fra vannsamleren, må du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Vedlikehold

Siderister (kun enkelte modeller)



1. Trykk på den øvre delen av venstre rist, og senk det med cirka 45°.



2. Trekk og ta ut den nedre delen av venstre rist.
3. Ta ut høyre rist på samme måte.
4. Rengjør begge siderister.
5. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass ristene igjen.

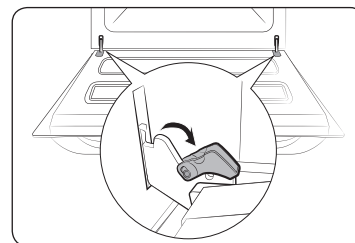
MERK

Ovn fungerer uten at sideristene og ristene er på plass.

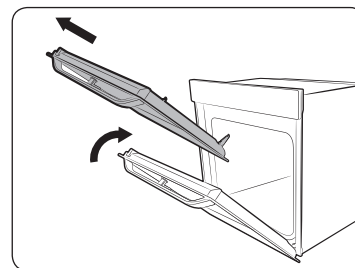
Ta av døren

ADVARSEL

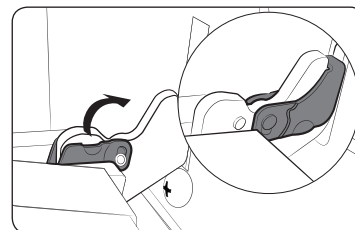
Ovnsdøren er tung.



1. Åpne døren og vipp opp klipsene på begge hengslene.



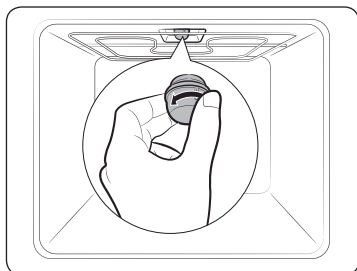
2. Lukk døren omtrent 70°. Hold på sidene av ovnsdøren med begge hender, og løft og trekk den oppover inntil hengslene går fri fra ovnen.



3. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass døren igjen. Kontroller at klipsene er koblet inn på begge sider.

Utskiftning

Lyspærer

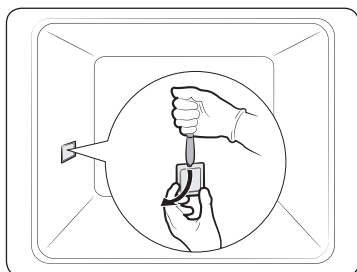


1. Ta av glassdekselet ved å skru det mot klokken.
2. Bytt ut ovnslampen.
3. Rengjør glassdekselet.
4. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 i motsatt rekkefølge for å sette på plass glassdekselet igjen.

⚠ ADVARSEL

- Du må slå av ovnen og trekke ut støpselet før du bytter ut lyspæren.
- Du må bare bruke lyspærer av typen 25-40 W / 220-240 V som er varmebestandige opptil 300 °C. Du kan kjøpe godkjente lyspærer på et lokalt Samsung-servicesenter.
- Du må alltid bruke en tørr klut når du håndterer halogenlyspærer. Dette er for å forhindre at lyspæren blir tilsmusset av fingeravtrykk eller svette, noe som resulterer i en kortere levetid for lyspæren.

Lys på sidene i ovnen



1. Hold den nedre enden av dekelet på sidelampen med én hånd, og bruk et flatt og skarpt verktøy, som en bordkniv, for å ta av dekelet, som vist.
2. Bytt ut sidelampen.
3. Sett på plass dekelet.

Feilsøking

Kontrollpunkter

Hvis du opplever et problem med ovnen, bør du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Problem	Årsak	Tiltak
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	• Det sitter fast noe mellom knappene. • Berøringsmodell: Ovnen er fuktig på utsiden. • Låsefunksjonen er aktivert.	• Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen. • Fjern fuktigheten, og prøv igjen. • Kontroller om låsefunksjonen er aktivert.
Det vises ikke noe klokkeslett.	• Ovnen er koblet fra strømmen.	• Kontroller om ovnen tilføres strøm.
Ovnen virker ikke.	• Ovnen er koblet fra strømmen.	• Kontroller om ovnen tilføres strøm.
Ovnen stopper under bruk.	• Støpselet er trukket ut fra kontakten.	• Koble til strømmen igjen.
Ovnen slår seg av under bruk.	• Kontinuerlig tilberedning tar lang tid. • Kjøleviften fungerer ikke. • Ovnen er installert på et sted som mangler god ventilasjon. • Flere støpsler er koblet til samme kontakt.	• La ovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over lengre tid. • Hør etter om du kan høre kjøleviften. • Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet. • Bruk kun ett støpsel.
Ovnen får ikke strøm.	• Ovnen er koblet fra strømmen.	• Kontroller om ovnen tilføres strøm.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Utsiden av ovnen blir for varm under bruk.	Ovnen er installert på et sted som mangler god ventilasjon.	Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Det ligger matrester mellom døren og innsiden av ovnen.	Rengjør ovnen godt, og åpne deretter døren igjen.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	- Lampen slår seg på og av. - Lampen er dekket til av fremmedlegemer som følge av matlagingen.	- Lampen slår seg av automatisk etter en viss tidsperiode for å spare strøm. Du kan slå den på igjen ved å trykke på ovnslampeknappen. - Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk om problemet vedvarer.
Det oppstår elektrisk støt fra ovnen.	- Hvis strømmen er ikke riktig jordet. - Du bruker en kontakt som ikke er jordet.	Kontroller om strømforsyningen er tilstrekkelig jordet.
Det drypper vann.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en produktfeil.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det kommer damp fra en sprekke i døren.		
Det ligger igjen vann i ovnen.		
Styrken på lyset i ovnen varierer.	Lysstyrken endres i henhold til endringer i nytteeffekten.	Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.

Problem	Årsak	Tiltak
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	Viften fortsetter automatisk å gå rundt i en viss tidsperiode for å ventilere innsiden av ovnen.	Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Ovnen varmer ikke.	- Døren er åpen. - Ovnskontrollene er feil angitt. - En sikring har gått, eller kretsbyteren er utløst.	- Lukk døren, og start operasjonen på nytt. - Se delen om betjening av ovnen, og tilbakestill den. - Skift sikringen eller tilbakestill kretsbyteren. Kontakt en elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	- Innledende bruk. - Det ligger matrester på varmeelementet.	- Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet. Dette er ikke en feil, og når du har brukt ovnen 2-3 ganger, bør det ikke lenger forekomme. - La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementet.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	Du har brukt beholdere av plast eller andre materialer som ikke er varmebestandige.	Bruk glassbeholdere som er egnet for høye temperaturer.
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	Døren åpnes ofte under tilberedningsprosessen.	Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i ovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen er varm under forbrenningsrengjøring.	• Dette er fordi forbrenningsrengjøringen bruker høye temperaturer.	• Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Det lukter brent under forbrenningsrengjøring.	• Forbrenningsrengjøring utføres med høye temperaturer, og du kan derfor lukte matrester som brennes opp.	• Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Damprengjøringen fungerer ikke.	• Dette er fordi temperaturen er for høy.	• La ovnen kjøle seg ned før du bruker den.
Modus for tilberedning på to nivåer fungerer ikke.	• Skilleplaten er ikke satt inn på riktig måte.	• Sett inn skilleplaten på riktig måte før du kan bruke denne funksjonen.
Modus for tilberedning på ett nivå fungerer ikke.	• Skilleplaten er satt inn i ovnen.	• Ta ut skilleplaten før bruk.
Viften i stekerommet, som ikke brukes for dobbel tilberedning, sviver (eller temperaturen i stekerommet er høy).	• For den beste stekeytelsen og best resultater, kan det hende at viften og varmeelementet i stekerommet som ikke brukes er på.	• Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.

Informasjonskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, kan det hende at det vises en informasjonskode på skjermen. Gå gjennom tabellen nedenfor, og prøv å utføre forslagene.

Kode	Betydning	Tiltak
C-d1	Feil på dørlåsen.	Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter.
C-20	Sensorsvikt.	
C-21		
C-22		
C-F1	Forekommer bare under lesing og skriving av EEPROM.	
C-F0	Det er ingen kommunikasjon mellom hovedkretskortet og underkretskortet.	
C-F2	Forekommer når et kommunikasjonsproblem mellom den integrerte kretsen for berøring og hoved- eller under-micom vedvarer.	Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter.
C-d0	Knappeproblem Oppstår når knappen trykkes og holdes inne en stund.	Rengjør knappene, og kontroller at det ikke er vann på eller rundt dem. Slå av ovnen, og prøv på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Feilsøking

Kode	Betydning	Tiltak
-dC-	Skilleplaten tas ut under tilberedning i modus for tilberedning på to nivåer. Skilleplaten settes inn under tilberedning i modus for tilberedning på ett nivå.	Skilleplaten skal ikke tas ut under tilberedning i modus for tilberedning på to nivåer. Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter.
S-01	Sikkerhetsutkobling Ovnen har vært kontinuerlig i bruk ved en gitt temperatur over lang tid. - Under 105 °C - 16 timer - Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer - Fra 245 °C til Maks. - 4 timer	Dette er ikke en systemfeil. Slå av ovnen, og ta ut maten. Deretter kan du prøve på nytt på vanlig måte.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse bruksinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Dimensjoner (B x H x D)	Utside	595 x 595 x 570 mm
Volum		75 liter
Vekt	Netto	49,0 kg
Tilkoblingsspenning		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimal tilkoblet strømbelastning		3650-3950 W

Vedlegg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellidentifikasjon	NV75N7677RS / NV75N7678RS		
Type hulrom	Enkel	Øvre	Nedre
Energieffektivitetsindeks per stekerom (EEI-stekerom)	81,6	98,6	100,0
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A+	A	A
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn, i konvensjonell modus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC elektrisk hulrom)	1,05 kWh/syklus	-	-
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn, i viftedrevet modus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC elektrisk hulrom)	0,71 kWh/syklus	0,68 kWh/syklus	0,68 kWh/syklus
Antall hulrom.	3 (Enkel, Øvre, Nedre)		
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet		
Volum per hulrom (V)	75 L	34 L	32 L
Ovnstype	Innebygd		
Enhetens masse (M)	NV75N7677RS: 49,0 kg NV75N7678RS: 49,0 kg		

Dataene er fastsatt i henhold til standard EN 60350-1, EN 50564 og kommisjonsreguleringene (EU) No 65/2014 og (EU) No 66/2014, og bestemmelsen (EF) NO 1275/2008.

WI-FI	Strømforbruk i ventemodus (W)	1,9 W
	Tidsperiode for strømstyring (min.)	10 min.
Standby-modus	Strømforbruk	1,0 W
	Tidsperiode for strømstyring (min.)	10 min.

Tips til energisparing

- Ovnsdøren bør holdes lukket ved steking, med unntak av når maten snus. For å opprettholde ovnstemperaturen og spare energi må ikke døren åpnes ofte under steking.
- Planlegg ovnsbruken slik at du unngår å slå av ovnen mellom steking av ulike retter. På denne måten kan du spare strøm og redusere tiden det tar å varme opp ovnen på nytt.
- Hvis steketiden er på mer enn 30 minutter, kan ovnen slås av 5-10 minutter før endt steketid for å spare strøm. Restvarmen vil fullføre stekeprosessen.
- Prøv å steke mer enn én rett om gangen når det er mulig.

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01054F-00

Kalusteuuni

Käyttö- ja asennusopas

NV75N7677RS / NV75N7678RS



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Oppaan käyttäminen	3
Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:	3
Turvallisuusohjeet	3
Tärkeitä turvallisuusohjeita	3
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	6
Automaattinen virransäästötoiminto	6
Asentaminen	7
Pakkauksen sisältö	7
Uunin asennukseen valmistautuminen	8
Sähkökytkentä	8
Asentaminen kaapistoon	8
Ennen kuin aloitat	10
Alkuasetukset	10
Uuden uunin haju	11
Älykäs turvamekanismi	11
Lisätarvikkeet	11
Taittoluukku	13
Mekaaninen lukko (vain soveltuviissa malleissa)	14
Kaksoistila	14
Toiminnot	15
Käyttöpaneeli	15
Yleiset asetukset	16
Valmistustilat (muut kuin grillitila)	19
Valmistustilat (grilli)	22
Kaksoistilan lämpötilarajat	23
Valmistuksen päättäminen	24
Eriyistoiminto	24

Automaattiohjelma	25
Puhdistaminen	26
Ajastin	28
Äänet käyttöön / pois käytöstä	28
Wi-Fi-yhteyden ottaminen käyttöön tai pois käytöstä	28
Älykkään ohjauksen käyttäminen	28
Älykkäät valmistustoiminnot	29
Manuaalinen valmistus	29
Automaattiohjelmat	35
Koekeittiössä testatut ruuat	41
Usein käytettyjen automaattiohjelmien reseptejä	42
Huolto	45
Puhdistaminen	45
Luukun irrottaminen	46
Vaihtaminen	47
Vianmääritys	47
Tarkistettavat kohdat	47
Näyttökoodit	49
Tekniset tiedot	50
Liite	51
Laitteen tekniset tiedot	51

Oppaan käyttäminen

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteunin.

Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuus- ja käyttöohjeita, jotka auttavat laitteen käytössä ja hoidossa.

Lue käyttöopas huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

VAROITUS

Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja, kuoleman ja/tai omaisuusvahinkoja**.

HUOMIO

Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoja**.

HUOM.

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia ja muita tietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassa olevien turvallisuusmääräysten ja -suositusten mukaisesti.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

VAROITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (esim. lasten) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.

Kiinteään johdotukseen on lisättävä mahdollisuus irrottaa laite sähköverkosta johdotusmääräysten mukaisesti.

Laite tulee voida irrottaa pistorasiasta asennuksen jälkeen.

Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin määräysten mukaisesti.

Turvallisuusohjeet

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihdattaa valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai ammattitaitoisella asentajalla, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Johtoja ei saa kiinnittää liimalla, sillä liimaus ei ole luotettava kiinnitystapa.

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa. Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei saa koskea.

VAROITUS: Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

Älä puhdista uunin luukun lasia hankausaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan saattaa johtaa lasin rikkoutumiseen.

Jos laitteessa on puhdistustoiminto, irtoava lika ja kaikki astiat on poistettava uunista ennen höyry- tai automaattipuhdistusta. Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

Jos laitteessa on puhdistustoiminto, laitteen pinnat saattavat kuumentua puhdistamisen aikana tavallista enemmän.

Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta. Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpömittaria. (Vain paistomittarilla varustetut mallit.)

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

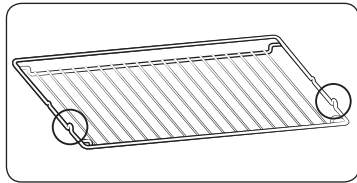
VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

HUOMIO: Kuumennusprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kuumennusprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana. Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana. Laitteen pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana.



Aseta ritilä paikoilleen ulkonevat osat (pysäyttimet molemmilla puolilla) eteenpäin, jotta ritilä tukisi riittävästi suuria ruokamääriä.

⚠ HUOMIO

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.

Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vaurioitunutta laitetta.

Korjauksia laitteeseen saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Vääränlainen korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Jos uuni kaipaa korjausta, ota yhteyttä SAMSUNGin huoltoon tai jälleenmyyjään.

Sähköjohdot tai -johtimet eivät saa olla kosketuksissa uuniin.

Uuni kytketään sähköverkkoon käyttäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakopistorasioita tai jatkojohtoja.

Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.

Ole varovainen, kun käytät uunin lähellä olevia pistorasioita.

Jos laitteessa on vesihöyry- tai höyrytystoiminto, älä käytä laitetta, jos vesisäiliö on vaurioitunut. (Vain mallit, joissa on vesihöyry- tai höyrytystoiminto.)

Jos säiliö on murtunut tai rikki, älä käytä sitä, vaan ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen. (Vain mallit, joissa on vesihöyry- tai höyrytystoiminto.)

Tämä uuni on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen kotitalouksissa.

Uunin sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi käytön aikana. Älä koske uunin sisäpintoihin tai lämpövastuksiin, ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla.

Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.

Uunin pinnat kuumenevat, kun sitä käytetään korkeassa lämpötilassa pitkän aikaa.

Varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä, kun avaat luukun.

Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia, alkoholi saattaa höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan päästessään kosketuksiin jonkin uunin kuumen osan kanssa.

Turvallisuusohjeet

Turvallisuussyistä laitetta ei saa milloinkaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla.

Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.

Pakasteruoat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voi vääntyä suurten lämmönvaihtelujen vuoksi.

Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Tämä voi vaurioittaa emalipintaa.

Luukun on oltava kiinni uunin käytön aikana.

Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin lämpenemisen, mikä voi vaurioittaa emalipintoja ja aiheuttaa sen, että ruoka ei kypsy kunnolla.

Hedelmämehusta tulee tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille.

Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.

Älä laita astioita uunin luukun päälle.

Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin.

Älä nouse luukun päälle äläkä nojaa siihen tai aseta sen päälle mitään painavia esineitä.

Älä käytä luukun avaamiseen liikaa voimaa.

VAROITUS: Älä irrota laitetta verkkovirrasta, vaikka ruoka olisi valmista.

VAROITUS: Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

Saat lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REACHista, osoitteesta samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Automaattinen virransäästötoiminto

- Jos käyttäjä ei tee mitään toimenpiteitä tietyn ajan sisällä laitteen ollessa käytössä, laite pysähtyy ja siirtyy valmiustilaan.
- Valo: Voit sammuttaa uunin valon ruoanlaiton aikana painamalla uunin valopainiketta. Uunin valo sammutetaan virransäästösyistä muutama minuutti valmistusohjelman käynnistämisen jälkeen.

Asentaminen

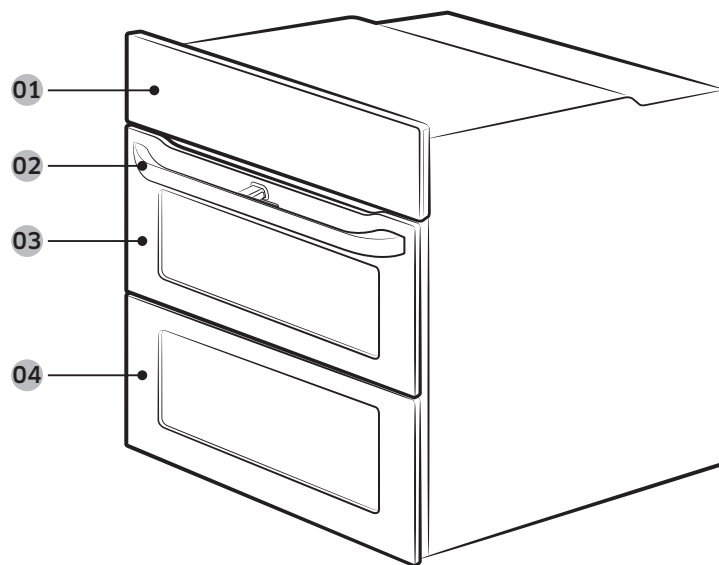
VAROITUS

Uunin saa asentaa vain ammattitaitoinen asentaja. Asentaja vastaa siitä, että uuni kytketään sähköverkkoon paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Pakkauksen sisältö

Varmista, että kaikki osat ja lisätarvikkeet ovat tuotepakkauksessa. Jos sinulla on jokin uuniin tai sen lisätarvikkeisiin liittyvä ongelma, ota yhteyttä paikalliseen Samsungin asiakaspalveluun tai jälleenmyyjään.

Uunin esittely



01 Käyttöpaneeli

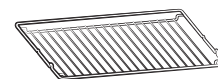
02 Luukun kahva

03 Yläluukku

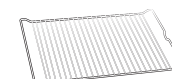
04 Pääluukku

Lisätarvikkeet

Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



Ritilä



Ritiläohjain *



Uunipelti *



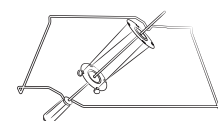
Yleispelti *



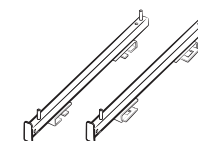
Syvä pelti *



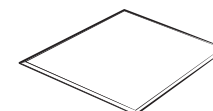
Paistinvarras *



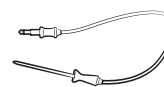
Paistin- ja lihavarras *



Teleskooppiohjain *



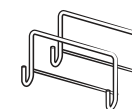
Jakotaso



Paistomittari *



2 ruuvia (M4 L25)



Asennuskahva

HUOM.

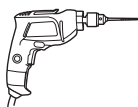
Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

Asentaminen

Uunin asennukseen valmistautuminen

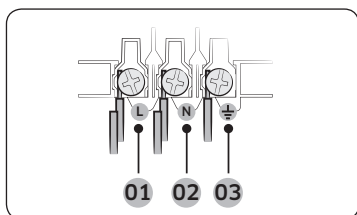


Ristipääruuvimeisseli



Pora

Sähkökytkentä



- 01** RUSKEA tai MUSTA
02 SININEN tai VALKOINEN
03 KELTAINEN ja VIHREÄ

Nimellisvirta (A)	Vähimmäispoikkileikkauspinta
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Kytke uuni pistorasiaan. Jos pistoketyypistä pistorasiaa ei ole saatavilla virtarajoitusten vuoksi, käytä moninapaista irtikytkentälaitetta (välin tulee olla vähintään 3 mm) turvallisuusmääräysten noudattamiseksi. Käytä riittävän pitkää virtajohtoa, joka tukee ohjearvoa H05 RR-F tai H05 VV-F, Väh. 1,5-2,5 mm².

Tarkista tehotiedot uuniin kiinnitetystä merkistä.

Avaa uunin taustapaneeli ruuvimeisselillä ja irrota johtopidikkeen ruuvit. Kytke tämän jälkeen virtajohdot niille tarkoitettuihin liitäntäterminaaleihin.

(⏏)-liitäntä on tarkoitettu maadoitukselle. Kytke ensin keltainen ja vihreä johto (maadoitus), joiden tulee olla muita pitempiä. Jos käytät pistoketyypistä pistorasiaa, pistokkeen on oltava käytettävissä myös uunin asennuksen jälkeen. Samsung ei vastaa vääränlaisesta tai puuttuvasta maadoituksesta johtuvista onnettomuuksista.

VAROITUS

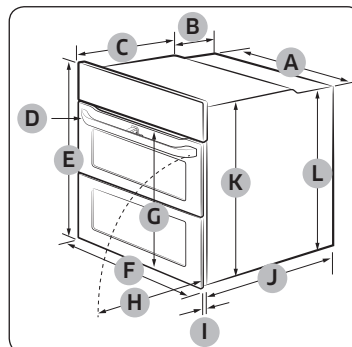
Älä tallaa johtoja äläkä taivuta niitä asennuksen aikana, ja pidä ne erillään uunin kuumenevista osista.

Asentaminen kaapistoon

Jos uuni asennetaan kaapiston sisälle, kaapiston muovipintojen ja liimattujen osien tulee kestää vähintään 90 °C:n lämpötila. Samsung ei vastaa uunista säteilevän kuumuuden kalusteille aiheuttamista vaurioista.

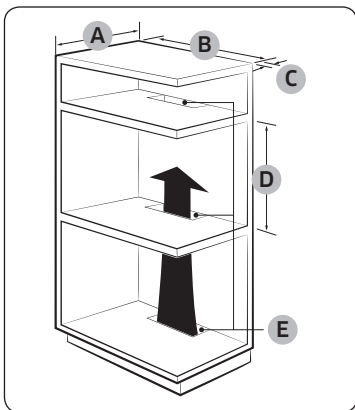
Uunin asianmukaisesta ilmanvaihdosta on huolehdittava. Kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin tulee jättää n. 50 mm:n kokoinen aukko ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

Asennuksen edellyttämät mitat



Uuni (mm)

A	560	G	Enint. 506
B	175	H	Enint. 494
C	370	I	21
D	Enint. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

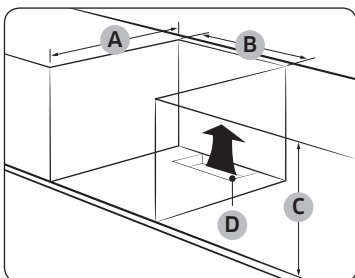


Kaapisto (mm)

A	Väh. 550
B	Väh. 560
C	Väh. 50
D	Väh. 590 - Enint. 600
E	Väh. 460 x Väh. 50

HUOM.

Sijoituskalusteessa on oltava ilmanvaihtoaukot **(E)** kuuman ilman jäähdyttämistä ja ilmankiertoa varten.



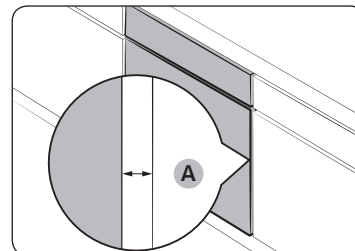
Allaskaappi (mm)

A	Väh. 550
B	Väh. 560
C	Väh. 600
D	Väh. 460 x Väh. 50

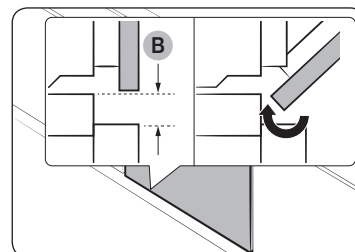
HUOM.

Sijoituskalusteessa on oltava ilmanvaihtoaukot **(D)** kuuman ilman jäähdyttämistä ja ilmankiertoa varten.

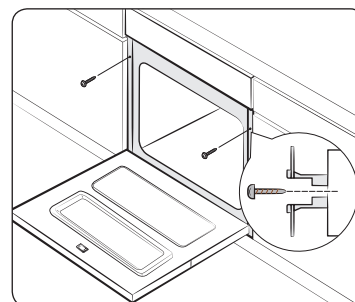
Uunin asentaminen



Varmista, että uunin ja kaapiston väliin jää molemmille puolille vähintään 5 mm:n rako **(A)**.



Varmista, että luukun avaamista ja sulkemista varten jää vähintään 3 mm:n rako **(B)**.



Sovita uuni täysin kaapiston sisään ja kiinnitä uuni tiiviisti paikalleen molemmilta puolilta kahden tähän tarkoitukseen varatun ruuvin avulla.



Asentaminen

Kun asennus on valmis, irrota suojakalvo, teippi ja muut pakkausmateriaalit, ja ota uunin mukana toimitetut lisätarvikkeet pois sen sisältä. Jos uuni täytyy poistaa kaapistosta, katkaise ensin uunin virransyöttö ja irrota sen molemmilla puolilla olevat 2 ruuvia.

⚠ VAROITUS

Uuni tarvitsee ilmanvaihtoa, jotta se toimisi normaalisti. Älä missään olosuhteissa tuki laitteen ilmanvaihtoaukkoja.

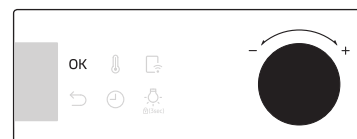
📖 HUOM.

Eri mallit voivat olla erinäköisiä.

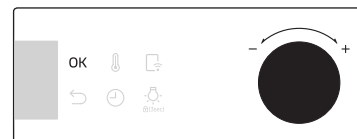
Ennen kuin aloitat

Alkuasetukset

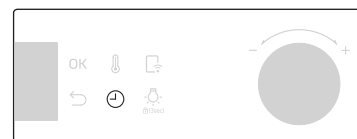
Kun kytket uunin virran päälle ensimmäistä kertaa, oletusaika "12:00" näytetään näyttöpaneelissa ja tunnit ("12") vilkkuvat. Aseta kello aikaan noudattamalla alla olevia ohjeita.



1. Kun tunnit vilkkuvat, aseta ne kääntämällä (oikeanpuoleista) arvojenvalitsinta ja siirry minuutteihin painamalla **OK**-painiketta.



2. Kun minuutit vilkkuvat, aseta ne kääntämällä arvojenvalitsinta ja paina sen jälkeen **OK**-painiketta.



Jos haluat muuttaa aikaa näiden alkuasetusten jälkeen, pidä -painiketta painettuna 3 sekuntia ja noudata yllä olevia ohjeita.



Uuden uunin haju

Ennen kuin uunia käytetään ensimmäistä kertaa, sen sisätilat tulee puhdistaa, jotta uuden uunin haju poistuisi.

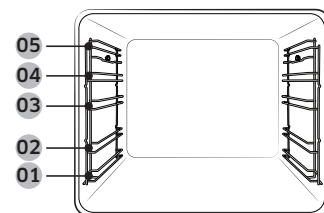
1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Lämmitä uuni ja käytä sitä kiertoilmalla 200 °C tai tavallisessa tilassa 200 °C tunnin ajan. Näin uunista poltetaan pois sinne valmistuksen aikana mahdollisesti jääneet aineet.
3. Kun tämä on tehty, sammuta uuni.

Älykäs turvamekanismi

Jos avaat luukun uunin ollessa käytössä, uunin valo syttyy ja sekä puhallin että lämpövastukset sammutetaan. Tämän tarkoituksena on suojata käyttäjiä vahingoilta, esimerkiksi palovammoilta, ja välttää turhaa energiahäviötä. Jos näin käy, sulje luukku. Uuni jatkaa toimintaansa normaalisti, sillä kyseessä ei ole vika.

Lisätarvikkeet

Kun käytät lisätarvikkeita ensimmäistä kertaa, puhdistane ne perusteellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä, puhtaalla liinalla.



01 Taso 1

02 Taso 2

03 Taso 3

04 Taso 4

05 Taso 5

- Aseta lisätarvike sille tarkoitettuun paikkaan uunin sisällä.
- Jätä vähintään 1 cm tilaa lisätarvikkeen ja uunin pohjan tai muiden lisätarvikkeiden väliin.
- Ole varovainen, kun otat astiat ja/tai lisätarvikkeet uunista. Kuuma ruoka tai lisätarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Lisätarvikkeet saattavat kuumetessaan vääntyä. Kun ne jäähtyvät, ne palaavat takaisin alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.

Peruskäyttö

Opettele käyttämään lisätarvikkeita oikein, jotta ruoanlaitto olisi helpompaa.

Ritilä	Ritilä on tarkoitettu grillaamiseen ja paahuttamiseen. Aseta ritilä paikoilleen ulkonevat osat (molemmilla puolilla olevat pysäyttimet) eteenpäin.
Ritiläohjain *	Ritiläohjainta voidaan käyttää yhdessä pellin kanssa estämään ruoista tippuvien nesteiden pääsy uunin pohjalle.
Uunipelti *	Uunipeltiä (syvyys: 20 mm) käytetään kakkujen, keksien ja muiden taikainoiden paistamiseen. Aseta viisto reuna eteen.

Ennen kuin aloitat

Yleispelti *	Yleispeltiä (syvyys: 30 mm) käytetään paistamiseen ja paahtamiseen. Käytä ritiläohjainta estämään nesteiden tippuminen uunin pohjalle. Aseta viisto reuna eteen.
Syvä pelti *	Syvää peltiä (syvyys: 50 mm) käytetään paahtamiseen joko yhdessä ritiläohjaimen kanssa tai ilman sitä. Aseta viisto reuna eteen.
Paistinvarras *	Paistinvarrasta käytetään esimerkiksi kanan grillaamiseen. Käytä paistinvarrasta vain yksiosaisessa tilassa tasolla 4, jolla vartaan sovitinta voidaan käyttää. Ruuvaa vartaan kahva irti grillaamisen ajaksi.
Paistin- ja lihavarras *	Aseta pelti ritilätasolle 1 valmistuksen aikana muodostuvien nesteiden keräämiseksi, tai uunin pohjalle, jos paistat suuren määrän lihaa. Suosittelemme käyttämään varrastarvikkeita vain alle 1,5 kg painavalle lihalle. 1. Työnnä varras lihaan. Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin se on helpompi työntää lihaan. 2. Asettele lihan ympärille esikypsennettyjä perunoita ja vihanneksia. 3. Työnnä kehikko keskitalolle V-kulma edellä. Aseta varras kehikolle terävä pää taaksepäin ja työnnä vartaan pää varovasti uunin takaseinässä olevan kääntömekanismin sisään. Vartaan tylpän pää tulee asettua kehikon V-kulmaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkua estämässä vartaan liikkumista. Ne toimivat samalla kahvan tukena.) 4. Irrota kahva ennen ruoanlaittoa. 5. Kiinnitä kahva takaisin paikoilleen paistamisen jälkeen, jotta varras olisi helpompi poistaa kehikosta.

Teleskooppiohjaimet *	Käytä teleskooppiohjaimia pellin työntämiseen seuraavasti: 1. Vedä teleskooppiohjaimet ulos uunista. 2. Aseta pelti teleskooppiohjaimien päälle ja työnnä teleskooppiohjaimet uuniin. 3. Sulje uunin luukku.
Jakotaso	Jakotason tarkoituksena on jakaa uuni kahteen osaan. Käytä jakotasoa kaksoistilassa.
Paistomittari *	Paistomittarilla mitataan kypsennettävän lihan sisälämpötilaa. Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.

⚠ VAROITUS

- Varmista, että paistinvarraan kahva on kiinnitetty oikein.
- Käsittele paistinvarrasta varovasti. Haavakut ja piikit ovat teräviä ja voivat aiheuttaa henkilövahinkoja!
- Paistinvarras on erittäin kuuma, joten käytä grillikintaita, kun poistat sen.

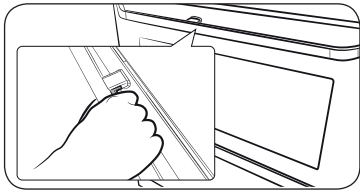
📖 HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

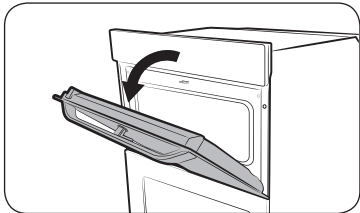
Taittoluukku

Uunissa on ainutlaatuinen taittoluukku, jonka saranat ovat keskellä, joten voit käsitellä uunin yläosaa avaamalla vain luukun yläosan. Kun käytät kaksoistilaa, voit käyttää uunin yläosaa entistä helpommin ja energiaa haaskaamatta.

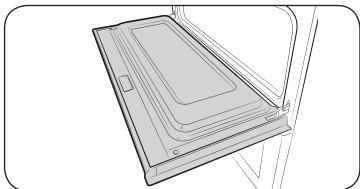
Yläluukun käyttäminen



1. Paina kahvan vipu täysin pohjaan.

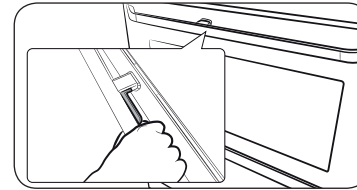


2. Vedä kahvasta.

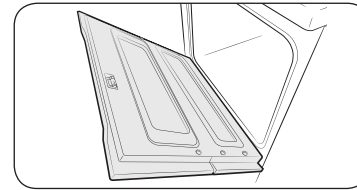


3. Vain yläluukku avautuu kuvassa näytetyllä tavalla.

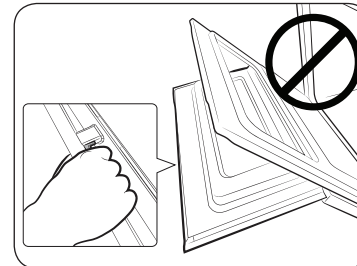
Koko luukun käyttäminen



1. Tartu kahvaan vipuun koskematta ja vedä.



2. Koko luukku avautuu kuvassa näytetyllä tavalla.



⚠ HUOMIO

Varmista, että et koske kahvan vipuun koko luukku avatessasi.

Jos vipua painetaan avaamisen aikana, yläluukku saattaa aueta ja aiheuttaa henkilövahinkoja.

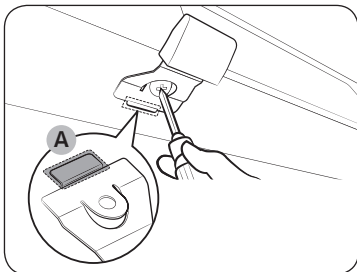
📖 HUOM.

- Älä aseta yläluukun päälle painavia esineitä äläkä käytä liikaa voimaa sitä käsitellessäsi.
- Älä anna lasten leikkiä yläluukulla tai sen päällä.

Ennen kuin aloitat

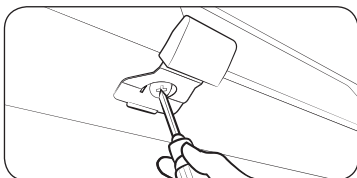
Mekaaninen lukko (vain soveltuviissa malleissa)

Asentaminen



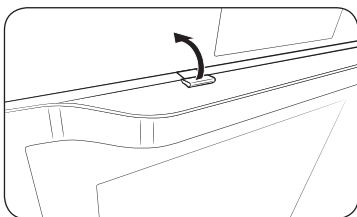
1. Aseta mekaanisen lukon ohut osa **(A)** kuvassa näytetyllä tavalla sille varattuun aukkoon lukon kahvassa.
2. Kiristä lukon kahvan ruuvi.

Purkaminen



- Löysää lukon kahvan ruuvi ja irrota se.

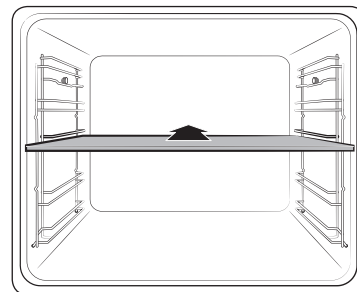
Lukitus ja vapautus



- Avaa luukku nostamalla lukon kahvaa hieman lukituksen vapauttamiseksi. Avaa luukku.
- Lukitse luukku sulkemalla se. Mekaaninen lukko lukitsee luukun automaattisesti.

Kaksoistila

Voit valita jommankumman osan tai käyttää uunin ylä- ja alaosa kahteen eri ruokalajiin valmistamiseen.



Jaa uunin sisätila kahteen osaan asettamalla jakotaso tasolle 3. Uuni tunnistaa jakotason ja ottaa yläosan käyttöön oletuksena.

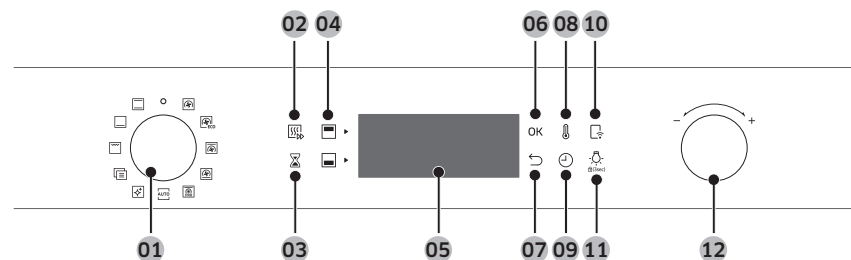
HUOM.

Kaksoistilan saatavuus riippuu valmistettavasta ruokalajista. Saat lisätietoja tämän oppaan osiosta **Älykkäät valmistustoiminnot**.

Toiminnot

Käyttöpaneeli

Etupaneeleita on monenlaisia, ja niissä on käytetty erilaisia materiaaleja ja värejä. Uunien ulkoasua voidaan tuotekehityssyistä muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.



01 Tilanvalitsin	Valitse valmistustila tai toiminto kääntämällä tätä.
02 Nopea esilämmitys (vain soveltuviissa malleissa)	Nopea esilämmitys lämmittää uunin nopeasti ennalta asetettuun lämpötilaan. - Ota nopea esilämmitys käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä. - Käytettävissä vain yksiosaisessa tilassa. - Toimintoa ei käytetä alle 100 °C:n lämpötiloissa.
03 Ajastin	Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.
04 Ylä-/Alaosa	Ilmaisimet syttyvät, kun jakotaso asetetaan paikoilleen. Voit käyttää valmistettavalle ruoalle joko ylä- tai alaosa.
05 Näyttö	Näytössä näytetään valittuja tiloja tai asetuksia koskevat tiedot.
06 OK	Vahvista asetukset painamalla tätä.
07 Takaisin	Peru nykyiset asetukset ja palaa päänäyttöön.
08 Lämpötila	Aseta lämpötila painamalla tätä.
09 Valmistusaika	Aseta valmistusaika painamalla tätä.

10 Älykäs ohjaus	Käytä tätä älykkään ohjauksen valitsemiseen.
11 Uunin valo / Lapsilukko	Sytytä tai sammuta uunin valo painamalla tätä painiketta. Ota käyttöpaneelin lapsilukko käyttöön painamalla tätä painiketta 3 sekuntia, tai ota se pois käytöstä painamalla uudelleen 3 sekuntia.
12 Arvojenvalitsin	Käytä arvojenvalitsinta - valmistusajan tai lämpötilan asettamiseen - päävalikon alakohtien valitsemiseen puhdistustoiminnon, automaattiohjelman, erityistoiminnon tai grillin valitsemiseen - annoskoon valitsemiseen automaattiohjelmassa.

HUOM.

Näyttö ei välttämättä toimi asianmukaisesti, jos sitä kosketetaan talouskäsineillä tai grillikintailla.



Toiminnot

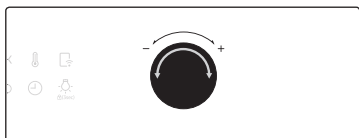
Yleiset asetukset

Usein tehty toimenpide on oletuslämpötilan ja/tai valmistusajan vaihtaminen kaikille valmistustiloille. Säädä lämpötila ja/tai valmistusaika valitulle valmistustilalle alla olevien ohjeiden mukaisesti.

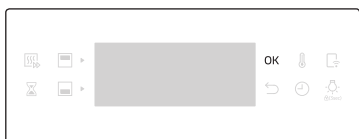
Lämpötila



1. Valitse tila tai toiminto kääntämällä tilanvalitsinta. Valinnan oletuslämpötila ilmestyy näkyviin.



2. Aseta haluamasi lämpötila arvojenvalitsimella.

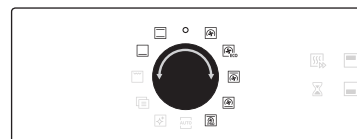


3. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

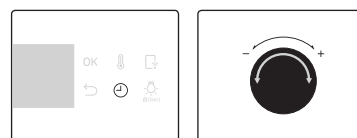
HUOM.

- Jos et tee mitään muita asetuksia pariin sekuntiin, uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti oletusasetuksilla.
- Jos haluat muuttaa asetettua lämpötilaa, paina -painiketta ja noudata yllä olevia ohjeita.
- Uunin tarkka sisälämpötila voidaan mitata valtuutetun asiantuntijalaitoksen määrittelemällä lämpömittarilla ja mittaustavalla. Muunlaisten lämpömittarien käyttö saattaa aiheuttaa mittausvirheitä.

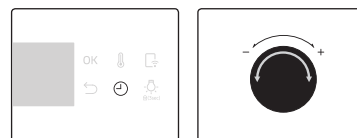
Valmistusaika



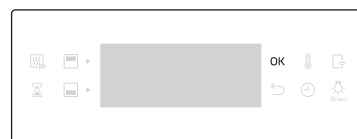
1. Valitse tila tai toiminto kääntämällä tilanvalitsinta.



2. Paina -painiketta ja aseta haluamasi aika arvojenvalitsimella. Enimmäisasetus on 23 tuntia 59 minuuttia.



3. Voit vaihtoehtoisesti viivästyttää valmistuksen päättymisaikaa haluamaasi ajankohtaan. Paina -painiketta ja aseta päättymisaikakohta arvojenvalitsimella. Saat lisätietoja kohdasta **Viivekäynnistys**.



4. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

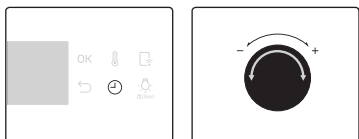
- Voit halutessasi valmistaa ruokaa myös asettamatta valmistusaikaa. Tällöin uuni aloittaa valmistuksen asettamassasi lämpötilassa ilman aikatietoja, ja sinun on sammutettava uuni itse, kun ruoka on valmista.
- Jos haluat muuttaa asetettua valmistusaikaa, paina -painiketta ja noudata yllä olevia ohjeita.



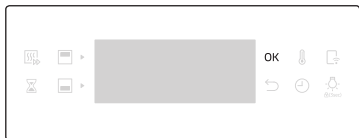
Lopetusaika



1. Valitse tila tai toiminto kääntämällä tilanvalitsinta.



2. Paina -painiketta kahdesti ja aseta haluamasi lopetusaika arvojenvalitsimella.



3. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

- Voit halutessasi valmistaa ruokaa myös asettamatta lopetusaikaa. Tällöin uuni aloittaa valmistuksen asettamassasi lämpötilassa ilman aikatietoja, ja sinun on sammutettava uuni itse, kun ruoka on valmista.
- Jos haluat muuttaa asetettua lopetusaikaa, paina -painiketta kahdesti ja noudata yllä olevia ohjeita.

Viivekäynnistys

Viivekäynnistys on tarkoitettu ruoanlaiton helpottamiseen.

Esimerkki 1

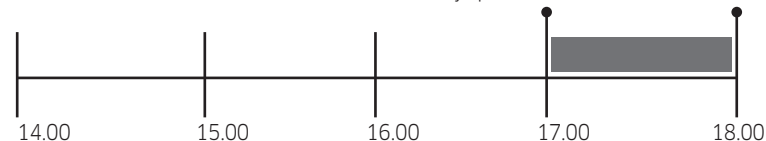
Oletetaan, että valitset tunnin mittaisen valmistusohjelman klo 14.00 ja haluat valmistuksen päättyvän klo 18.00. Aseta lopetusaika vaihtamalla Valmiina-kohdan ajaksi 18.00. Uuni aloittaa valmistuksen klo 17.00 ja lopettaa sen asetustesi mukaisesti klo 18.00.

Nykyinen aika: 14.00

Aseta valmistusaika:
1 tunti

Aseta viivekäynnistysaika:
18.00

Uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti klo 17.00 ja päättää sen klo 18.00.



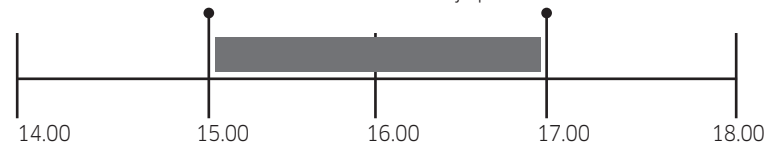
Esimerkki 2

Nykyinen aika: 14.00

Aseta valmistusaika:
2 tunti

Aseta viivekäynnistysaika:
17.00

Uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti klo 15.00 ja päättää sen klo 17.00.



HUOMIO

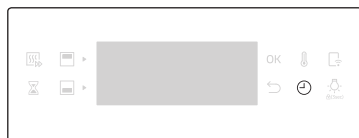
- Viivekäynnistys ei ole käytettävissä kaksoistilassa.
- Älä pidä kypsää ruokaa uunissa liian kauan. Ruoka saattaa pilaantua.



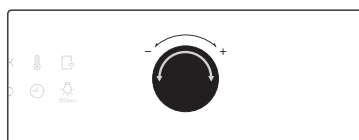
Toiminnot

Valmistusajan nollaaminen

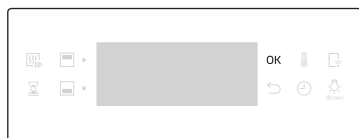
Voit nollata valmistusajan. Tästä on hyötyä, jos haluat sammuttaa uunin manuaalisesti kesken valmistuksen.



1. Näytä valmistusaika painamalla -painiketta uunin ollessa käytössä.



2. Aseta valmistusajaksi "00:00" kääntämällä arvojenvalitsinta. Vaihtoehtoisesti voit painaa -painiketta.



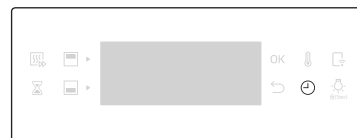
3. Paina **OK**-painiketta.

HUOM.

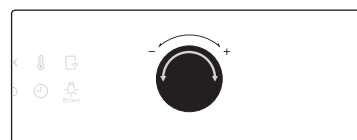
Jos käytät kaksoistilaa, sinun on ensin valittava uunin ylä- tai alaosa sen mukaisesti, kumman valmistusajan haluat nollata.

Lopetusajan nollaaminen

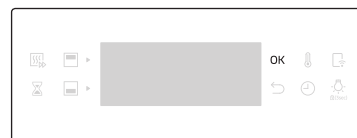
Voit nollata lopetusajan. Tästä on hyötyä, jos haluat sammuttaa uunin manuaalisesti kesken valmistuksen.



1. Voit näyttää asetetun lopetusajan uunin käytön aikana painamalla -painiketta kahdesti.



2. Aseta lopetusajaksi nykyinen aika kääntämällä arvojenvalitsinta. Vaihtoehtoisesti voit painaa -painiketta.



3. Paina **OK**-painiketta.

HUOM.

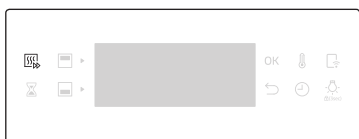
Jos käytät kaksoistilaa, sinun on ensin valittava uunin ylä- tai alaosa sen mukaisesti, kumman lopetusajan haluat nollata.



Valmistustilat (muut kuin grillitila)



1. Valitse valmistustila kääntämällä tilanvalitsinta.
2. Aseta valmistusaika ja/tai lämpötila tarvittaessa. Saat lisätietoja osiosta **Yleiset asetukset**.
3. Vaihtoehtoisesti voit lämmittää uunin nopealla esilämmityksellä. Jos haluat tehdä tämän, paina -painiketta ja aseta kohdelämpötila. Sen ilmaisin ilmestyy näyttöön.



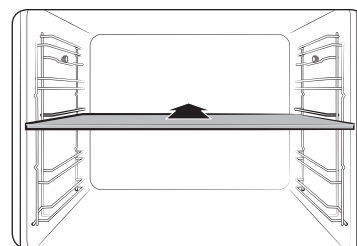
Uunin sisätilat lämmitetään asetettuun kohdelämpötilaan. Kun esilämmitys on valmis, ilmaisin häviää ja kuulet äänimerkin. Esilämmitystä suositellaan kaikille valmistustiloille, jollei valmistusoppaassa toisin mainita.

HUOM.

Voit muuttaa valmistusaikaa ja/tai lämpötilaa valmistuksen aikana.

Kaksoistila

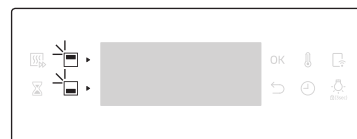
Voit käyttää uunin mukana toimitettua jakotaso uunin sisätilan jakamiseen ylä- ja alaosaan. Näin voit käyttää kahta eri valmistustilaa samanaikaisesti, tai valmistaa ruokaa vain toisessa osassa.



1. Jaa uunin sisätila kahteen osaan asettamalla jakotaso tasolle 3.

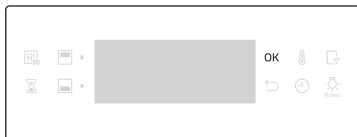


2. Valitse valmistustila kääntämällä tilanvalitsinta. Voit valita yläosalle grilli-, kiertoilma- tai ylälämpö + kiertoilma -tilan ja alaosalle kiertoilma-, alalämpö + kiertoilma- tai alalämpötilan.



3. Valitse yläosa painamalla -painiketta tai alaosa painamalla -painiketta. -kuvake ilmestyy valitun osan kohdalle.
4. Aseta valmistusaika ja/tai lämpötila tarvittaessa. Saat lisätietoja osiosta **Yleiset asetukset**.

Toiminnot



5. Kun tämä on tehty, paina **OK**-painiketta.



Uunin sisätilat lämmitetään asetettuun kohdelämpötilaan. Esilämmitystä suositellaan kaikille valmistustiloille, jollei valmistusoppaassa toisin mainita.

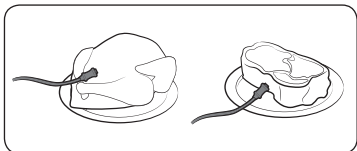
HUOM.

Kaksoistilan saatavuus riippuu valmistustilasta. Saat lisätietoja tämän oppaan osiosta Älykkäät valmistustoiminnot.

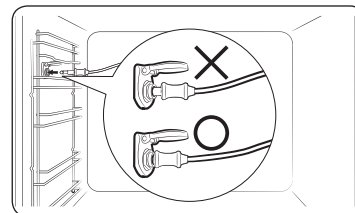
Paistomittarin käyttäminen ruoanvalmistuksessa

Paistomittarilla mitataan kypsennettävän lihan sisälämpötilaa. Kun uuni saavuttaa kohdelämpötilan, se sammuu ja kypsennys päättyy.

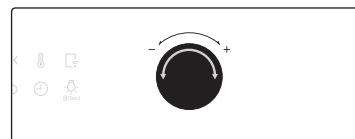
- Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.
- Valmistusaikaa ei voi muuttaa, kun paistomittari on kytkettyä.



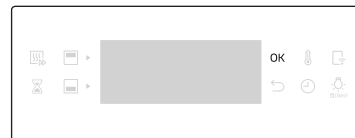
1. Valitse valmistustila toimintopaneelistä.
2. Työnnä paistomittarin kärki paistettavan lihan keskelle. Varmista, että mittarissa ei ole kumikahvaa.



3. Kytke mittarin liitin vasemmassa seinämässä olevaan liitäntään. Varmista, että näyttöpaneelissa näytetään paistomittarin ilmaisin  ja uunin nykyinen lämpötila.



4. Aseta lihan sisälämpötila kääntämällä (oikeanpuoleista) arvojenvalitsinta.



5. Aloita valmistus painamalla **OK**-painiketta. Uuni antaa äänimerkin ja päättää valmistuksen, kun lihan sisälämpötila kohoaa asetettuun lukemaan.

VAROITUS

- Vahinkojen välttämiseksi paistomittaria ei saa käyttää vartaan kanssa.
- Kun ruoka on valmista, paistomittari on erittäin kuuma. Käytä grillikintaita, kun otat sen uunista, jotta et saisi palovammoja.

HUOM.

Jotkin tilat eivät tue paistomittaria. Jos käytät paistomittaria tilassa, joka ei tue sitä, kyseisen tilan ilmaisin vilkkuu. Jos näin käy, poista paistomittari välittömästi.

Valmistustilat (muut kuin grillitila)

Tähdellä (*) merkityt valmistustilat ovat käytettävissä nopean esilämmityksen kanssa, ja ne otetaan pois käytöstä, jos lämpötila-asetus on alle 100 °C.

Tila		Lämpötila-alue (°C)			Suositeltu lämpötila (°C)
		Yksi osa	Kaksi osaa		
			Yläosa	Alaosa	
	Kiertoilma	* 30-275	40-250	40-250	170
		Takavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa paistamiseen tai paahattamiseen eri tasoilla samanaikaisesti.			
	Tavallinen	* 30-275	-	-	200
		Ylä- ja alavastukset tuottavat lämpöä. Tätä toimintoa suositellaan useimpien ruokalajien paistamiseen ja paahattamiseen.			
	Ylälämpö + Kiertoilma	* 40-275	40-250	-	190
		Ylävastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa (esimerkiksi lihan tai lasagnen) rapeuttamiseen.			
	Alalämpö + Kiertoilma	* 40-275	-	40-250	190
		Alavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa pizzalle, leiville ja kakuille.			
	Alalämpö	100-230	-	40-250	190
		Alavastus tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa leipomisen tai kypsennyksen lopussa piirakoiden ja pizzojen pohjan ruskistamiseen.			

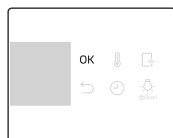
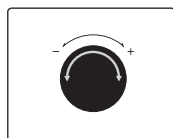
Tila		Lämpötila-alue (°C)			Suositeltu lämpötila (°C)
		Yksi osa	Kaksi osaa		
			Yläosa	Alaosa	
	Pro-Roasting	80-200	-	-	160
		Pro-Roasting-toiminnossa on automaattinen esilämmitysohjelma, jota käytetään, kunnes uunin lämpötilana on 220 °C. Tämän jälkeen ylävastus ja kiertoilmapuhallin käynnistyvät ja auttavat ruskistamaan ruoan, esimerkiksi lihan. Ruskistamisen jälkeen lihaa kypsennetään alhaisessa lämpötilassa. Käytä tätä tilaa nautanlihalle, linnunlihalle ja kalalle.			
	Ekokiertoilma	30-275	40-250	40-250	170
		Ekokiertoilmatila hyödyntää optimoitua lämmitysjärjestelmää ja säästää näin sähköä ruoanvalmistuksen aikana. Valmistusaika pitenee hieman, mutta lopputulos on sama. Huomaathan, että esilämmitystä ei tarvita tässä tilassa.			
		 HUOM.			
		• Ekokiertoilmatilan energiatehokkuusluokka on määritetty standardin EN 60350-1 mukaisesti. • Kaksoistilassa ekokiertoilmatilaa ei voi käyttää uunin ylä- ja alaosalle samanaikaisesti.			

Toiminnot

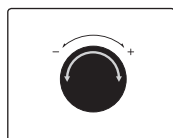
Valmistustilat (grilli)



1. Valitse tilanvalitsimella .



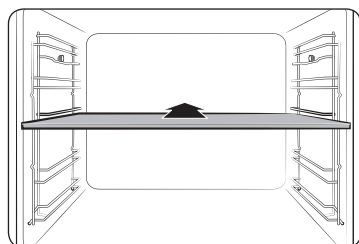
2. Valitse arvojenvalitsimella **Iso grilli (G 1)** tai **Ekogrilli (G 2)** ja paina **OK**-painiketta.



3. Aseta lämpötila arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

Kaksoistila

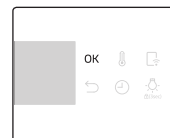
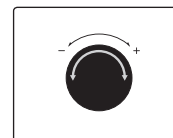
Voit säästää energiaa grillaamalla pienet annokset kaksoistilassa. Oletuksena vain yläosan iso grilli on käytettävissä, sillä uuni käyttää vain ylävastusta.



1. Ota kaksoistila käyttöön asettamalla jakotaso tasolle 3.



2. Valitse tilanvalitsimella . Oletuksena vain **Iso grilli (G 1)** valitaan automaattisesti.



3. Aseta lämpötila arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

Valmistustilat (grilli)

Tila		Lämpötila-alue (°C)			Suositeltu lämpötila (°C)
		Yksi osa	Kaksi osaa		
			Yläosa	Alaosa	
G 1	Iso grilli	100-300	40-250	-	240
		Iso grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) ruskistamiseen.			
G 2	Ekogrilli	100-300	-	-	240
		Pieni grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa vähemmän lämpöä tarvitseville ruoille, esimerkiksi kalalle tai täytetyille patongeilille.			

Kaksoistilan lämpötilarajat

Voit käyttää uunin ylä- ja alaosaa eri ruokalajien valmistamiseen.

Kaksoistilassa uunin toisen osan lämpötila-asetukset vaikuttavat toisen osan lämpötilarajoihin. Alaosassa käytettävä valmistustoiminto esimerkiksi vaikuttaa yläosassa tehtävän grillauksen lämpötilaan. Kummankin osan vähimmäislämpötila on aina 40 astetta ja enimmäislämpötila 250 astetta.

Jos yläosan lämpötilana on (°C)	Alaosan lämpötilaraja on (°C)	
	Vähintään	Enintään
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Jos alaosan lämpötilana on (°C)	Yläosan lämpötilaraja on (°C)	
	Vähintään	Enintään
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Toiminnot

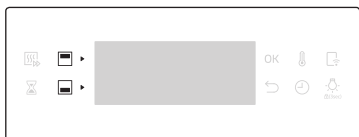
Valmistuksen päättäminen



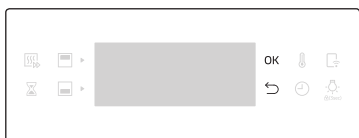
Käännä tilanvalitsin valmistuksen aikana kohtaan "0". Uuni sammuu muutaman sekunnin kuluttua. Tämä johtuu siitä, että uuni on väärin komentojen välttämiseksi ohjelmoitu odottamaan muutama sekunti, jotta käyttäjä voisi korjata valintansa.

Valmistuksen päättäminen jommassakummassa osassa

Päätä valmistus kaksoistilassa noudattamalla näitä ohjeita.



1. Valitse yläosa painamalla -painiketta tai alaosa painamalla -painiketta.



2. Paina ensin -painiketta ja sen jälkeen **OK**-painiketta. Uuni lopettaa valmistuksen valitussa osassa.

Erityistoiminto

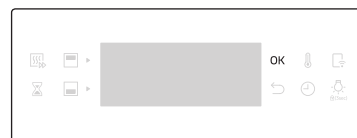
Ruoanlaitto on tehokkaampaa, kun käytät erityis- tai lisätoimintoja. Erityistoiminnot eivät ole käytettävissä kaksoistilassa.



1. Valitse tilanvalitsimella .



2. Valitse toiminto arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta. Oletuslämpötila ilmestyy näkyviin.
3. Aseta valmistusaika ja/tai lämpötila tarvittaessa. Saat lisätietoja osiosta **Yleiset asetukset**.



4. Käynnistä toiminto painamalla **OK**-painiketta.

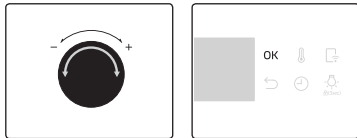
	Tila	Lämpötila-alue (°C)	Suosittelu lämpötila (°C)	Ohjeet
F 1	Pidä lämpimänä	40-100	80	Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
F 2	Lautasten lämmitys	30-80	60	Käytä tätä astioiden lämmittämiseen.

Automaattiohjelma

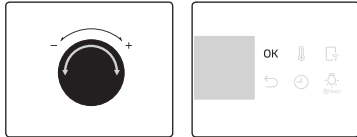
Uunissa on kokemattomia kokkeja varten yhteensä 50 automaattiohjelmaa. Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.



1. Valitse tilanvalitsimella **AUTO**.



2. Valitse ohjelma arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

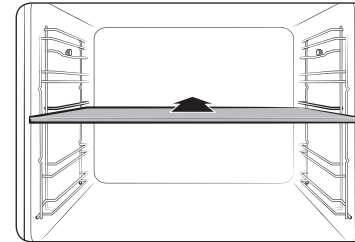


3. Valitse annoskoko arvojenvalitsimella. Painorajat vaihtelevat ohjelmittain.
4. Aloita valmistus painamalla **OK**-painiketta.

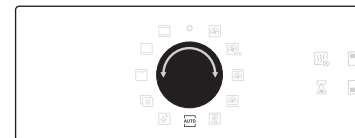
HUOM.

- Automaattiohjelmissa on esilämmitysvaihe joillekin valmistustiloille. Niiden esilämmityksen eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Käynnistä sen jälkeen automaattiohjelma painamalla **Valmistusaika** -painiketta.
- Saat lisätietoja tämän oppaan osiosta **Automaattiohjelmat**.

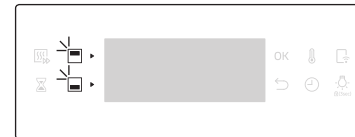
Kaksoistila



1. Ota kaksoistila käyttöön asettamalla jakotaso tasolle 3.

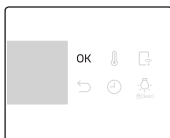
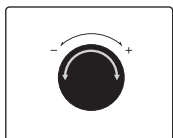


2. Valitse tilanvalitsimella **AUTO**.

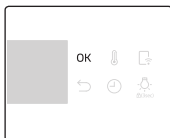
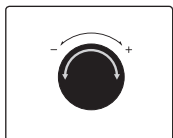


3. Valitse yläosa painamalla -painiketta tai alaosa painamalla -painiketta.
-kuvake ilmestyy valitun osan kohdalle.

Toiminnot



4. Valitse yläosan ohjelma arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.



5. Valitse annoskoko arvojenvalitsimella. Painorajat vaihtelevat ohjelmittain.
6. Aloita valmistus painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

Saat lisätietoja tämän oppaan osiosta Automaattiohjelmat.

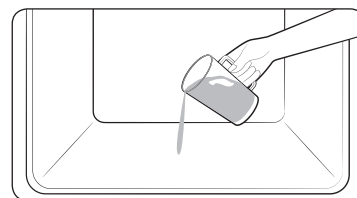
Puhdistaminen

Käytettävissä on 2 puhdistustilaa. Tämä toiminto säästää aikaa, sillä laitetta ei tarvitse puhdistaa manuaalisesti säännöllisin väliajoin.

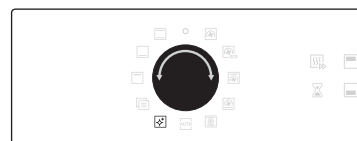
	Toiminto	Ohjeet
C 1	Höyrypuhdistus	Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.
C 2	Pyrolyysipuhdistus	Pyrolyysipuhdistus tarkoittaa termistä puhdistamista kuumassa lämpötilassa. Toiminto polttaa rasvatahrat pois, jotta manuaalinen puhdistaminen olisi helpompaa.

Höyrypuhdistus

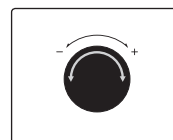
Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.



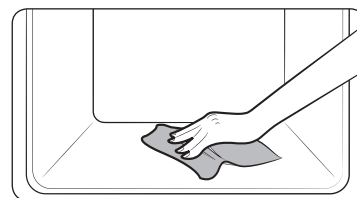
1. Kaada uunin pohjalle 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) vettä ja sulje luukku.



2. Valitse tilanvalitsimella .



3. Valitse arvojenvalitsimella Höyrypuhdistus (C 1) ja käynnistä puhdistustoiminto painamalla **OK**-painiketta.



4. Puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

VAROITUS

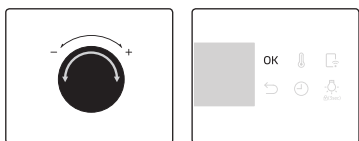
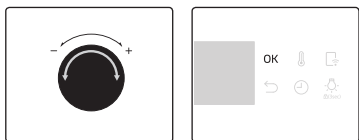
Älä avaa luukkuja, ennen kuin ohjelma on päättynyt. Uunin sisällä oleva vesi on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja.

HUOM.

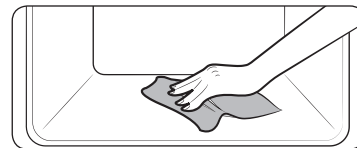
- Jos uuni rasvoittuu pahoin esim. grillauksen tai paistamisen aikana, suosittelemme poistamaan pinttyneen lian pesuaineella manuaalisesti ennen höyryllä puhdistamista.
- Jätä uunin luukku raolleen, kun ohjelma on päättynyt. Näin uunin sisäosien emalipinta kuivuu tehokkaammin.
- Jos uunin sisätila on kuuma, puhdistusta ei käynnistetä. Odota uunin jäähtymistä ja yritä uudelleen.
- Älä kaada vettä uunin pohjalle liian äkillisesti. Tee se varovasti. Muuten vesi voi vuotaa yli uunin etuosasta.

Pyrolyysipuhdistus

Pyrolyysipuhdistus tarkoittaa termistä puhdistamista kuumassa lämpötilassa. Toiminto polttaa rasvatahrat pois, jotta manuaalinen puhdistaminen olisi helpompaa.



1. Poista uunista kaikki lisätarvikkeet, myös sivutelineet, ja pyyhi suuret tahrat pois manuaalisesti. Ne saattavat syttyä palamaan puhdistusohjelman aikana ja voivat aiheuttaa tulipalon.
2. Valitse tilanvalitsimella .
3. Valitse arvojenvalitsimella Pyrolyysipuhdistus (C 2) ja paina **OK**-painiketta.
4. Valitse arvojenvalitsimella jokin kolmesta puhdistusajasta: 1 h 50 min, 2 h 10 min ja 2 h 30 min.
5. Aloita puhdistaminen painamalla **OK**-painiketta.



6. Kun toiminto on valmis, odota uunin jäähtymistä ja pyyhi sen jälkeen luukun reunat kostealla liinalla.

HUOMIO

- Älä koske uuniin, sillä se kuumenee erittäin paljon ohjelman aikana.
- Pidä lapset etäällä uunista vahinkojen välttämiseksi.
- Kun ohjelma on päättynyt, älä katkaise laitteen virtaa, kun puhallin jäähdyttää uunia.

HUOM.

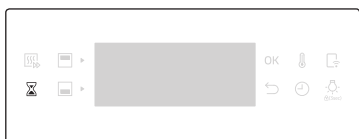
- Kun ohjelma käynnistyy, uunin sisäosat kuumenevat. Tällöin luukku lukitaan turvallisuussyistä. Kun ohjelma on päättynyt ja uuni jäähtynyt, luukun lukitus avataan.
- Muista tyhjentää uuni ennen puhdistamista. Uunin kuuma sisälämpötila voi aiheuttaa epämuodostumia lisätarvikkeisiin.



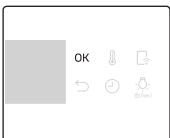
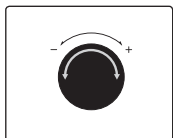
Toiminnot

Ajastin

Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.



1. Paina -painiketta.

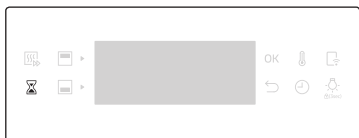


2. Aseta aika arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

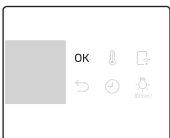
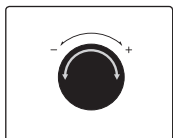
HUOM.

- Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu "00:00".
- Voit muuttaa ajastimen asetuksia milloin tahansa.

Äänet käyttöön / pois käytöstä

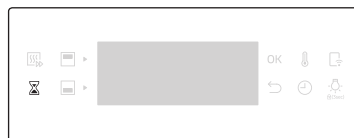


1. Paina -painiketta 3 sekuntia.

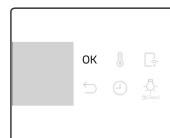
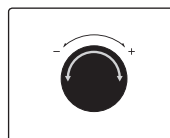


2. Valitse arvojenvalitsimella "1" ja paina **OK**-painiketta.
3. Ota toiminto arvojenvalitsimella käyttöön tai pois käytöstä ja paina **OK**-painiketta. Valittu asetus vilkkuu.

Wi-Fi-yhteyden ottaminen käyttöön tai pois käytöstä



1. Paina -painiketta 3 sekuntia.



2. Valitse arvojenvalitsimella "2" ja paina **OK**-painiketta.
3. Ota toiminto arvojenvalitsimella käyttöön tai pois käytöstä ja paina **OK**-painiketta. Valittu asetus vilkkuu.

Älykkään ohjauksen käyttäminen

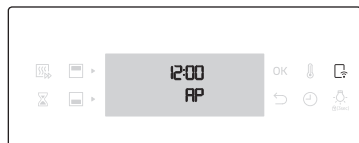
SmartThings-sovelluksen avulla voit käyttää useita uunin toimintoja älypuhelimellasi etäältä käsin. Alla olevassa taulukossa on lueteltu sovelluksella käytettävissä olevat päätoiminnot.

Kun etähallinta on poissa käytöstä	Valvonta (uuni, keittotas), uunin sammuttaminen
Kun etähallinta on käytössä	Valvonta (uuni, keittotas), uunin käynnistäminen, uunin sammuttaminen, valmistusaika / lämpötilan asettaminen, virheentarkistus

Yhteyden muodostaminen uuniin

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus älylaitteessasi.
2. Muodosta yhteys uuniin noudattamalla sovelluksessa annettuja ohjeita.
3. Kun yhteys on muodostettu, uunissa oleva yhdistämiskuvake ilmestyy näyttöön ja sovellus antaa vahvistuksen yhteyden muodostamisesta.
4. Jos yhdistämiskuvake ei ilmesty näkyviin, muodosta yhteys uudelleen sovelluksessa annettujen ohjeiden mukaisesti.





HUOM.

- Jos painat **Smart Control**  -painiketta Wi-Fi-yhteyden ollessa poissa käytöstä, näyttöön ilmestyy "AP".
- "AP" tarkoittaa, että uuni etsii reititintä. (Tähän kuluu enintään 30 sekuntia.)
- Jos käytät uunia, kun näytössä näkyy "AP", uuni lopettaa reitittimen etsimisen.

Uunin etähallinta

1. Paina **Smart Control** -painiketta. Smart Control -kuvake ilmestyy näyttöön. Voit nyt hallita uunia etäältä käsin siihen yhdistetyllä älylaitteella.
2. Avaa uunin hallintasovellus valitsemalla uunin kuvake SmartThings-sovelluksesta. Voit käyttää uuniin yhdistetyllä sovelluksella seuraavia toimintoja:
 - Aseta uunin valmistustila, -aika tai lämpötila.
 - Käynnistä uuni etäältä käsin.
 - Sammuta uuni etäältä käsin.
 - Kun ruoanvalmistus alkaa, muuta valmistusaikaa tai lämpötilaa etäältä käsin.

HUOM.

Automaattipuhdistusta ei voida käynnistää sovelluksesta.

HUOM.

- Kun avaat uunin luukun tai painat **Smart Control** -painiketta,  häviää näytöstä etkä voi käynnistää uunia etäältä käsin.
- Voit valvoa uunin ja keittotason tilaa tai sammuttaa uunin, vaikka  -kuvake ei näkyisikään näytössä.
- Kun ruoanvalmistus päättyy tai jos se perutaan,  sammuu.
- SmartThings-sovelluksesta käytettävissä olevat toiminnot eivät saata toimia sujuvasti, jos langaton yhteys on huono tai jos laite on asennettu paikkaan, jossa Wi-Fi-signaali on heikko.

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

Akryyliamidia koskeva VAROITUS

Täkkelyspitoista ruokaa, esimerkiksi uuniperunoita, ranskalaisia perunoita tai leipää valmistettaessa muodostuu akryyliamidia, jolla voi olla haitallisia vaikutuksia terveyteen. Tällaiset ruoat on suositeltavaa paistaa alhaisessa lämpötilassa ja niiden liiallista kypsentämistä, rapeuttamista tai polttamista on syytä välttää.

HUOMIO

Helposti pilaantuvia ruokia (maito, kananmunat, kala, liha, linnunliha jne.) ei saa seisottaa uunissa tunteja pidempään ennen valmistuksen aloittamista, ja valmistuksen päätyttyä ne on poistettava uunista mahdollisimman pian. Pilaantuneen ruoan syöminen voi aiheuttaa pahoinvointia ja ruokamyrkytyksen.

HUOM.

- Esilämmitystä suositellaan kaikille valmistustiloille, jollei valmistusoppaassa toisin mainita.
- Kun käytät ekogrillitoimintoa, aseta ruoka pellin keskelle.

Lisätarvikkeita koskevia vinkkejä

Eri uunimallien mukana toimitetaan eri määrä erilaisia lisätarvikkeita. Joitakin alla olevassa taulukossa mainittuja lisätarvikkeita ei välttämättä ole toimitettu laitteen mukana. Vaikkei sinulla olisikaan kaikkia tässä valmistusoppaassa mainittuja lisätarvikkeita, voit noudattaa ohjeita ja käyttää omia tarvikkeitasi. Pääset niillä samoihin tuloksiin.

- Uunipelti ja yleispelti ovat keskenään vaihdettavissa.
- Kun valmistat sellaisia ruokia, joissa on runsaasti öljyä, suosittelemme käyttämään ritilän alla peltiä ruoasta tihkuvan öljyn keräämiseen. Jos uunin mukana on toimitettu ritiläohjain, voit käyttää sitä yhdessä pellin kanssa.
- Jos uunin mukana on toimitettu yleispelti, syvä pelti tai molemmat, öljyisten ruokien valmistukseen kannattaa käyttää niistä syvempää.

Älykkäät valmistustoiminnot

Leipominenw

Suosittellemme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Sokerikakku	Ritilä, Ø 25-26 cm:n vuoka	2		160-170	35-40
Tiikerikakku	Ritilä, kuivakakkuvuoka	3		175-185	50-60
Piirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n piirakkavuoka	3		190-200	50-60
Hedelmä- ja hilekoristeltu kakku pellillä	Yleispelti	2		160-180	40-50
Hedelmämurut	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	3		170-180	25-30
Teeleivät	Yleispelti	3		180-190	30-35
Lasagne	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	3		190-200	25-30
Marengit	Yleispelti	3		80-100	100-150
Kohokas	Ritilä, kohokasvuokat	3		170-180	20-25
Hiivalla kohotettu omenakakku	Yleispelti	3		150-170	60-70
Kotitekoinen pizza 1-1,2 kg	Yleispelti	2		190-210	10-15

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakastetut lehtitaičinapasteijat	Yleispelti	2		180-200	20-25
Piirakka	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	2		180-190	25-35
Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	2		160-170	65-75
Kylmä pizza	Yleispelti	3		180-200	5-10

Paistaminen

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Liha (nauta/sika/lammas)					
Naudan ulkofilee, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	50-70
Luuton vasikankylki, 1,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	90-120
Porsaan paahtopaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-210	50-60
Porsaanpaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	100-120
Luullinen karitsanreisi, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		170-180	100-120

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Linnunliha (kana/ankka/kalkkuna)					
Kana, kokonainen, 1,2 kg *	Ritilä + Yleispelti (roiskeille)	3 1		200	65-80 *
Kananpalat	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-220	25-35
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-210	20-30
Pieni kalkkuna, kokonainen, 5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		180-200	120-150
Vihannekset					
Vihannekset, 0,5 kg	Yleispelti	3		220-230	15-20
Halkaistut uuniperunat, 0,5 kg	Yleispelti	3		190-200	40-50
Kala					
Paistettu kalafilee	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-220	20-30
Paistettu kala	Ritilä + Yleispelti	3 1		180-200	30-40

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

Grillaaminen

Suosittelemme uunin esilämmittämistä iso grilli -tilassa. Käännä valmistuksen puolivälissä.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Leipä					
Paahtoleipä	Ritilä	5		270-300	2-4
Juustopaahtoleipä	Yleispelti	4		200	4-8
Naudanliha					
Pihvi *	Ritilä + Yleispelti	4 1		240-250	15-20
Hampurilaispihvit *	Ritilä + Yleispelti	4 1		250-270	13-18
Sianliha					
Porsaankyljykset	Ritilä + Yleispelti	4 1		250-270	15-20
Makkarat	Ritilä + Yleispelti	4 1		260-270	10-15
Linnunliha					
Kananrinta	Ritilä + Yleispelti	4 1		230-240	30-35
Kanankoivet	Ritilä + Yleispelti	4 1		230-240	25-30

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut $\frac{2}{3}$.

Älykkäät valmistustoiminnot

Pakastettu valmisateria

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakastepizza, 0,4-0,6 kg	Ritilä	3		200-220	15-25
Pakastelasagne	Ritilä	3		180-200	45-50
Pakasteranskalaiset	Yleispelti	3		220-225	20-25
Pakastetut kroketit	Yleispelti	3		220-230	25-30
Pakastettu uuni-camembert	Ritilä	3		190-200	10-15
Täytetyt pakastepatongit	Ritilä + Yleispelti	3 1		190-200	10-15
Pakastekalapuikot	Ritilä + Yleispelti	3 1		190-200	15-25
Pakastettu kalapurilainen	Ritilä	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

Tähän tilaan kuuluu automaattinen lämmitys enintään 220 asteeseen. Ylävastusta ja kiertoilmahuuhtelua käytetään lihan ruskistamisen aikana. Tämän vaiheen jälkeen ruokaa kypsennetään hiljalleen ennalta valitussa alhaisessa lämpötilassa. Uuni käyttää tässä vaiheessa ylä- ja alavastuksia. Tämä tila soveltuu lihapaisteille ja linnunlihalle.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (tunneissa)
Paahtopaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Porsaanpaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	4-5
Karitsanpaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	2-3

Kaksoistila

Aseta jakotaso uuniin, ennen kuin käytät kaksoistoimintoa. Suosittelemme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

Seuraavassa taulukossa on annettu 5 paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan tarkoitettua kaksoistilan ohjetta. Kaksoistoiminnolla voit valmistaa pääruoan ja lisukkeet tai pääruoan ja jälkiruoan samanaikaisesti.

- Esilämmitysaika voi olla pitempi kaksoistoimintoa käytettäessä.

Nro	Uunin osa	Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
1	Yläosa	Sokerikakku	Ritilä, Ø 25-26 cm:n vuoka	4		160-170	40-45
	Alaosa	Kotitekoinen pizza, 1,0-1,2 kg	Yleispelti	1		190-210	13-18
2	Yläosa	Paahdetut kasvikset, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	4		220-230	13-18
	Alaosa	Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	1		160-170	70-80
3	Yläosa	Pita-leipä	Yleispelti	4		230-240	13-18
	Alaosa	Perunagratiini, 1,0-1,5 kg	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	1		180-190	45-50

Nro	Uunin osa	Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
4	Yläosa	Kanankoivet	Ritilä + Yleispelti	4 4		230-250	30-35
	Alaosa	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	1		190-200	30-35
5	Yläosa	Paistettu kalafilee	Ritilä + Yleispelti	4 4		210-230	15-20
	Alaosa	Omena-lehtitaikinapiirakka	Yleispelti	1		170-180	25-30

Älykkäät valmistustoiminnot

Voit käyttää myös pelkästään ylä- tai alaosaa, jos haluat säästää sähköä. Valmistusaika saattaa olla pitempi, jos käytät vain osaa uunista. Suosittelemme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

Yläosa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Perunagradiini	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	4		160-170	40-50
Teeleivät	Yleispelti	4		180-190	30-35
Lasagne	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	4		180-190	25-35
Kanankoivet *	Ritilä + Yleispelti	4 4		230-250	30-35

* Älä esilämmitä uunia.

Alaosaa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kuivakakku	Ritilä, 24 cm:n kuivakakkuvuoka	1		170-180	50-60
Tiikerikakku	Ritilä, kuivakakkuvuoka	1		160-170	60-70
Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	1		160-170	70-80
Kotitekoinen pizza, 1,0-1,2 kg	Yleispelti	1		190-210	13-18

Ekokiertoilma

Tässä tilassa käytetään optimoitua lämmitysjärjestelmää, joka säästää sähköä ruokien kypsennyksen aikana. Tässä ryhmässä mainitut ajat eivät virransäästösyistä edellytä esilämmitystä.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Hedelmämurut, 0,8-1,2 kg	Ritilä, 24 cm:n uunivuoka	2	160-180	60-80
Kuoriperunat, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	2	190-200	70-80
Makkarat, 0,3-0,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	160-180	20-30
Pakastetut uuniranskalaiset, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	180-200	25-35
Pakastetut lohkoperunat, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	190-210	25-35
Uunissa paistetut kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	200-220	30-40
Rapeat, leivitetty kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	200-220	30-45
Paahdettu naudan ulkofilee, 0,8-1,2 kg	Ritilä + Yleispelti	2 1	180-200	65-75
Paahdetut kasvikset, 0,4-0,6 kg	Yleispelti	3	200-220	25-35

Kaksoistila - ekokiertoilmatila

Voit myös käyttää ekokiertoilmatilaa ylä- tai alaosassa, jos haluat säästää sähköä. Tässä ryhmässä mainitut ajat eivät virransäästösyistä edellytä esilämmitystä.

Yläosa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Lasagne	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	4	180-200	30-45
Pakasteranskalaiset	Yleispelti	4	200-210	25-35
Pakastetut lohkoperunat	Yleispelti	4	200-210	25-35
Paahdettu naudan ulkofilee	Ritilä + Yleispelti	4 4	170-180	60-80

Alaosa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Tiikerikakku	Ritilä, kuivakakkuvuoka	1	170-180	60-70
Kuivakakku	Ritilä, 24 cm:n kuivakakkuvuoka	1	170-180	50-60
Uuniperunat	Yleispelti	1	190-200	70-90
Pakastepizza	Ritilä	1	200-210	25-30

Automaattiohjelmat

⚠ HUOMIO

Helposti pilaantuvia ruokia (maito, kananmunat, kala, liha, linnunliha jne.) ei saa seisottaa uunissa tuntia pidempään ennen valmistuksen aloittamista, ja valmistuksen päätyttyä ne on poistettava uunista mahdollisimman pian. Pilaantuneen ruoan syöminen voi aiheuttaa pahoinvointia ja ruokamyrkytyksen.

Yksiosainen valmistustila

Seuraavassa taulukossa on kuvattu 40 paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan tarkoitettua automaattiohjelmaa.

Taulukossa on mainittu ruokien määrät, painorajat ja valmistukseen liittyvät suositukset. Esiohjelmoidut valmistustilat ja -ajat lisäävät käyttömukavuutta. Ohjekirjassa on automaattiohjelmia koskevia valmistusohjeita.

Automaattiohjelmissa 1-19 ja 38-39 on esilämmitysvaihe, jonka eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.

Käynnistä sen jälkeen automaattiohjelma painamalla **Valmistusaika** -painiketta.

⚠ VAROITUS

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 1	Perunagradiini	1,0-1,5	Ritilä	3
		Valmista perunagradiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuossa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 2	Vihannesgradiini	0,8-1,2	Ritilä	3
		Valmista vihannesgradiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuossa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 3	Makaronilaatikko	1,2-1,5	Ritilä	3
		Valmista pastagratini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuossa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	3
		Valmista kotitekoinen lasagne 22-24 cm:n kokoisessa uunivuossa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Ritilä	3
		Laita ratatouillen ainekset kannelliseen vuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen tarjoilua.		
A 6	Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	2
		Valmista omenapiirakka pyöreässä, 24-26 cm:n kokoisessa metallivuossa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 7	Voisarvet	0,3-0,4	Yleispelti	3
		Valmista voisarvet (kylmästä valmistakinasta). Aseta ne leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 8	Omena-lehtitaikinapiirakka	0,3-0,4	Yleispelti	3
		Aseta omena-lehtitaikinapiirakat leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 9	Hedelmäpiirakan pohja	0,4-0,5	Ritilä	3
		Aseta taikina voideltuun, mustasta metallista valmistettuun kakkupohjavuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 10	Quiche lorraine -kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	2
		Tee piirakkataikina ja kaada se pyöreään, 25 cm:n kokoiseen piirakkavuokaan. Käynnistä ohjelma. Lisää täyte ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 11	Valkoinen leipä	0,6-0,7	Ritilä	3
		Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 12	Sekaleipä	0,8-0,9	Ritilä	3
		Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 13	Sämpylät	0,3-0,5	Yleispelti	3
		Valmista sämpylät (kylmästä valmistakinasta). Aseta ne leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 14	Hedelmämurut	0,8-1,2	Ritilä	3
		Laita tuoreita marjoja ja hedelmiä (vadelmia, karhunvatukoita ja omena- tai päärynäviipaleita) 22-24 cm:n kokoiseen uunivuokaan. Kaada päälle muruja. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 15	Teeleivät	0,5-0,6	Yleispelti	3
		Aseta (5-6 cm:n kokoiset) teeleivät leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 16	Sokerikakku	0,5-0,6	Ritilä	3
		Tee kakkutaikina ja kaada se pyöreään, mustaan metallivuokaan, jonka halkaisija on 26 cm. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 17	Tiikerikakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Tee kakkutaikina ja kaada se pyöreään, metalliseen kuivakakkuvuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 18	Kuivakakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Tee kakkutaikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Ritilä	3
		Valmista kakkutaikina 20-24 cm:n kokoisessa uunivuossa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 20	Paahdettu naudan ulkofilee	0,8-1,3	Ritilä	2
			Yleispelti	1
		Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta ritilälle rasvapuoli ylöspäin.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 21	Hitaasti kypsennetty paahtopaisti	0,8-1,3	Ritilä	2
			Yleispelti	1
		Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta ritilälle rasvapuoli ylöspäin.		
A 22	Paahdetut lampaankyljykset yrteillä höystettyinä	0,4-0,9	Ritilä	4
			Yleispelti	1
		Marinoi lampaankyljykset yrteillä ja aseta ne ritilälle.		
A 23	Luullinen karitsanreisi	1,0-1,5	Ritilä	3
			Yleispelti	1
		Marinoi karitsa ja aseta se ritilälle.		
A 24	Nahallinen porsaanpaisti	0,8-1,3	Ritilä	3
			Yleispelti	2
		Aseta porsaanpaisti ritilälle rasvapuoli ylöspäin.		
A 25	Porsaankylkirivi	0,8-1,3	Ritilä	3
			Yleispelti	3
		Aseta porsaankylkirivi ritilälle.		
A 26	Kana, kokonainen	1,0-1,5	Ritilä	2
			Yleispelti	1
		Pese ja huuhtelee kana. Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta kana rintapuoli alaspäin ritilälle ja käännä se, kun uuni antaa äänimerkin.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 27	Kananrinta	0,5-1,0	Ritilä	4
			Yleispelti	1
		Marinoi rintapalat ja aseta ne ritilälle.		
A 28	Kanankoivet	0,5-1,0	Ritilä	4
			Yleispelti	1
		Sivele pinnalle oliiviöljyä ja mausteita ja aseta ritilälle.		
A 29	Ankanrinta	0,3-0,8	Ritilä	4
			Yleispelti	1
		Aseta ankanrintapalat ritilälle rasvapuoli ylöspäin. Ensimmäinen asetus on medium-kypsytydelle, toinen medium+-kypsytydelle.		
A 30	Uunissa paistettut taimenfileet	0,3-0,8	Yleispelti	4
		Aseta taimenfileet yleispellille nahkapuoli ylöspäin.		
A 31	Taimen	0,3-0,8	Ritilä	4
			Yleispelti	1
		Pese ja huuhtele kala ja aseta se ritilälle pää edellä. Täytä kala sitruunamehulla, suolalla ja yrteillä. Leikkaa nahkaa veitsellä. Hiero pintaan öljyä ja suolaa.		
A 32	Meriantura	0,3-0,8	Yleispelti	3
		Aseta meriantura leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Viillä pintaa veitsellä.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 33	Lohimedaljongit/-fileet	0,3-0,8	Ritilä	4
			Yleispelti	1
		Pese ja huuhtelee fileet tai medaljongit. Aseta fileet ritilälle nahkapuoli ylöspäin.		
A 34	Paahdetut kasvikset	0,3-0,8	Yleispelti	4
		Huuhtelee ja valmistelee siivutettu kesäkurpitsa, munakoiso, paprika ja sipuli sekä kirsikkatomaatit. Sivele päälle oliiviöljyä, yrtejä ja mausteita. Asettele vihannekset tasaisesti yleispellille.		
A 35	Halkaistut uuniperunat	0,5-1,0	Yleispelti	3
		Halkaise suuret perunat (à 200 g) pituussuunnassa kahtia. Aseta ne leikattu puoli ylöspäin yleispellille ja sivele pintaan oliiviöljyä, yrtejä ja mausteita.		
A 36	Pakasteranskalaiset	0,3-0,8	Yleispelti	3
		Levitä pakastetut uuniranskalaiset tasaisesti yleispellille.		
A 37	Pakastetut lohkoperunat	0,3-0,8	Yleispelti	3
		Levitä pakastetut lohkoperunat tasaisesti yleispellille.		
A 38	Pakastepizza	0,3-0,8	Ritilä	3
		Käynnistä ohjelma ja aseta pakastepizza ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Ensimmäinen asetus on ohuelle, italialaiselle pizzalle, toinen paksulle pannupizzalle.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 39	Kotitekoinen pizza	0,8-1,3	Yleispelti	2
		Valmista kotitekoinen pizza hiivataikinasta ja levitä se yleispellille. Painoissa on otettu huomioon myös lisukkeet, esimerkiksi kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 40	Taikina	0,3-0,8	Ritilä	2
		Valmista taikina kulhossa ja peitä se muovikelmulla. Aseta se ritilän keskelle. Ensimmäinen asetus on pizza- ja kakkutaikinalle ja toinen leipätaikinalle.		

Kaksoistila

Seuraavassa taulukossa on kuvattu 10 paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan tarkoitettua automaattiohjelmaa. Voit käyttää joko pelkkää ylä- tai alaosaa tai molempia samanaikaisesti.

Ohjelman yhteydessä on mainittu ruokien määrät, painorajat ja valmistukseen liittyvät suositukset. Esiohjelmoidut valmistustilat ja -ajat lisäävät käyttömukavuutta. Ohjekirjassa on automaattiohjelmia koskevia valmistusohjeita.

Kaikissa automaattisissa kaksoisohjelmissa on esilämmitysvaihe, ja esilämmityksen eteneminen näytetään näyttöpaneelissa.

Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.

Käynnistä sen jälkeen automaattiohjelma painamalla **Valmistusaika** -painiketta.

VAROITUS

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

1. Yläosa

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 1	Perunagratiini	1,0-1,5	Ritilä	4
		Valmista perunagratiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	4
		Valmista kotitekoinen lasagne 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 3	Kanankoivet	0,5-1,0	Ritilä	4
			Yleispelti	4
		Sivele pinnalle oliiviöljyä ja mausteita ja aseta ritilälle.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 4	Halkaistut uuniperunat	0,5-1,0	Yleispelti	4
		Halkaise suuret perunat (à 200 g) pituussuunnassa kahtia. Aseta ne leikattu puoli ylöspäin yleispellille ja sivele pintaan oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita.		
A 5	Pakasteranskalaiset	0,3-0,8	Yleispelti	4
		Levitä pakastetut uuniranskalaiset tasaisesti yleispellille.		

2. Alaosa

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 1	Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	1
		Valmista omenapiirakka pyöreässä, 24-26 cm:n kokoisessa metallivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 2	Omena-lehtitaikinapiirakka	0,3-0,4	Yleispelti	1
		Aseta omena-lehtitaikinapiirakat leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 3	Quiche lorraine-kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	1
		Tee piirakkataikina ja kaada se pyöreään, 25 cm:n kokoiseen piirakkavuokaan. Käynnistä ohjelma. Lisää täyte ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 4	Pakastepizza	0,3-0,8	Ritilä	1
		Käynnistä ohjelma ja aseta pakastepizza ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Ensimmäinen asetus on ohuelle, italialaiselle pizzalle, toinen paksulle pannupizzalle.		
A 5	Kotitekoinen pizza	0,8-1,3	Yleispelti	1
		Valmista kotitekoinen pizza hiivataikinasta ja levitä se yleispellille. Painoissa on otettu huomioon myös lisukkeet, esimerkiksi kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

3. Kaksi

Voit valita yhden automaattiohjelman uunin ala- ja yläosalle ja käyttää niitä samanaikaisesti.

⚠ HUOMIO

Kun käytät uunin ylä- tai alaosaa, toisen osan puhallin ja lämmitin voidaan käynnistää uunin suorituskyvyn optimoimiseksi. Käyttämättömänä olevaa uunin osaa ei saa käyttää muuhun kuin sille varattuun tarkoitukseen.

Koekeittiössä testatut ruuat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti.

1. Leipominen

Suosituksot perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön. Älä käytä nopeaa esilämmitystä. Aseta aina peltien viisto reuna luukun puolelle.

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pienet kakut	Yleispelti	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Murokakku	Yleispelti + Yleispelti	1+3		140	30-35
Rasvaton sokerikakku	Ritilä + Irtopohjavuoka (tumma, Ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa * (tummaa, Ø 20 cm)	2, diagonaalisesti		160	70-80
	Yleispelti + Ritilä + 2 irtopohjavuokaa ** (tummaa, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Kaksi kakkua asetetaan ritilälle toinen taakse vasemmalle ja toinen eteen oikealle.

** Kaksi kakkua asetetaan keskelle toinen toisen yläpuolelle.

2. Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Vehnäpaahtoleipä	Ritilä	5		300 (Enint.)	1-2
Hampurilaispihvit * (12 kpl)	Ritilä + Yleispelti (nestein keräämiseen)	4		300 (Enint.)	1. 15-18 2. 5-8
		1			

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut $\frac{2}{3}$.

3. Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kana, kokonainen *	Ritilä + Yleispelti (nestein keräämiseen)	3 1		200	65-80 *

* Käännä valmistuksen puolivälissä.



Älykkäät valmistustoiminnot

Usein käytettyjen automaattiohjelmien reseptejä

Perunagratiini

- Ainekset** 800 g perunoita, 100 ml maitoa, 100 ml kermaa, 50 g:n vatattu kananmuna, 1 rkl suolaa, pippuria ja muskottipähkinää, 150 g juustoraastetta, voita, timjamia
- Ohjeet** Kuori perunat ja siivuta ne 3 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Voitele (22-24 cm:n kokoisen) uunivuoan sisäpinta kauttaaltaan. Levitä viipaleet puhtaalla pyyhkeellä päälle ja pidä ne pyyhkeellä peitettynä, kun valmistelet muut ainekset. Sekoita juustoraastetta lukuun ottamatta muut ainekset keskenään isossa kulhossa ja hämmennä hyvin. Asettele perunaviipaleet kerroksittain ja osittain päällekkäin uunivuokaan ja kaada seos niiden päälle. Levitä pinnalle juustoraaste ja paista. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutamalla tuoreella timjaminlehdellä höystettynä.

Vihannesgratiini

- Ainekset** 800 g vihanneksia (kesäkurpitsaa, tomaattia, sipulia, porkkanaa, paprikaa, valmiiksi keitettyjä perunoita), 150 ml kermaa, 50 g:n vatattu kananmuna, 1 rkl suolaa ja yrttejä (pippuria, persiljaa tai rosmariinia), 150 g juustoraastetta, 3 rkl oliiviöljyä, timjaminlehtiä
- Ohjeet** Pese vihannekset ja pilko ne 3-5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Asettele viipaleet kerroksittain (22-24 cm:n kokoiseen) uunivuokaan ja kaada päälle oliiviöljy. Sekoita juustoraastetta lukuun ottamatta muut ainekset keskenään ja kaada ne vihanneksen päälle. Levitä pinnalle juustoraaste ja paista. Tarjoile muutamalla tuoreella timjaminlehdellä höystettynä.

Lasagne

- Ainekset** 2 rkl oliiviöljyä, 500 g jauhettua naudanlihaa, 500 ml tomaattikastiketta, 100 ml lihalientä, 150 g kuivia lasagnelevyjä, 1 sipuli (silputtua), 200 g juustoraastetta, 1 tl kuivattua persiljaa, oreganoa ja basilikaa
- Ohjeet** Valmista tomaatti-jauheliha-kastike. Kuumenna öljy paistinpannussa, kypsennä jauhettua naudanlihaa ja silputtua sipulia n. 10 minuuttia, kunnes ne ovat ruskistuneet kunnolla. Kaada päälle tomaattikastike ja lihaliemi ja lisää kuivatut yrtit. Kiehauta ja keitä 30 minuuttia hämmennä. Kypsennä lasagne sen pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Aseta lasagnea, jauheliha-kastiketta ja juustoa vuokaan kerroksittain ja toista. Ripottele jäljelle jäävä juusto lasagnen pinnalle tasaisesti ja paista.

Omenapiirakka

- Ainekset**
- **Taikina:** 275 g jauhoja, 1/2 rkl suolaa, 125 g valkoista hienoa sokeria, 8 g vaniljasokeria, 175 g kylmää voita, 1 kananmuna (vatattu)
 - **Täyte:** 750 g kiinteitä, kokonaisia omenoita, 1 rkl sitruunamehua, 40 g sokeria, 1/2 rkl kanelia, 50 g siemenettä rusinoita, 2 rkl korppujauhoja



Ohjeet Siivilöi jauhot suolan kanssa suureen kulhoon. Siivilöi hienosokeri vaniljasokerin kanssa. Leikkaa voi kahdella veitsellä kuutioiksi jauhojen sekaan. Lisää $\frac{3}{4}$ vatkatusta kananmunasta. Sekoita kaikkia aineksia monitoimikoneessa, kunnes tuloksena on mureneva seos. Muotoile taikina käsin palloksi. Kääri se muovikeltuun ja anna jäähtyä n. 30 minuuttia.

Rasvaa (24-26 cm:n kokoinen) irtopohjavuoka ja ripottele pinnalle jauhoja. Kauli $\frac{3}{4}$ taikinasta 5 mm:n paksuiseksi levyksi. Aseta se vuokaan (pohjalle ja reunoille).

Kuori omenat ja poista niiden siemenkodat. Leikkaa ne noin $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Pirskottele päälle sitruunamehua ja sekoita hyvin. Pese ja kuivaa viinimarjat ja rusinat. Lisää sokeri, kaneli, rusinat ja viinimarjat. Sekoita hyvin ja ripottele taikinan pohjalle korppujauhoja. Paina kevyesti.

Kauli lopputaikina. Leikkaa taikina pieniksi liuskoiksi ja aseta ne ristikkäin täytteen päälle. Sivele loput vatkatusta kananmunasta tasaisesti piirakan päälle.

Quiche lorraine -kinkkupiirakka

- Ainekset**
- **Taikina:** 200 g vehnä jauhoja, 80 g voita, 1 kananmuna
 - **Täyte:** 75 g kuutioitua, läskitöntä pekonia, 125 ml kermaa, 125 g crème fraîchea, 2 vatkattua kananmunaa, 100 g sveitsiläistä juustoraastetta, suolaa ja pippuria

Ohjeet Tee taikina sekoittamalla jauhot, voi ja kananmuna keskenään kulhossa pehmeäksi massaksi ja anna taikinan jäähtyä jääkaapissa 30 minuuttia. Kauli taikina ja aseta se rasvattuun, piirakoille tarkoitettuun keramiikkavuokaan (halkaisija 25 cm). Pistelee pohjaa haarukalla. Sekoita kananmuna, kerma, crème fraîche, juusto, suola ja pippuri keskenään. Kaada seos taikinan päälle juuri ennen paistamista.

Hedelmämurut

- Ainekset**
- **Kuorrute:** 200 g jauhoja, 100 g voita, 100 g sokeria, 2 g suolaa, 2 g jauhattua kanelia
 - **Hedelmät:** 600 g sekahedelmiä

Ohjeet Sekoita kaikki ainekset keskenään helposti murenevaksi seokseksi. Laita sekahedelmät uunivuokaan ja ripottele muruset niiden päälle.



Älykkäät valmistustoiminnot

Kotitekoinen pizza

- Ainekset**
- **Pizzataikina:** 300 g jauhoja, 7 g kuivahiivaa, 1 rkl oliiviöljyä, 200 ml lämmintä vettä, 1 rkl sokeria ja suolaa
 - **Kuorrute:** 400 g siivutettuja vihanneksia (munakoisoa, kesäkurpitsaa, sipulia, tomaattia), 100 g kinkkua tai pekonia (pilkkottuna), 100 g juustoraastetta
- Ohjeet** Kaada jauhot, hiiva, öljy, suola, sokeri ja lämmin vesi kulhoon ja sekoita, kunnes tuloksena on kostea taikina. Vaivaa taikinaa sekoittimessa tai käsin 5-10 minuuttia. Kohota taikina peittämällä se kannella ja paistamalla sitä uunissa 35 °C:n lämpötilassa 30 minuuttia. Kauli taikina jauhoisella pinnalla suorakulmion muotoon ja aseta pellille tai pizzapannuun. Levitä tomaattipyreetä taikinan päälle ja asettele pyreen päälle kinkkua, herkkusieniä, oliiveja ja tomaattia. Ripottele pinnalle tasaisesti juustoraastetta ja paista.

Paahdettu naudan ulkofilee

- Ainekset** 1 kg naudan ulkofileetä, 5 g suolaa, 1 g pippuria, 3 g rosmariinia ja timjamia
- Ohjeet** Mausta liha suolalla, pippurilla ja rosmariinilla ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta rutilälle. Työnnä uuniin ja paista.

Paahdetut lampaankyljykset yrteillä höystettyinä

- Ainekset** 1 kg karitsankyljyksiä (6 kpl), 4 suurta valkosipulinkynttä (murskattuina), 1 rkl tuoretta timjamia (murskattuna), 1 rkl tuoretta rosmariinia (murskattuna), 2 rkl suolaa, 2 rkl oliiviöljyä
- Ohjeet** Sekoita suola, valkosipuli, yrtit ja ruokaöljy keskenään ja lisää joukkoon lampaanliha. Kääntelee lihaa mausteissa ja jätä huoneenlämpöön vähintään 30 minuutiksi tai tunniksi.

Porsaan kylkirivi

- Ainekset** 2 porsaankylkiluuriviä, 1 rkl mustapippuria, 3 laakerinlehteä, 1 sipuli (silputtuna), 3 valkosipulinkynttä (silputtuina), 85 g fariinisokeria, 3 rkl worcesterkastiketta, 2 rkl tomaattipyreetä, 2 rkl oliiviöljyä
- Ohjeet** Tee grillikastike. Kuumenna öljy kasarissa ja lisää sipuli. Paista, kunnes sipuli pehmenee, ja lisää muut ainekset. Pariloi, laske lämpöä ja anna kiehua 30 minuuttia, kunnes seos saastuu. Marinoi kylkiä grillikastikkeessa vähintään 30 minuuttia tai tunti.



Huolto

Puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta puhdistaminen olisi helpompaa.

VAROITUS

- Varmista ennen puhdistusta, että uuni ja lisätarvikkeet ovat jäähtyneet.
- Älä käytä hankausaineita, kovia harjoja, hankaustyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veistä tai mitään muitakaan kuluttavia aineita.

Uunin sisäosat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisäpintojen puhdistamiseen.
- Älä pese luukun tiivistettä käsin.
- Käytä tavallisia uunipuhdistusaineita, jotta emalipinnat eivät vaurioituisi.
- Käytä uunien erikoispuhdistusaineita pinttyneeseen likaan.

Ulkopinnat

Puhdista uunin ulkopinnat, esimerkiksi luukku, kahva ja näyttö, puhtaalla liinalla ja miedolla pesuaineella tai lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla pyyhkeellä.

Laitteen ulkopinnoille ja erityisesti sen kahvan ympärille saattaa kertyä rasvaa ja likaa laitteesta tulevan kuuman ilman vuoksi. Suosittelemme puhdistamaan kahvan jokaisen käyttökerran jälkeen.

Lisätarvikkeet

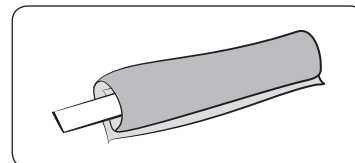
Pese lisätarvikkeet aina käytön jälkeen ja kuivaa ne pyyhkeellä. Poista pinttynyt lika upottamalla lisätarvikkeet lämpimään saippuaveteen n. 30 minuutiksi ennen niiden puhdistamista.

Katalyysiemaloitu pinta (vain soveltuvissa malleissa)

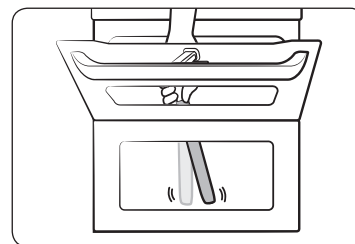
Laitteen irrotettavat osat on päällystetty tummanharmaalla katalyysiemalilla. Ne voivat likaantua kiertoilmatilassa ilman mukana liikkuvasta öljystä ja rasvasta. Tällainen lika kuitenkin palaa pois 200 asteessa ja sitä korkeammissa lämpötiloissa.

1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Puhdista uunin sisäosat.
3. Valitse kiertoilmatila enimmäislämpötilalla ja käytä ohjelmaa tunnin ajan.

Luukku



1. Kääri kostea liina tikun ympärille.

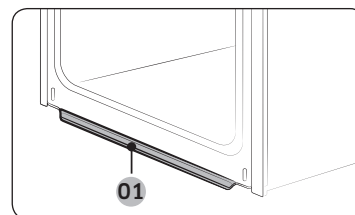


2. Aseta tikku luukun sisäpuolelle.
3. Puhdista luukku.
4. Lisää liinaan puhdistusainetta ja puhdista luukku uudelleen.
5. Pyyhi kosteus ja vaahto pois kuivalla liinalla.

HUOMIO

Älä irrota luukkua puhdistamista varten.

Vedenkeräin



01 Vedenkeräin

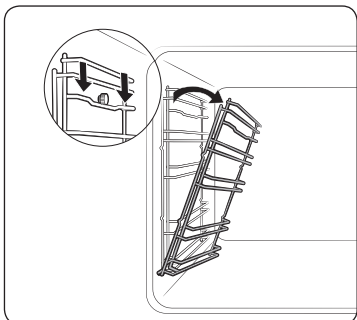
Vedenkeräin kerää itseensä valmistuksen aikana syntyneen ylimääräisen kosteuden ja ruoantähteet. Tyhjennä ja puhdista vedenkeräin säännöllisesti.

VAROITUS

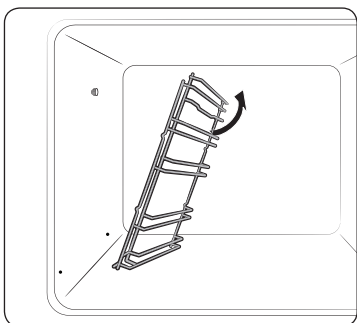
Jos havaitset vuodon vedenkeräimessä, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Huolto

Sivutelineet (vain soveltuissa malleissa)



1. Paina vasemmanpuoleisen sivutelineen ylärimää ja alenna telineä n. 45 astetta.



2. Vedä vasemmanpuoleisen sivutelineen alarimää ja irrota teline.
3. Irrota oikeanpuoleinen sivuteline samalla tavoin.
4. Puhdista molemmat sivutelineet.
5. Kun olet valmis, aseta sivutelineet takaisin paikoilleen toistamalla yllä olevien ohjeiden vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.

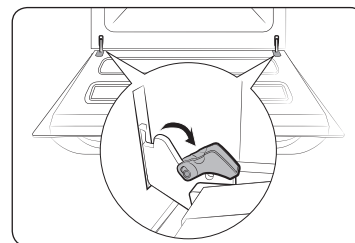
HUOM.

Uuni toimii, vaikka sivutelineet ja rillät eivät olisi paikoillaan.

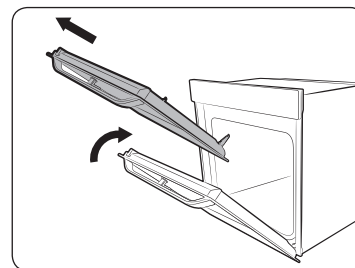
Luukun irrottaminen

VAROITUS

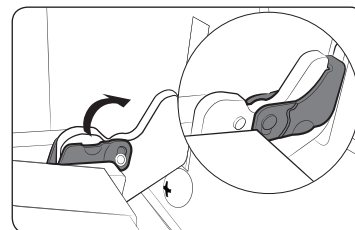
Luukku on painava.



1. Avaa luukku ja käännä molempien saranoiden vivut auki.



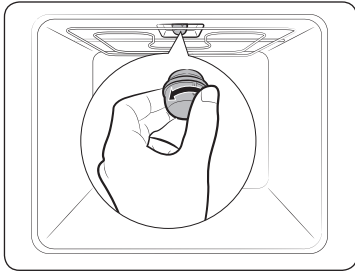
2. Sulje luukkua noin 70 astetta. Kannattele luukkua molemmin käsin sen reunoilta ja nosta ja vedä sitä ylöspäin, kunnes saranat irtoavat paikoiltaan.



3. Kun olet valmis, asenna luukku takaisin paikalleen toistamalla vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että molempien puolien vivut ovat kiinni saranoissa.

Vaihtaminen

Lamput

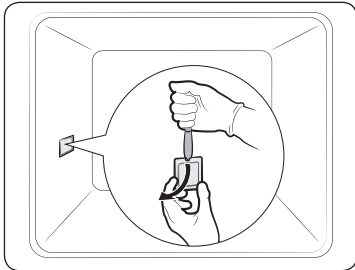


1. Irrota lasikupu kääntämällä sitä vastapäivään.
2. Vaihda uunin valo.
3. Puhdista lasikupu.
4. Kun olet valmis, aseta lasikupu takaisin paikoilleen toistamalla yllä olevien ohjeiden vaihe 1 käänteisesti.

VAROITUS

- Sammuta uuni ja irrota sen virtajohto pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lampun.
- Käytä vain sellaisia 25-40 W:n / 220-240 V:n lamppuja, jotka kestävät 300 asteen kuumuutta. Voit ostaa hyväksytyntyyppisiä lamppuja Samsungin huollosta.
- Käsittele halogeenilamppua aina kuivalla liinalla. Näin lamppu ei likaannu sormenjälkien tai hikoilun vuoksi. Likaantuminen lyhentää lampun käyttöikää.

Uunin sivuvalo



1. Pidä uunin sivuvalon suojuksesta kiinni toisella kädelläsi ja irrota suojus kuvan osoittamalla tavalla käyttäen jotakin litteää, terävää välinettä, esimerkiksi ruokaveistä.
2. Vaihda uunin sivuvalo.
3. Aseta suojus takaisin paikoilleen.

Vianmääritys

Tarkistettavat kohdat

Jos uunin käytössä on ongelmia, tarkista ensin alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	• Painikkeiden välissä on likaa. • Kosketusnäytöllinen malli: laitteen ulkopinnalla on kosteutta. • Lukitustoiminto on käytössä.	• Poista lika ja yritä uudelleen. • Poista kosteus ja yritä uudelleen. • Tarkista, onko lukitustoiminto käytössä.
Aikaa ei näytetä.	• Virransyöttö on katkaistu.	• Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uuni ei toimi.	• Virransyöttö on katkaistu.	• Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	• Virtajohto on irrotettu pistorasiasta.	• Ota virransyöttö takaisin käyttöön.
Uuni sammuu käytön aikana.	• Valmistus on kestänyt pitkään. • Puhallin ei toimi. • Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä. • Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	• Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käytössä pitkään. • Kuuntele, onko puhallin käynnissä. • Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot. • Käytä yhtä pistoketta.
Uuniin ei tule virtaa.	• Virransyöttö on katkaistu.	• Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	• Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä.	• Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.



Vianmäärittäminen

Ongelma	Syy	Toimenpide
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja laitteen rungon väliin on päässyt ruoantähteitä.	Puhdista uuni hyvin ja avaa luukku uudelleen.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	- Lamppu syttyy ja sammuu. - Lampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana.	- Lamppu sammuu virransäätösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit sytyttää sen uudelleen painamalla uunin valopainiketta. - Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uuni aiheuttaa sähköiskuja.	- Maadoitusta ei ole tehty oikein. - Pistorasiaa ei ole maadoitettu.	Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.
Laitteesta tippuu vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole toimintahäiriö.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.		
Uuniin jää vettä.		
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti.	Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii automaattisesti jonkin aikaa uunin sisätilojen tuulettamiseksi.	Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kuumene.	- Luukku on auki. - Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein. - Sulake on palanut tai suojakytkin lauennut.	- Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen. - Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvaavassa luvussa kerrotulla tavalla. - Vaihda sulake tai vapauta suojakytkin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan.
Uunista tulee savua käytön aikana.	- Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta. - Lämmittimessä on ruokaa.	- Lämmittimestä saattaa tulla savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä ei ole vika, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen. - Anna uunin jäähtyä riittävästi ja poista lämmittimeen tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Uunissa on muovinen tai muu sellainen astia, joka ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukkua on auottu usein valmistuksen aikana.	Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availlet luukkua jatkuvasti, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.



Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana.	Tämä johtuu siitä, että pyrolyysipuhdistuksessa käytetään korkeita lämpötiloja.	Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Pyrolyysipuhdistuksen aikana tuntuu palaneenhajua.	Pyrolyysipuhdistuksessa käytetään korkeita lämpötiloja, joten sen aikana saattaa tuntua palaneiden ruoantähteiden hajua.	Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Höyrypuhdistus ei toimi.	Tämä johtuu siitä, että lämpötila on liian korkea.	Anna uunin jäähtyä ja käytä toimintoa sen jälkeen.
Kaksoistila ei toimi.	Jakotaso ei ole asennettu oikein.	Aseta jakotaso oikein paikoilleen ja käytä uunia.
Yksiosainen valmistustila ei toimi.	Jakotaso on uunissa.	Poista jakotaso ja käytä uunia.
Kaksoistilassa käyttämättömänä olevan uunin osan puhallin on käynnissä (tai osa on kuuma).	Käyttämättömänä olevan osan puhallin ja lämmitin saattavat käynnistyä uunin suorituskyvyn parantamiseksi.	Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.

Näyttökoodit

Jos uuni ei toimi oikein, näyttöpaneelissa saatetaan näyttää jokin koodi. Tarkista alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Koodi	Merkitys	Toimenpide
C-d1	Luukun lukituksessa on vikaa.	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-20	Tunnistimessa on vikaa.	
C-21		
C-22		
C-F1	Tämä näytetään vain EEPROMin luku- ja kirjoitustoimintojen aikana.	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-F0	Piirilevyn ja alipiirilevyn välinen tiedonsiirto ei onnistu.	
C-F2	Tämä näytetään, kun kosketus-IC:n ja pää- tai ali-MiCOM-releen välillä on jatkuva tiedonsiirto-ongelma.	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-d0	Painikeongelma Tämä näytetään, kun painiketta pidetään painettuna jonkin aikaa.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niissä tai niiden lähettyvillä ei ole vettä. Sammuta uuni ja yritä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Vianmääritys

Koodi	Merkitys	Toimenpide
-dC-	Jakotaso on poistettu uunista kaksoistilan käytön aikana. Jakotaso on laitettu uuniin yksiosaisen valmistustilan käytön aikana.	Jakotasoa ei saa poistaa uunista kaksoistilan käytön aikana. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
S-01	Turvakatkaisu Uuni on ollut pitkään käytössä tietyssä lämpötilassa. - Alle 105 °C: 16 tuntia 105-240 °C: 8 tuntia 245 °C - enimmäislämpötila: 4 tuntia	Kyseessä ei ole vika. Sammuta ja tyhjennä uuni. Yritä sen jälkeen uudelleen tavalliseen tapaan.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 595 x 570 mm
Tilavuus		75 litraa
Paino	Netto	49,0 kg
Liitäntäjännite		230-240 V ~ 50 Hz
Suurin tehokuormitus		3650-3950 W

Liite

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG		
Mallitunniste	NV75N7677RS / NV75N7678RS		
Uunin osan tyyppi	Yksi osa	Yläosa	Alaosa
Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi (EEI cavity)	81,6	98,6	100,0
Uunin osien energiatehokkuusluokat	A+	A	A
Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC electric cavity)	1,05 kWh/ohjelma	-	-
Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uusin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC electric cavity)	0,71 kWh/ohjelma	0,68 kWh/ohjelma	0,68 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	3 (Yksi osa, Yläosa, Alaosa)		
Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö		
Kunkin pesän tilavuus (V)	75 l	34 l	32 l
Uunin tyyppi	Kalusteuuni		
Laitteen massa (M)	NV75N7677RS: 49,0 kg NV75N7678RS: 49,0 kg		

Tiedot on määritelty standardin EN 60350-1, EN 50564 ja komission asetusten (EU) nro 65/2014, (EU) nro 66/2014 ja (EY) nro 1275/2008 mukaisesti.

Wi-Fi	Virrankulutus valmiustilassa (W)	1,9 W
	Tehonhallinnan ajanjakso (min)	10 min
Valmiustila	Virrankulutus	1,0 W
	Tehonhallinnan ajanjakso (min)	10 min

Virransäästövinke

- Uunin luukku tulee pitää kiinni paistamisen aikana muutoin kuin ruokaa käännettäessä. Älä avaa luukkuja usein paistamisen aikana, jotta uunin lämpötila pysyisi tasaisena ja sähköä säästyisi.
- Suunnittele uunin käyttö etukäteen, jotta uunin virtaa ei tarvitsisi katkaista eri ruokien paistamisen välillä, jotta sähköä säästyisi ja jotta uunin uudelleenlämmittämiseen ei tarvitsisi käyttää aikaa.
- Jos valmistusaika on yli 30 minuuttia, uunin virta voidaan sähkön säästämiseksi katkaista 5-10 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä. Jälkilämpö viimeistelee paiston.
- Paista enemmän kuin yksi ruoka kerrallaan aina, kun mahdollista.

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01054F-00

Indbygget ovn

Bruger- og installationsvejledning

NV75N7677RS / NV75N7678RS



SAMSUNG

Indhold

Brug af denne brugervejledning **3**

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning: 3

Sikkerhedsvejledning **3**

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 3

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr) 6

Funktionen til automatisk energibesparelse 6

Installation **7**

Medfølgende dele 7

Klargør montering af ovnen 8

Strømtilslutning 8

Montering i skab 8

Før du går i gang **10**

Startindstillinger 10

Luft fra ny ovn 11

Smart sikkerhedsmekanisme 11

Tilbehør 11

Fleksibel låge 13

Mekanisk lås (kun visse modeller) 14

Tilstanden Dobbelt tilberedning 14

Brug **15**

Betjeningspanel 15

Almindelige indstillinger 16

Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill) 19

Tilberedningstilstande (grill) 22

Temperaturindstillingsområde for tilstanden Dobbelt tilberedning 23

Sådan stoppes tilberedningen 24

Specialfunktion 24

Automatisk tilberedning 25

Rengøring 26

Timer 28

Lyd til/fra 28

Wi-Fi til/fra 28

Brug af funktionen smart kontrol 28

Smart tilberedning **29**

Manuel tilberedning 29

Programmer til automatisk tilberedning 35

Testmåltider 41

Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning 42

Vedligeholdelse **45**

Rengøring 45

Afmontering af lågen 46

Udskiftning 47

Fejlfinding **47**

Kontrolpunkter 47

Informationskoder 49

Tekniske specifikationer **50**

Tillæg **51**

Produktdatablad 51

Brug af denne brugervejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra SAMSUNG.

Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.

Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidig brug.

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

ADVARSEL

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade, død og/eller tingsskade**.

FORSIGTIG

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **personskade og/eller tingsskade**.

BEMÆRK

Nyttige tip, anbefalinger eller oplysninger til optimal brug af produktet.

Sikkerhedsvejledning

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret elinstallatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

ADVARSEL

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret. Frakoblingsanordningen skal monteres på det faste kabel i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Strømmen kan tages fra ved, at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabelføring i henhold til regler for kabelføring.

Sikkerhedsvejledning

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Den angivne metode til fastgørelse må ikke afhænge af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

Ovn kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning. Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen.

Mindre børn bør holdes på afstand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

Hvis dette apparat har en rensfunktion, skal overskydende spild fjernes inden rengøring, og alle køkkenredskaber skal fjernes fra ovnen under damprengøring eller selvrensning.

Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Hvis dette apparat har en rensfunktion, kan overflader under rensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Brug kun den temperatursensor, der anbefales til denne ovn. (Kun model med stegetermometer)

En damprenser ikke må anvendes.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

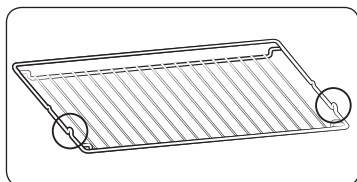
Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

ADVARSEL: Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges uafbrudt.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug. Overfladerne kan blive varme under brug.



Sæt risten på plads med de udstikkende dele (stoppere på begge sider) mod fronten, så risten støtter hvilestillingen ved stor belastning.

⚠ **FORSIGTIG**

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

Dette udstyr må kun tilsluttes til strømforsyningen af en autoriseret elinstallatør.

I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.

Reparationer må kun udføres af en autoriseret elinstallatør. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.

Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.

Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.

Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.

Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.

Hvis dette udstyr har en funktion til damptilberedning må ovnen ikke bruges, hvis vandforsyningsbeholderen er beskadiget. (Kun model med dampfunktion)

Hvis beholderen er revnet eller ødelagt, må du ikke bruge den, og du skal kontakte det nærmeste servicecenter. (Kun model med dampfunktion)

Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.

Under brug bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.

Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.

Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.

Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.

Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.

Sikkerhedsvejledning

Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.

Børn bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.

Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på den store rist. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.

Hæld ikke vand i bunden af ovnen, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.

Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det kan medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.

Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade.

Ved tilberedning af "fugtige" kager, bør du anvende en bradepande.

Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.

Hold børn væk fra døren, når den åbnes eller lukkes, da børnene kan støde ind i døren eller få fingrene i klemme i den.

Du må ikke træde på, læne dig over, sidde på eller anbringe tunge genstande på lågen.

Brug ikke unødvendig kraft, når du åbner lågen.

ADVARSEL: Kobl ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, heller ikke selvom tilberedningen er færdig.

ADVARSEL: Lad ikke lågen være åben, når ovnen er tændt.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding. Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og lovgivningsmæssige forpligtelser, der er produktspecifikke, som f.eks. REACH, på samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funktionen til automatisk energibesparelse

- Hvis brugeren ikke foretager sig noget i et vist tidsrum, mens ovnen kører, holder den op med at køre og går i standbytilstand.
- Lys: Under tilberedning kan du slukke for ovnlyset ved at trykke på knappen 'Ovnlys'. For at spare strøm slukkes ovnlyset et par minutter, efter at tilberedningsprogrammet er startet.

Installation

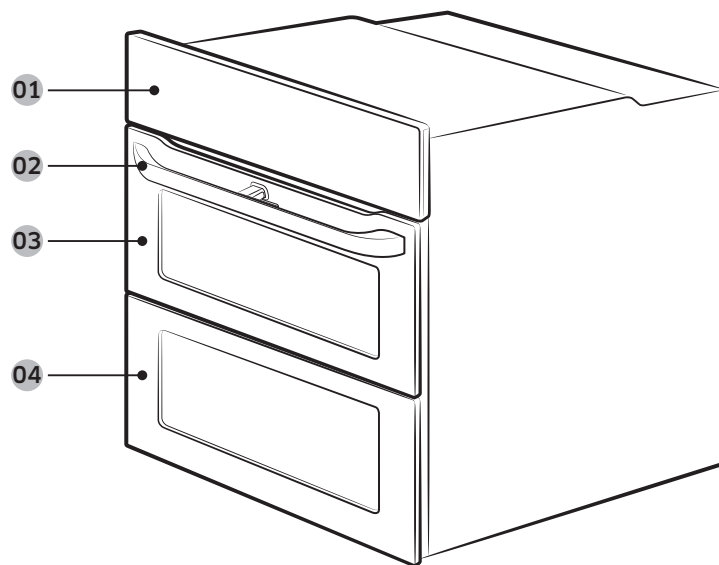
⚠ ADVARSEL

Denne ovn skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker. Installatøren er ansvarlig for at slutte ovnen til strømforsyningen i overensstemmelse med relevante sikkerhedsforskrifter i området.

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn - overblik



01 Betjeningspanel

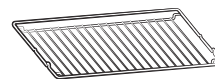
02 Lågehåndtag

03 Øverste låge

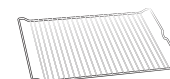
04 Primær låge

Tilbehør

Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



Rist



Ristindsats *



Bageplade *



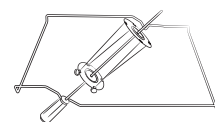
Universalplade *



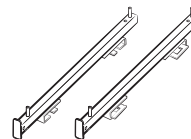
Ekstra dyb plade *



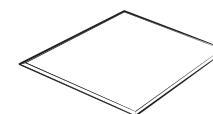
Grillspyd *



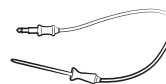
Grillspyd og kødholder *



Teleskopskinne *



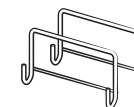
Rumopdeler



Stegetermometer *



2 skruer (M4 L25)



Monteringshåndtag

📖 BEMÆRK

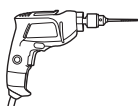
Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

Installation

Klargør montering af ovnen

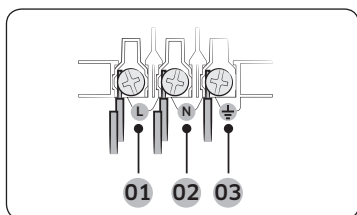


Stjerneskruetrækker



Boremaskine

Strømtilslutning



01 BRUN eller SORT

02 BLÅ eller HVID

03 GUL og GRØN

Slut ovnen til en stikkontakt. Hvis der ikke er en tilgængelig stikkontakt pga. strømbegrænsninger, kan du bruge en flerpolet lastadskiller (med mindst 3 mm's mellemrum) for at opfylde sikkerhedsforskrifterne. Brug en tilstrækkelig lang strømledning, der understøtter specifikationen H05 RR-F eller H05 VV-F, Min. 1,5-2,5 mm².

Mærkestrøm (A)	Minimum tværsnitsareal
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Se specifikationer om udgangseffekten på mærkaten på ovnen.

Åbn ovnens bagdæksel med en skruetrækker, og fjern skruerne på ledningsklemmen. Slut derefter strømledningerne til de relevante ledningsforbindelser.

(⏏)-terminalen er designet til jordforbindelse. Tilslut først de gule og grønne ledninger (jording), som skal være længere end de andre. Hvis du bruger en almindelig stikkontakt, skal det være muligt at komme til stikket, efter at ovnen er installeret. Samsung er ikke ansvarlig for uheld, der er forårsaget af manglende eller fejlagtig jording.

⚠ ADVARSEL

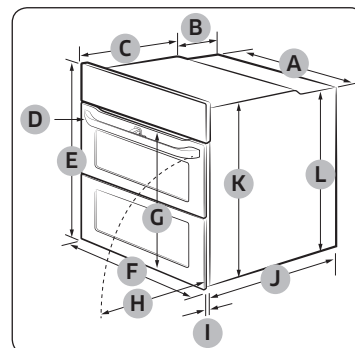
Undgå at træde på eller sno ledningerne under monteringen, og sørg for, at de ikke er nærheden af varmeudledende dele af ovnen.

Montering i skab

Hvis ovnen skal monteres i et indbygningsskab, skal skabets plastikoverflader og dele med bindemiddel være varmeresistente op til 90 °C. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler, der er opstået som følge af varmeudledning fra ovnen.

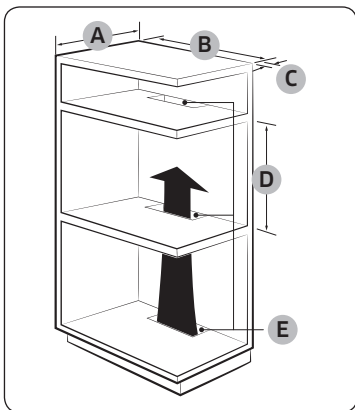
Ovnen skal være korrekt ventileret. Der skal være en ventilationsåbning på ca. 50 mm mellem den nederste hylde i skabet og bagvæggen. Hvis du monterer ovnen under et komfur, skal du følge monteringsvejledningen for komfuret.

Nødvendige mål ved montering



Ovn (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

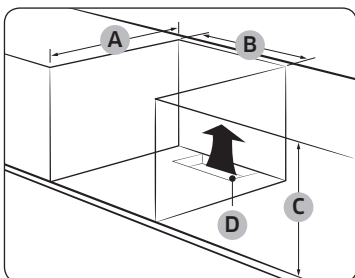


Indbygningsskab (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

BEMÆRK

Det indbyggede skab skal have ventilatorer (**E**) for at ventilere varme og cirkulere luften.



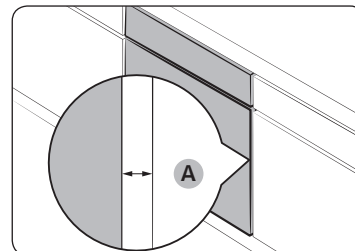
Skab under vask (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

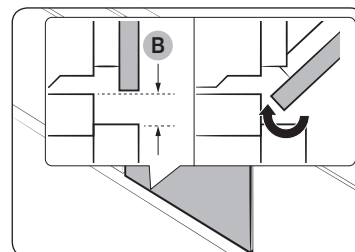
BEMÆRK

Det indbyggede skab skal have ventilatorer (**D**) for at ventilere varme og cirkulere luften.

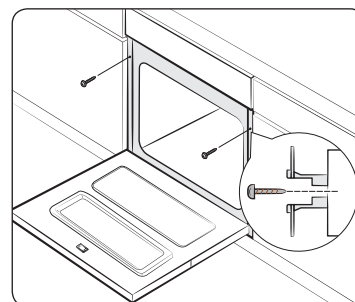
Installation af ovnen



Sørg for, at der er et mellemrum (**A**) på mindst 5 mm mellem ovnen og skabets sider.



Sørg for, der er et mellemrum (**B**) på mindst 3 mm, så lågen åbner og lukker uhindret.



Skub ovnen ind i skabet, og fastgør ovnen ordentligt på begge sider med 2 skruer.



Installation

Når monteringen er udført, skal du fjerne beskyttelsesfilmen, tape og andet emballage og tage det medfølgende tilbehør ud af ovnen. Hvis ovnen skal fjernes fra skabet, skal du først afbryde strømmen til ovnen og fjerne de 2 skruer på begge sider af ovnen.

⚠ ADVARSEL

Der skal være ventilation omkring ovnen for at sikre normal drift. Ventilationsåbninger må aldrig blokeres.

📖 BEMÆRK

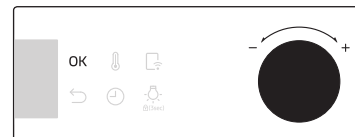
Forskellige ovnmodeller ser forskellige ud.

Før du går i gang

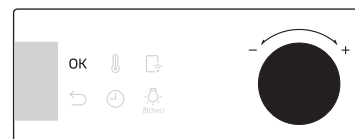
Før du går i gang

Startindstillinger

Når du tænder for ovnen første gang, vises standardtiden som "12:00" på displayet, og timeelementet ("12") blinker. Følg trinnene herunder for at indstille aktuel tid.



1. Når timeelementet blinker, skal du dreje værdiknappen (knappen i højre side) for at indstille timen og derefter trykke på **OK** for at flytte til minuttet.



2. Når minutelementet blinker, skal du dreje værdiknappen for at indstille minuttet og derefter trykke på **OK**.



For at ændre den aktuelle tid efter denne første indstilling skal du holde knappen  nede i 3 sekunder og følge ovenstående trin.



Luft fra ny ovn

Før du bruger ovnen første gang, skal den rengøres for at fjerne lugten af ny ovn.

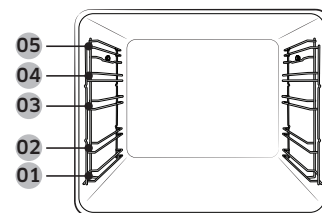
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Kør ovnen med varmluft ved 200 °C eller ved almindelig varme på 200 °C i en time. På denne måde fjernes alle eventuelle produktionsrester i ovnen.
3. Sluk ovnen bagefter.

Smart sikkerhedsmekanisme

Hvis du åbner lågen, mens ovnen er i drift, tændes ovnlyset, og både blæseren og varmeelementerne deaktiveres. Dette sker for at forhindre fysiske skader, som f.eks. forbrændinger, og for at undgå unødvendigt energispild. Når dette sker, skal du blot lukke lågen, hvorefter ovnen fortsætter som normalt, fordi dette ikke er et problem med systemet.

Tilbehør

Første gang du skal bruge tilbehøret, skal du rengøre det grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en tør, ren klud.



01 Rille 1

02 Rille 2

03 Rille 3

04 Rille 4

05 Rille 5

- Indsæt tilbehøret på den korrekte placering i ovnen.
- Sørg for, at der er mindst 1 cm afstand mellem tilbehør og bunden af ovnen og mellem tilbehøret og andet tilbehør.
- Vær forsigtig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan give forbrænding.
- Tilbehør kan blive deformeret, når det udsættes for varme. Når det er afkølet, genvinder det sin oprindelige form og sit oprindelige udseende.

Grundlæggende brug

For at opnå de bedste resultater, skal du sætte dig ind i, hvordan du bruger det forskellige tilbehør.

Rist	Risten er beregnet til grill og stegning. Sæt risten på plads med de udstikkende dele (stoppere på begge sider) mod fronten.
Ristindsats *	Ristindsatsen kan anvendes sammen med pladen og forhindrer, at der drypper væsker ned på ovnens bund.
Bageplade *	Bageplade (dybde: 20 mm) bruges til at bage kager, småkager og andet bagværk. Vend den skrå kant fremad.

Før du går i gang

Universalplade *	Universalpladen (dybde: 30 mm) bruges til bagning og stegning. Brug ristindsatsen til at forhindre, at der drypper væske ned på ovnens bund. Vend den skrå kant fremad.
Ekstra dyb plade *	Den ekstra dybe plade (dybde: 50 mm) bruges til stegning med eller uden ristindsats. Vend den skrå kant fremad.
Grillspyd *	Grillspyddet anvendes til grilning af fødevarer, f.eks. kylling. Brug grillspyddet i enkelttilstand i rille 4, hvor adapteren til grillspyddet er tilgængelig. Skru håndtaget af for at fjerne det under grilning.
Grillspyd og kødholder *	Anbring pladen i rasterille 1 for at opsamle stegesaft, eller i bunden af ovnen, hvis du tilbereder store mængder kød. Det anbefales at bruge grillspyd til kød, der vejer mindre end 1,5 kg. 1. Sæt grillspyddet i kødet. Skru håndtaget mod den stumpe ende for bedre at kunne indsætte grillspyddet. 2. Læg forkogte kartofler og grøntsager omkring kødet. 3. Anbring stativet i midterste position med "V"-formen fremad. Placer spyddet i stativet med den spidse ende bagud, og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets stumpe ende skal hvile på "V"-formen. (Spyddet har to små hanke, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Hankene fungerer også som greb på håndtaget). 4. Skru håndtaget af før tilberedningen startes. 5. Efter tilberedningen, skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.
Teleskopskinner *	Brug teleskopskinnepladen til at indsætte pladen på følgende måde: 1. Træk skinnepladen ud af ovnen. 2. Anbring pladen på skinnepladen, og skub skinnepladen ind i ovnen. 3. Luk ovnlågen.

Rumopdeler	Rumopdeleren er designet til at opdele ovnen i to rum. Brug rumopdeleren i tilstanden Dobbelt tilberedning.
Stegetermometer *	Stegetermometeret måler den indvendige temperatur i det kød, der tilberedes. Anvend kun det stegetermometer, der følger med ovnen.

⚠ ADVARSEL

- Sørg for, at håndtaget på grillspydet sidder korrekt.
- Vær forsigtig, når du bruger grillspydet. Gaflerne og stifterne er spidse og skarpe, og de kan medføre personskade!
- For at undgå forbrændinger, skal du bruge handsker til at fjerne grillspydet, fordi det er meget varmt.

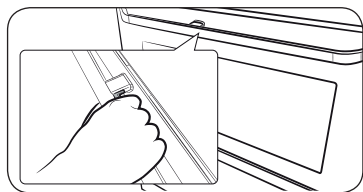
📖 BEMÆRK

Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

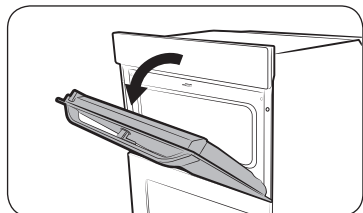
Fleksibel låge

Ovnens er udstyret med en fleksibel låge, der er hængslet på midten, så du kun behøver at åbne den øverste halvdel for at få adgang til det øverste ovnrum. Når du anvender muligheden Dobbelt tilberedning kan du meget nemmere få adgang til det øverste ovnrum og udnytte energien bedre.

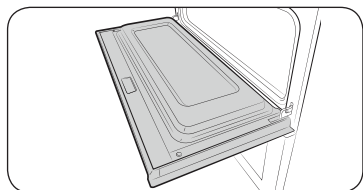
Sådan åbnes den øverste låge



1. Tryk håndtagets greb helt sammen.

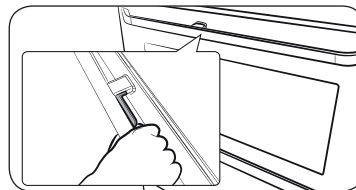


2. Træk i håndtaget.

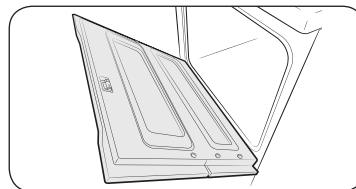


3. Dette vil åbne den øverste ovnlåge som vist.

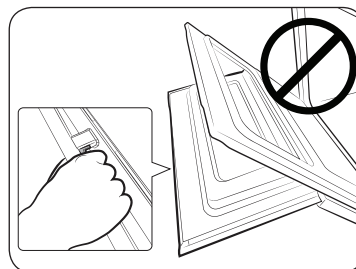
Sådan anvendes hele ovnlågen



1. Grib fat om en del af håndtaget uden greb, og træk.



2. Dette vil åbne hele ovnlågen som vist.



⚠ FORSIGTIG

Når du åbner hele lågen, skal du sørge for at tage fat i håndtaget på et sted uden greb. Hvis du trykker grebet halvvejs ned ved åbning af lågen, kan den øverste ovnlåge muligvis åbnes og forårsage kvæstelser.

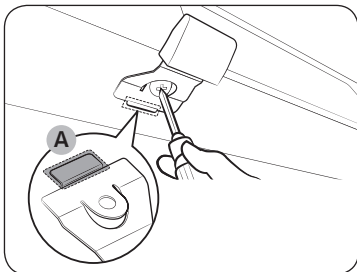
📖 BEMÆRK

- Undlad at placere tunge genstande på, eller at anvende overdreven kraft, på den øverste ovnlåge.
- Lad ikke børn lege med eller på den øverste ovnlåge.

Før du går i gang

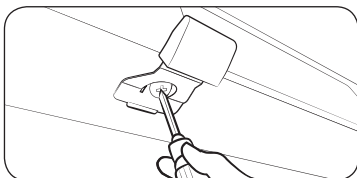
Mekanisk lås (kun visse modeller)

Installation



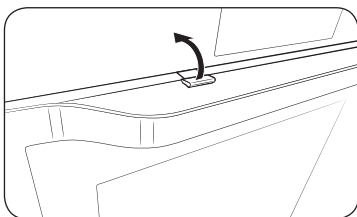
1. Sæt den tynde del **(A)** af den mekaniske lås ind i den tilsvarende spalte på håndtagslåsen som vist.
2. Spænd skruen på håndtagslåsen.

Afmontering



- Løsn og fjern skruen fra håndtagslåsen.

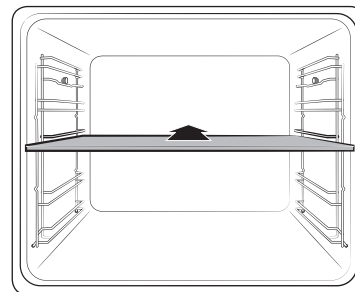
Lås/lås op



- Åbn lågen ved at løfte håndtagslåsen let, så lågen låses op. Åbn derefter lågen.
- Lås lågen ved blot at lukke lågen. Den mekaniske lås låser automatisk lågen.

Tilstanden Dobbelt tilberedning

Du kan anvende både det øverste og det nederste rum til at tilberede to forskellige opskrifter, eller blot vælge et rum at tilberede i.



Sæt rumopdeleren i rille 3 for at opdele ovenrummet i to rum. Ovenen registrerer rumopdeleren og aktiverer som standard det øverste rum.

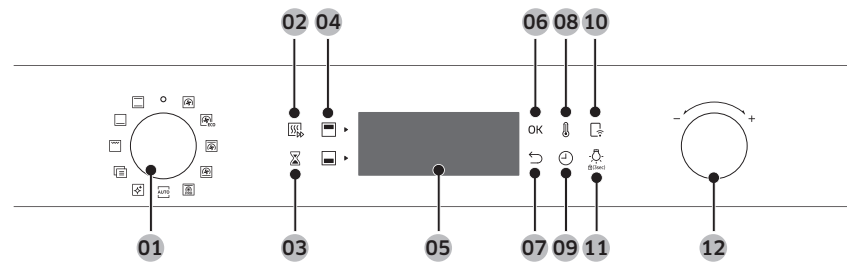
BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilstanden Dobbelt tilberedning afhænger af opskriften. For flere informationer kan du se afsnittet **Smart tilberedning** i denne vejledning.

Brug

Betjeningspanel

Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01 Tilstandsvælger	Tænd for at vælge en tilberedningstilstand eller -funktion.
02 Hurtig forvarmning (kun relevante modeller)	Hurtig forvarmning opvarmer hurtigt ovnen til en indstillet temperatur. - Tryk for at aktivere eller deaktivere muligheden Hurtig forvarmning. - Kun tilgængelig i tilstanden Enkel. - Deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.
03 Timer	Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.
04 Øverste/Nederste ovnrum	Indikatorerne tændes, når rumopdeleren er isat. Du kan vælge Øverste eller Nederste til din opskrift.
05 Display	Viser nødvendige informationer for de valgte tilstande eller indstillinger.
06 OK	Tryk for at bekræfte dine indstillinger.
07 Tilbage	Annullerer aktuelle indstillinger og går tilbage til hovedskærmen.
08 Temperatur	Brug den til at indstille temperaturen.

09 Tilberedningstid	Tryk for at indstille tilberedningstiden.
10 Smart kontrol	Bruges til at vælge funktionen smart kontrol.
11 Ovnlys/Børnesikring	Tryk for at slukke eller tænde det indvendige lys. Hold nede i 3 sekunder for at aktivere børnesikringen, eller hold nede i 3 sekunder igen for at deaktivere låsen på kontrolpanelet.
12 Værdiknap	Brug værdiknappen til at: - Indstille tilberedningstiden eller temperaturen. - Vælge et underelement på de øverste menuer: Rengøring, Automatisk tilberedning, Specialfunktion eller Grill. - Vælge en portionsstørrelse til Automatisk tilberedningsprogrammer.

BEMÆRK

Hvis du trykker på displayet med plastik- eller ovnhandsker på, fungerer det muligvis ikke korrekt.

Brug

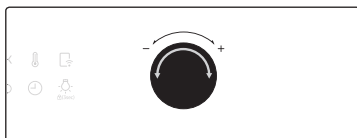
Almindelige indstillinger

Normalt ændres standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden for alle tilberedningstilstande. Følg nedenstående trin for at justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningstilstand.

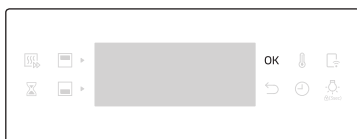
Temperatur



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion. Standardtemperaturen for hvert valg vises.



2. Drej værdiknappen for at indstille en ønsket temperatur.

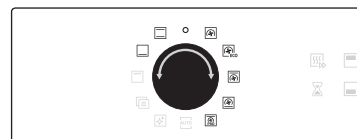


3. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

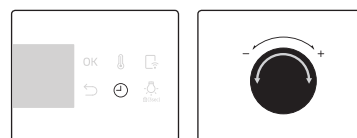
BEMÆRK

- Hvis du ikke foretager flere indstillinger i løbet af et par sekunder, starter oven automatisk tilberedning med standardindstillingerne.
- For at ændre den indstillede temperatur skal du trykke på knappen og følge trinene herover.
- Den præcise temperatur inde i ovnen kan måles ved hjælp af et godkendt termometer og ifølge en autoriseret institutions anvisninger. Brug af andre termometre kan medføre en målefejl.

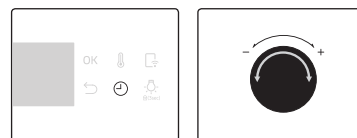
Tilberedningstid



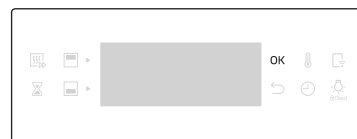
1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.



2. Tryk på knappen , og drej derefter værdiknappen for at indstille den ønskede tid op til 23 timer 59 minutter.



3. Du kan også udsætte sluttidspunktet for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Tryk på knappen , og brug værdiknappen til at indstille et sluttidspunkt. Se **Udsæt sluttidspunkt** for at få yderligere informationer.



4. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

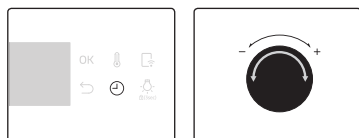
BEMÆRK

- Du kan tilberede uden at indstille tilberedningstiden, hvis du ønsker det. I denne situation starter ovnen tilberedning med indstillede temperaturer uden tidsinformationer, og du skal manuelt stoppe ovnen, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre den angivne tilberedningstid skal du trykke på knappen og følge ovenstående trin.

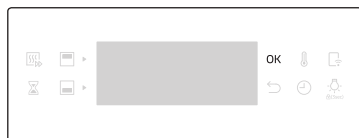
Sluttid



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.



2. Tryk på to gange, og drej på værdiknappen for at indstille et ønsket sluttidspunkt.



3. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

BEMÆRK

- Du kan tilberede uden at indstille sluttidspunktet, hvis du ønsker det. I denne situation starter ovnen tilberedning med indstillede temperaturer uden tidsinformationer, og du skal manuelt stoppe ovnen, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre sluttidspunktet skal du trykke på to gange og følge ovenstående trin.

Udsæt sluttidspunkt

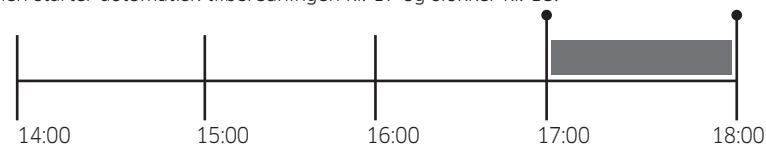
Udsættelse af sluttidspunkt gør tilberedning meget nemt for dig.

Eksempel 1

Forestil dig, at du kl. 14 vælger en opskrift, der tager en time, og du gerne vil have, at retten er færdig kl. 18. For at indstille sluttidspunktet skal du ændre tidspunktet for Færdig til kl. 18. Ovnen starter tilberedningen kl. 17 og slukker kl. 18, som du har angivet.

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 1 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 18:00
---------------------------	---------------------------------------	---

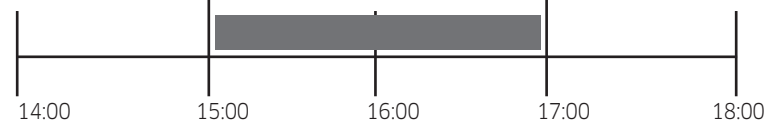
Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 17 og slukker kl. 18.



Eksempel 2

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 2 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 17:00
---------------------------	---------------------------------------	---

Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 15 og slukker kl. 17.



FORSIGTIG

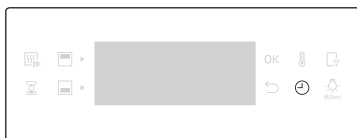
- Udsættelse af sluttid er ikke tilgængelig i tilstanden Dobbelt tilberedning.
- Undgå at lade tilberedt mad stå i ovnen for længe. Maden kan blive fordærvet.



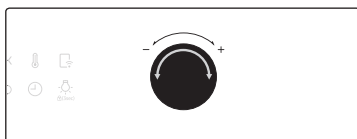
Brug

Sådan slettes tilberedningstiden

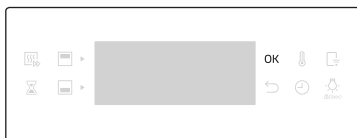
Du kan slette tilberedningstiden. Dette er praktisk, hvis du vil stoppe ovnen manuelt, når som helst under processen.



1. Når ovnen tilbereder, skal du trykke på knappen for at vise standardtilberedningstiden.



2. Drej værdiknappen for at indstille tilberedningstiden til "00:00". Du kan også blot trykke på .



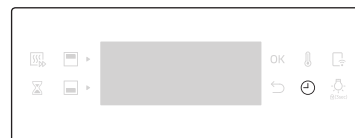
3. Tryk på **OK**.

BEMÆRK

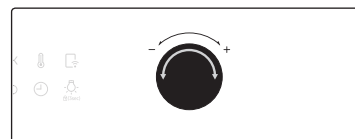
I tilstanden Dobbelt tilberedning skal du først vælge det øverste eller det nederste rum, som du vil slette tilberedningstiden for.

Sådan slettes sluttidspunktet

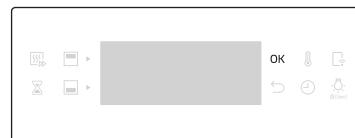
Du kan slette sluttidspunktet. Dette er praktisk, hvis du vil stoppe ovnen manuelt, når som helst under processen.



1. Tryk på to gange for at få vist sluttidspunktet, mens ovnen tilbereder.



2. Drej værdiknappen for at indstille sluttidspunktet til det aktuelle tidspunkt. Du kan også blot trykke på .



3. Tryk på **OK**.

BEMÆRK

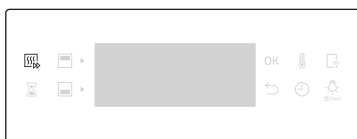
I tilstanden Dobbelt tilberedning skal du først vælge det øverste eller det nederste rum, som du vil slette sluttidspunktet for.



Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill)



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilberedningstilstand.
2. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. Se afsnittet **Almindelige indstillinger** for detaljer.
3. Du kan også forvarme ovnen hurtigt. For at gøre dette skal du trykke på knappen og indstille måltemperaturen. Den tilhørende indikator vises i displayet.



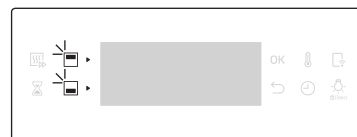
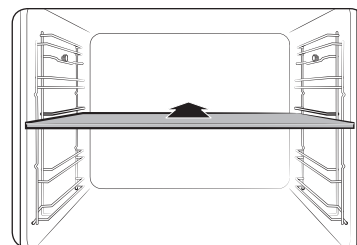
Ovnen starter forvarmning, indtil den interne temperatur når måltemperaturen. Når forvarmningen er udført, forsvinder indikatoren med et bip. Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.

BEMÆRK

Du kan ændre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedning.

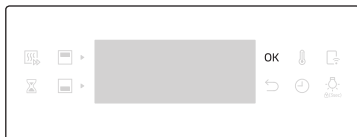
Tilstanden Dobbelt tilberedning

Du kan anvende den medfølgende rumopdeler til at opdele ovnrummet i øverste og nederste rum. På denne måde kan brugere anvende to forskellige tilberedningstilstande på samme tid - eller blot vælge ét rum at tilberede i.



1. Sæt rumopdeleren i rille 3 for at opdele ovnrummet i to rum.
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilberedningstilstand. Du kan vælge tilstandene Grill, Varmluft og Overvarme + Varmluft i det øverste rum og Varmluft, Undervarme + Varmluft samt Undervarme i det nederste rum.
3. Tryk på for at vælge det øverste rum, eller tryk på for at vælge det nederste rum.
-symbolet vises på det valgte rum.
4. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. Se afsnittet **Almindelige indstillinger** for detaljer.

Brug



5. Tryk på **OK**, når du er færdig.



Ovnens starter forvarmning, indtil den interne temperatur når måltemperaturen. Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.

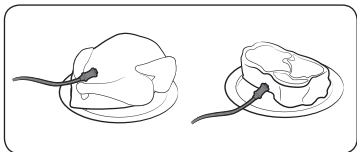
BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilstanden Dobbelt tilberedning afhænger af tilberedningstilstanden. For flere informationer kan du se afsnittet **Smart tilberedning** i denne vejledning.

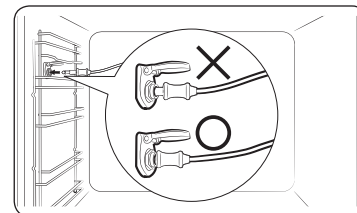
Tilberedning med stegetermometer

Stegetermometeret måler kødets indvendige temperatur, mens det tilberedes. Når temperaturen når måltemperaturen, stopper ovnen og afslutter tilberedningen.

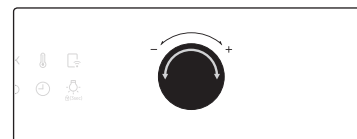
- Anvend kun det stegetermometer, der følger med ovnen.
- Du kan ikke indstille tilberedningstiden, hvis stegetermometeret er sat i.



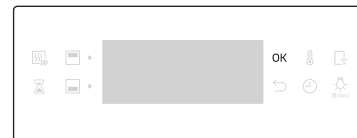
1. På funktionspanelet skal du trykke for at vælge en tilberedningstilstand.
2. Sæt spidsen af stegetermometeret i midten af det kød, der skal tilberedes. Sørg for, at gummi håndtaget ikke er indsat i kødet.



3. Stik sensorstikket i stikket til venstre. Sørg for, at du ser stegetermometerindikatoren  med kødets aktuelle kerntemperatur på displayet.



4. Drej derefter værdiknappen (knappen i højre side) for at indstille den indre temperatur for kødet.



5. Tryk på **OK** for at starte tilberedning. Ovnens afslutter tilberedningen med en melodi, når kødets indvendige temperatur når den angivne temperatur.

⚠ ADVARSEL

- For at forhindre skader må stegetermometeret ikke bruges sammen med spydtilbehør.
- Når tilberedningen er færdig, er stegetermometeret meget varmt. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud for at undgå forbrænding.

BEMÆRK

Stegetermometeret kan ikke bruges i alle tilstande. Hvis du indsætter stegetermometeret i forkerte tilstande, blinker indikatoren for aktuel tilstand. Hvis det sker, skal du straks fjerne stegetermometeret.

Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill)

Tilberedningstilstandene, der er markeret med en stjerne (*), kan benyttes til forvarmning og er deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.

Tilstand		Temperaturområde (°C)			Anbefalet temperatur (°C)
		Enkelt	Dobbelt		
			Øverste	Nederste	
	Varmluft	* 30-275	40-250	40-250	170
		Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til bagning og stegning i forskellige riller samtidig.			
	Almindelig varme	* 30-275	-	-	200
		Varmen udsendes fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.			
	Overvarme + Varmluft	* 40-275	40-250	-	190
		Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til tilberedning af retter, der skal have en sprød overflade (f.eks. kød eller lasagne).			
	Undervarme + Varmluft	* 40-275	-	40-250	190
		Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.			
	Undervarme	100-230	-	40-250	190
		Det nederste varmeelement genererer varme. Brug denne tilstand i slutningen af bagning eller tilberedning for at brune bunden af en tærte eller en pizza.			

Tilstand		Temperaturområde (°C)			Anbefalet temperatur (°C)
		Enkelt	Dobbelt		
			Øverste	Nederste	
	Forstegning	80-200	-	-	160
		Ved forstegning køres en automatisk forstegningscyklus, indtil ovntemperaturen når op på 220 °C. Derefter starter det øverste varmeelement og varmluftsblæseren for at brune fødevarer som f.eks. kød. Efter bruning tilberedes kødet ved lav temperatur. Brug denne tilstand til oksekød, fjerkræ eller fisk.			
	Energibesparende varmluft	30-275	40-250	40-250	170
		Energibesparende varmluft bruger det optimerede varmesystem til at spare energi under tilberedningen. Tilberedningstiderne er en smule længere, men resultaterne er de samme. Bemærk, at forvarmning ikke er nødvendig i denne tilstand.			
		 BEMÆRK			
		- Energibesparende varmluft sørger for, at energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med EN60350-1. - I tilstanden Dobbelt tilberedning kan energibesparende varmluft ikke indstilles for det øverste og nederste ovnrør samtidigt.			

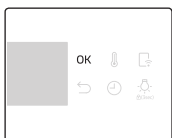
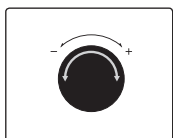
Brug

Brug

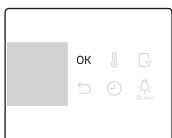
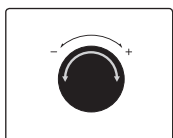
Tilberedningstilstande (grill)



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge



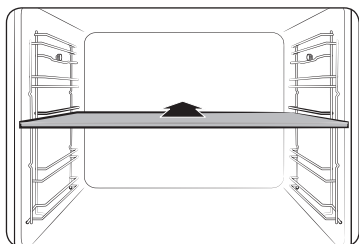
2. Brug værdiknappen til at vælge **Stor grill (G 1)** eller **Øko-grill (G 2)**, og tryk derefter på **OK**.



3. Brug værdiknappen til at indstille temperaturen, og tryk derefter på **OK**.

Tilstanden Dobbelt tilberedning

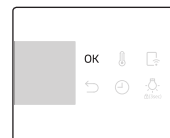
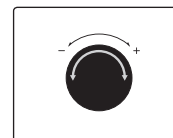
Grilning med tilstanden Dobbelt tilberedning er praktisk til mindre portionsstørrelser for at spare strøm. Som standard er muligheden Stor grill kun tilgængelig i det øverste rum, fordi ovnen kun anvender varmelegemet i toppen.



1. Isæt rumopdeleren i rille 3 for at aktivere tilstanden Dobbelt tilberedning.



2. Drej funktionsvælgeren for at vælge . Som standard vælges kun **Stor grill (G 1)** automatisk.



3. Brug værdiknappen til at indstille temperaturen, og tryk derefter på **OK**.

Tilberedningstilstande (Grill)

Tilstand		Temperaturområde (°C)			Anbefalet temperatur (°C)
		Enkelt	Dobbelt		
			Øverste	Nederste	
G 1	Stor grill	100-300	40-250	-	240
		Det store grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til bruning af overflader (f.eks. kød, lasagne eller gratin).			
G 2	Øko-grill	100-300	-	-	240
		Det lille grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til fødevarer, der ikke skal have så meget varme, f.eks. fisk og flutes.			

Temperaturindstillingsområde for tilstanden Dobbelt tilberedning

Du kan anvende både det øverste og det nederste rum samtidigt til forskellige tilberedninger.

I tilstanden Dobbelt tilberedning påvirkes temperaturområdet i ét rum af temperaturindstillingerne i det andet rum. For eksempel er grilning i det øverste rum begrænset af handlingen i det nederste rum med hensyn til tilberedningstemperaturer. Men hvert rum begrænser dets temperaturindstillinger til mellem mindst 40 og højst 250.

Hvis øverste er indstillet til (°C)	Det nederste rum er begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Hvis nederste er indstillet til (°C)	Det øverste rum er begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Brug

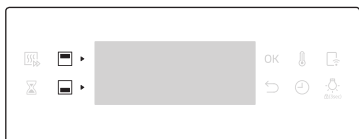
Sådan stoppes tilberedningen



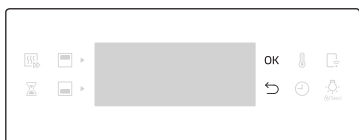
Drej, når tilberedningen er i gang, funktionsvælgeren til "0". Ovnen slukker i løbet af et par sekunder. For at undgå at acceptere forkerte kommandoer fra brugere, venter ovnen et par sekunder, så brugerne kan rette deres valg.

Sådan stoppes tilberedning i et individuelt rum

Følg disse instruktioner for at stoppe tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning.



1. Tryk på for at vælge det øverste rum, eller tryk på for at vælge det nederste rum.



2. Tryk på , og tryk derefter på **OK**. Ovnen stopper tilberedning i det valgte rum.

Specialfunktion

Tilføj specielle eller yderligere funktioner for at forbedre tilberedningen. Specialfunktioner er ikke aktiveret i tilstanden Dobbelt tilberedning.

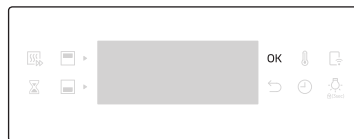


1. Drej funktionsvælgeren for at vælge



2. Drej værdiknappen for at vælge en funktion, og tryk derefter på **OK**. Standardtemperaturen vises.

3. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. Se afsnittet **Almindelige indstillinger** for detaljer.



4. Tryk på **OK** for at starte funktionen.

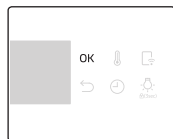
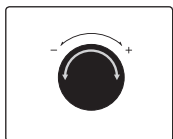
	Tilstand	Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Anvisninger
F 1	Varmholdning	40-100	80	Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.
F 2	Tallerkenopvarmning	30-80	60	Bruges til opvarmning af tallerkener eller køkkentøj.

Automatisk tilberedning

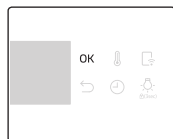
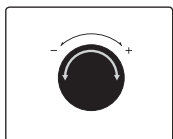
Til uerfarne kokke tilbyder ovnen i alt 50 autotilberedningsopskrifter. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge **AUTO**.



2. Drej værdiknappen for at vælge et program, og tryk derefter på **OK**.

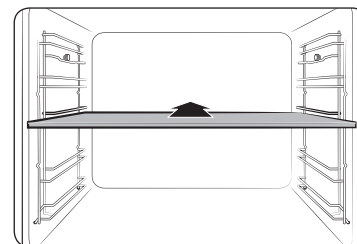


3. Drej værdiknappen for at vælge en portionsstørrelse. Vægtområdet afhænger af programmet.
4. Tryk på **OK** for at starte tilberedning.

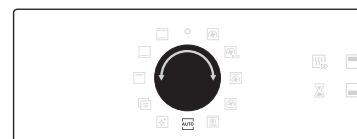
BEMÆRK

- Nogle af punkterne i programmerne for automatisk tilberedning inkluderer forvarmning. For disse punkter vises statussen for forvarmningen. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet. Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.
- For flere informationer kan du se afsnittet **Programmer til automatisk tilberedning** i denne vejledning.

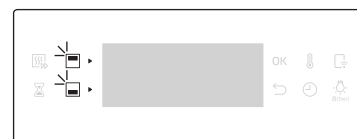
Tilstanden Dobbelt tilberedning



1. Isæt rumopdeleren i rille 3 for at aktivere tilstanden Dobbelt tilberedning.

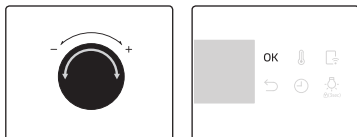


2. Drej funktionsvælgeren for at vælge **AUTO**.

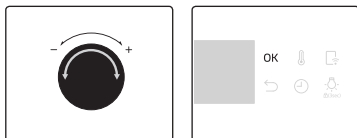


3. Tryk på  for at vælge det øverste rum, eller tryk på  for at vælge det nederste rum.
▶-symbolet vises på det valgte rum.

Brug



4. Drej værdiknappen for at vælge et program for det øverste rum, og tryk derefter på **OK**.



5. Drej værdiknappen for at vælge en portionsstørrelse. Vægtområdet afhænger af programmet.
6. Tryk på **OK** for at starte tilberedning.



BEMÆRK

For flere informationer kan du se afsnittet **Programmer til automatisk tilberedning** i denne vejledning.

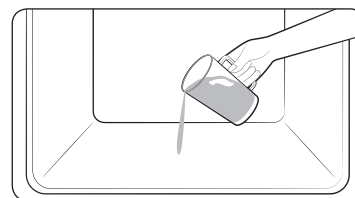
Rengøring

Der er to rengøringsfunktioner til rådighed. Denne funktion sparer tid for dig ved at fjerne behovet for regelmæssig manuel rengøring.

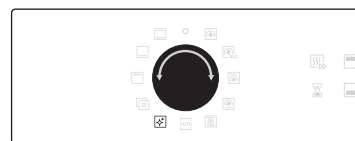
	Funktion	Anvisninger
C 1	Damprengøring	Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.
C 2	Pyro-rengøring	Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring. Den brænder fedtresten væk for at lette den manuelle rengøring.

Damprengøring

Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.



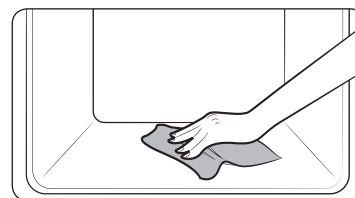
1. Kom 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.



2. Drej funktionsvælgeren for at vælge .



3. Drej på værdiknappen for at vælge Damprengøring (C 1), og tryk derefter på **OK** for at starte rengøringen.



4. Brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

⚠ ADVARSEL

Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

BEMÆRK

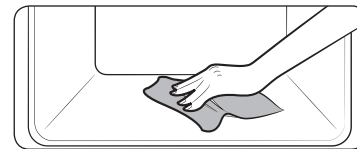
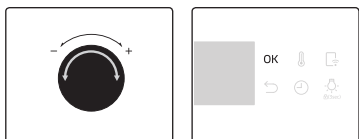
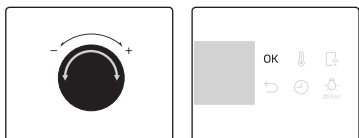
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at fjerne besværligt snavs manuelt med et rengøringsmiddel, inden du aktiverer Damprensning.
- Lad lågen stå åben, når processen er fuldført. På denne måde kan den indvendige emalje tørre ordentligt.
- Hvis ovnen er varm indvendig, aktiveres rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over fronten.

Pyro-rengøring

Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring. Den brænder fedtresten væk for at lette den manuelle rengøring.



1. Fjern alt tilbehør, herunder sideracks, og fjern store stykker snavs og madrester manuelt fra ovnen. Ellers kan der opstå flammer under rengøringscyklussen, der kan medføre ildebrand.
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge .
3. Drej på værdiknappen for at vælge Pyro-rengøring (C 2), og tryk derefter på **OK**.
4. Drej på værdiknappen for at vælge imellem 3 niveauer for rengøringsstid: 1 t. 50 min., 2 t. 10 min. og 2 t. 30 min.
5. Tryk på **OK** for at starte rengøring.



6. Når rengøringen er færdig, skal du lade ovnen køle af og derefter tørre lågens kanter af med en våd klud.

FORSIGTIG

- Undgå at røre ved ovnen, da den bliver meget varm under processen.
- For at undgå ulykker skal børn holdes væk fra ovnen.
- Når programmet er færdigt, må du ikke slukke, hvis blæseren kører for at nedkøle ovnen.

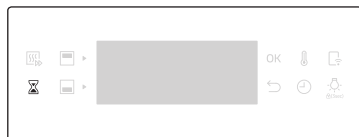
BEMÆRK

- Når en cyklus starter, bliver ovnen meget varm indvendig. Derfor låses lågen automatisk af sikkerhedsmæssige hensyn. Når cyklussen er fuldført, og ovnen er kølet af, låses lågen op.
- Sørg for at tømme ovnen før rengøring. Tilbehør kan deformeres på grund af de høje temperaturer i ovnen.

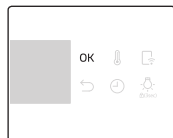
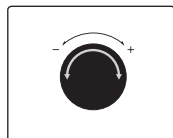
Brug

Timer

Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.



1. Tryk på i 3 sekunder.

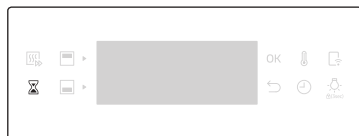


2. Drej værdiknappen for at indstille tiden, og tryk derefter på **OK**.

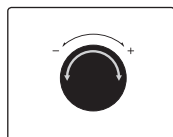
BEMÆRK

- Når tiden er gået, bipper oven med den blinkende meddelelse "00:00" på displayet.
- Du kan når som helst ændre timerindstillingerne.

Lyd til/fra

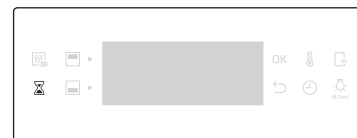


1. Tryk på i 3 sekunder.

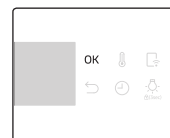
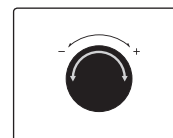


2. Drej værdiknappen for at vælge en "1", og tryk derefter på **OK**.
3. Drej værdiknappen for at vælge til eller fra, og tryk derefter på **OK**. Den valgte tilstand vil blinke.

Wi-Fi til/fra



1. Tryk på i 3 sekunder.



2. Drej værdiknappen for at vælge en "2", og tryk derefter på **OK**.
3. Drej værdiknappen for at vælge til eller fra, og tryk derefter på **OK**. Den valgte tilstand vil blinke.

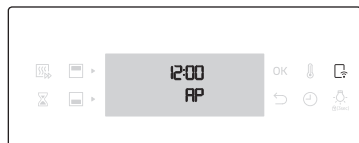
Brug af funktionen smart kontrol

Appen SmartThings gør, at du kan betjene en del af ovnens funktioner på afstand fra din smartphone. På tabellen nedenfor står de vigtigste funktioner, som kan betjenes fra appen.

Når fjernbetjeningen er slået fra	Overvågning (ovn, komfur), Ovn fra
Når fjernbetjeningen er slået til	Overvågning (ovn, komfur), Ovn start, Ovn sluk, Tilberedningstid / Temperaturindstilling, Fejlkontrol

Sådan forbindes ovnen

1. Download og åbn SmartThings appen på din enhed.
2. Følg instruktionerne på appens skærm for at tilslutte dig til ovnen.
3. Når processen er fuldført, vises ikonet for tilsluttet , som findes på din ovn, på displayet, og appen vil bekræfte, at du er tilsluttet.
4. Hvis forbindelsesikonet ikke vises, følg da instruktionerne i appen for at tilslutte igen.



BEMÆRK

- Når du trykker på **Smart Control** -knappen, mens Wi-Fi er slået fra, vil **"AP"** blive vist på displayet.
- **"AP"** betyder, at ovnen leder efter en router. (Det tager op til 30 sekunder)
- Hvis du bruger ovnen, mens displayet viser **"AP"**, vil ovnen stoppe med at lede efter en router.

Sådan fjernkontrollerer du ovnen

1. Tryk på **Smart Control**. Ikonet Smart kontrol vises i displayet. Ovnen kan nu fjernstyres med en tilsluttet smart enhed.
2. Vælg ovnikonet på SmartThings-appen for at åbne appen Ovnkontrol. Når appen er sluttet til ovnen, kan du foretage følgende funktioner via applikationen:
 - Indstil tilstand, tilberedningstid eller ovnens temperatur.
 - Fjernstarte ovnen.
 - Fjernslukke ovnen.
 - Juster tilberedningstiden og temperaturen på afstand, når tilberedningen starter.

BEMÆRK

Du kan ikke starte selvrensning på afstand med appen.

BEMÆRK

- Hvis ovndøren åbnes eller der trykkes på **Smart Control**, vil  blive fjernet fra displayet, så du ikke kan fjerntænde ovnen.
- Hvis  ikke vises på displayet, kan du stadig overvåge status for ovnen og komfuret eller slukke for ovnen.
- Når tilberedning i ovnen er færdig eller annulleret, vil  blive slukket.
- Det kan være at funktioner, der styres fra SmartThings appen, ikke fungerer effektivt, hvis kommunikationsforholdene er ringe, eller produktet står et sted med et svagt Wi-Fi signal.

Smart tilberedning

Manuel tilberedning

⚠ ADVARSEL om acrylamid

Akrylamid fremstilles ved bagning af stivelsesholdige fødevarer som f.eks. chips, pomfritter og brød, og det kan give sundhedsmæssige problemer. Det anbefales at tilberede disse fødevarer ved lave temperaturer og undgå overtilberedning, for meget sprødhed eller forbrænding.

⚠ FORSIGTIG

Fødevarer, der nemt fordærvs (f.eks. mælk, æg, kød eller fjerkræ) bør ikke stå i ovnen i mere end 1 time før start på tilberedningen, og de bør omgående tages ud, når tilberedningen er færdig. Indtagelse af fordærvede fødevarer kan resultere i madforgiftning.

BEMÆRK

- Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.
- Ved brug af Øko-grill skal du anbringe madvarerne i midten af tilbehørsbakken.

Tilbehørstips

Ovnen leveres med forskelligt tilbehør. Du opdager måske, at der mangler noget tilbehør fra tabellen herunder. Men selvom du ikke har fået det helt nøjagtige tilbehør, der er angivet i denne tilberedningsvejledning, kan du gå videre med det, du allerede har, og opnå de samme resultater.

- Bagepladen og universalpladen kan byttes om.
- Ved tilberedning af fedtede madvarer anbefales det at sætte en plade under risten for at opsamle fedtrestene. Hvis du har fået leveret ristindsatsen, kan du bruge den sammen med pladen.
- Hvis du har fået leveret universalpladen eller en ekstra dyb plade, er det bedst at anvende den dybeste af dem ved tilberedning af fedtede madvarer.

Smart tilberedning

Bagning

Vi anbefaler, at ovnen forvarmes. Dermed opnås de bedste resultater.

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sukkerbrødske	Rist, form diameter 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkage	Rist, kageform	3		175-185	50-60
Tærte	Rist, tærteform diameter 20 cm	3		190-200	50-60
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top	Universalplade	2		160-180	40-50
Frugtdessert	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universalplade	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		190-200	25-30
Marengs	Universalplade	3		80-100	100-150
Soufflé	Rist, souffléforme	3		170-180	20-25
Æblekage i fad	Universalplade	3		150-170	60-70
Hjemmelavet pizza, 1-1,2 kg	Universalplade	2		190-210	10-15
Frossen, fyldt butterdej	Universalplade	2		180-200	20-25

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Quiche	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	2		180-190	25-35
Æbletærte	Rist, form diameter 20 cm	2		160-170	65-75
Kold pizza	Universalplade	3		180-200	5-10

Stegning

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kø (oksekød/svinekød/lam)					
Oksemørbrad, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvemørbrad, 1,5 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	90-120
Flæsketeg, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		200-210	50-60
Svinekam, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	100-120
Lammekølle på ben, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		170-180	100-120

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fjerkræ (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg *	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		200	65-80 *
Kyllingestykker	Rist + Universalplade	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalplade	3 1		200-210	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Rist + Universalplade	3 1		180-200	120-150
Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Universalplade	3		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 kg	Universalplade	3		190-200	40-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Rist + Universalplade	3 1		200-220	20-30
Stegt fisk	Rist + Universalplade	3 1		180-200	30-40

* Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Grilning

Vi anbefaler at forvarme ovnen i tilstanden Stor grill. Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		270-300	2-4
Ostetoasts	Universalplade	4		200	4-8
Oksekød					
Steak *	Rist + Universalplade	4 1		240-250	15-20
Burgere *	Rist + Universalplade	4 1		250-270	13-18
Svinekød					
Koteletter	Rist + Universalplade	4 1		250-270	15-20
Pølser	Rist + Universalplade	4 1		260-270	10-15
Fjerkræ					
Kyllingebryst	Rist + Universalplade	4 1		230-240	30-35
Kyllingelår	Rist + Universalplade	4 1		230-240	25-30

* Vend efter 2/3 af tilberedningstiden.

Smart tilberedning

Frossen færdigret

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza, 0,4-0,6 kg	Rist	3		200-220	15-25
Frossen lasagne	Rist	3		180-200	45-50
Frosne ovnpomfritter	Universalplade	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalplade	3		220-230	25-30
Frossen ovncamembert	Rist	3		190-200	10-15
Frosne flutes med topping	Rist + Universalplade	3 1		190-200	10-15
Frosne fiskepinde	Rist + Universalplade	3 1		190-200	15-25
Frosne fiskeburgere	Rist	3		180-200	20-35

Forstegning

Denne funktion omfatter en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C. Det øverste varmeelement og varmluftsblæseren fungerer under bruning af kødet. Efter dette trin tilberedes madvarerne forsigtigt med den forvalgte lave temperatur. Når dette udføres, er det øverste og det nederste varmeelement tændt. Denne funktion er velegnet til kødstegning og fjerkræ.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Rist + Universalplade	3 1	80-100	3-4
Flækesteg	Rist + Universalplade	3 1	80-100	4-5
Lammesteg	Rist + Universalplade	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Rist + Universalplade	3 1	80-100	2-3

Dobbelt tilberedning

Inden du bruger den dobbelte tilberedningsfunktion: Sæt rumopdeleren i ovnen. For bedste resultater anbefaler vi at forvarme ovnen.

Følgende tabel viser 5 guider til dobbelt tilberedning, som vi anbefaler til tilberedning, stegning og bagning. Ved at bruge funktionen Dobbelt tilberedning kan du tilberede din hovedret og din sideanretning eller hovedret og dessert på samme tid.

- Ved at bruge funktionen Dobbelt tilberedning kan forvarmningstiden forlænges.

Nr.	Ovnrum	Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Øverste	Sukkerbrødske	Rist, diameter 25-26 cm form	4		160-170	40-45
	Nederste	Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplade	1		190-210	13-18
2	Øverste	Stegte grøntsager, 0,4-0,8 kg	Universalplade	4		220-230	13-18
	Nederste	Æbletærte	Rist, form, diameter 20 cm	1		160-170	70-80
3	Øverste	Pitabrød	Universalplade	4		230-240	13-18
	Nederste	Kartoffelgratin, 1,0-1,5 kg	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	1		180-190	45-50

Nr.	Ovnrum	Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
4	Øverste	Kyllingelår	Rist + Universalplade	4 4		230-250	30-35
	Nederste	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Øverste	Fiskefilet, bagt	Rist + Universalplade	4 4		210-230	15-20
	Nederste	Butterdejstærte, æble	Universalplade	1		170-180	25-30

Smart tilberedning

Du kan også nøjes med at bruge det øverste eller nederste ovnrum for at spare strøm. Tilberedningstiden kan blive forlænget, når du bruger særskilte ovnrum. For bedste resultater anbefaler vi at forvarme ovnen.

Øverste

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kartoffelgratin	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scones	Universalplade	4		180-190	30-35
Lasagne	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kyllingelår *	Rist + Universalplade	4 4		230-250	30-35

* Ovnen skal ikke forvarmes.

Nederste

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hollandsk formkage	Rist, 24 cm kageform	1		170-180	50-60
Marmorkage	Rist, kageform	1		160-170	60-70
Æbletærte	Rist, form diameter 20 cm	1		160-170	70-80
Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplade	1		190-210	13-18

Øko-varmluft

Denne funktion bruger det optimerede opvarmningssystem, så du kan spare energi under madlavning. Tiderne i denne kategori er anslået uden brug af forvarmning før tilberedning for at spare mere energi.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugtdessert, 0,8-1,2 kg	Rist, 24 cm ovnfast fad	2	160-180	60-80
Bagte kartofler, 0,4-0,8 kg	Universalplade	2	190-200	70-80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Rist + Universalplade	3 1	160-180	20-30
Frosne ovnkartofler, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	180-200	25-35
Frosne kartoffelbåde, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	190-210	25-35
Bagte fiskefiletter, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalplade	3 1	200-220	30-40
Sprøde fiskefiletter, paneret, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalplade	3 1	200-220	30-45
Stegt oksemørbrad, 0,8-1,2 kg	Rist + Universalplade	2 1	180-200	65-75
Stegte grøntsager, 0,4-0,6 kg	Universalplade	3	200-220	25-35

Dobbelt tilberedning – energibesparende varmluft

Du kan også anvende energibesparende varmluft i øverste eller nederste ovnrum for at spare strøm.

Tiderne i denne kategori er anslået uden brug af forvarmning før tilberedning for at spare mere energi.

Øverste

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Lasagne	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	4	180-200	30-45
Frosne ovnpomfritter	Universalplade	4	200-210	25-35
Frosne kartoffelbåde	Universalplade	4	200-210	25-35
Stegt oksemørbrad	Rist + Universalplade	4 4	170-180	60-80

Nederste

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Marmorkage	Rist, kageform	1	170-180	60-70
Hollandsk formkage	Rist, 24 cm kageform	1	170-180	50-60
Kartofler med skræl	Universalplade	1	190-200	70-90
Frossen pizza	Rist	1	200-210	25-30

Programmer til automatisk tilberedning

⚠ FORSIGTIG

Fødevarer, der nemt fordæres (f.eks. mælk, æg, kød eller fjerkræ) bør ikke stå i ovnen i mere end 1 time før start på tilberedningen, og de bør omgående tages ud, når tilberedningen er færdig. Indtagelse af fordærvede fødevarer kan resultere i madforgiftning.

Enkelt tilberedning

Følgende tabel indeholder 40 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning. Den indeholder mængder, vægtområder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.

Autotilberedningsprogrammer 1 til 19, 38 og 39 inkluderer forvarmning og visning af forvarmningsstatussen. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	3
		Forbered en frisk kartoffelgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 2	Grøntsagsgratin	0,8-1,2	Rist	3
		Forbered en frisk grøntsagsgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		



Smart tilberedning

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 3	Pastatilberedning	1,2-1,5	Rist	3
		Forbered en pastagratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
		Forbered en hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Rist	3
		Kom ingredienserne til ratatouille i en kasserolle med låg. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten. Bag tildækket. Rør rundt før servering.		
A 6	Æbletærte	1,2-1,4	Rist	2
		Klargør æbletærten i en rund bageform med en diameter på 24-26 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Universalplade	3
		Forbered croissanter (afkølet, færdig dej). Anbring dem på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		
A 8	Butterdejstærte, æble	0,3-0,4	Universalplade	3
		Anbring butterdejsæbletærten på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 9	Frugttærtebund	0,4-0,5	Rist	3
		Kom dejen i en sort, smurt bageform til kagebund. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 10	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rist	2
		Forbered quiche-dejen, kom den i en rund quiche-form, diameter 25 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så tilsæt fyld, og sæt formen på midten af risten.		
A 11	Hvidt brød	0,6-0,7	Rist	3
		Klargør dej, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 12	Hvidt brød af blandet korn	0,8-0,9	Rist	3
		Klargør dej, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 13	Boller og rundstykker	0,3-0,5	Universalplade	3
		Forbered bollerne og rundstykkerne (afkølet, færdig dej). Anbring dem på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		
A 14	Frugtdessert	0,8-1,2	Rist	3
		Kom frisk frugt (hindbær, brombær, æbleskiver eller pæreskiver) i et ovnfast fad 22-24 cm. Fordel smuldet på toppen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		



Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 15	Scones	0,5-0,6	Universalplade	3
		Anbring sconesene (5-6 cm diameter) på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		
A 16	Sukkerbrødkage	0,5-0,6	Rist	3
		Klærgør kagedej, og kom den i en sort, rund bageform af metal, 26 cm i diameter. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 17	Marmorkage	0,7-0,8	Rist	2
		Forbered kagedej, og kom den i en rund metalform eller bageform. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 18	Hollandsk formkage	0,7-0,8	Rist	2
		Klærgør kagedej, og kom den i en sort, rektangulær bageform af metal (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rist	3
		Klærgør kagedej ved brug af et ovnfast fad, 20-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 20	Stegt oksemørbrad	0,8-1,3	Rist	2
			Universalplade	1
		Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Placer på risten med fedtsiden op.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 21	Langtidsstegt roastbeef	0,8-1,3	Rist	2
			Universalplade	1
		Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Placer på risten med fedtsiden op.		
A 22	Urtestegte lammekoteletter	0,4-0,9	Rist	4
			Universalplade	1
		Mariner lammekoteletterne med krydderier, og placer dem på risten.		
A 23	Lammekølle på ben	1,0-1,5	Rist	3
			Universalplade	1
		Mariner lammekøllen, og anbring den på risten.		
A 24	Flæsksteg med sprød svær	0,8-1,3	Rist	3
			Universalplade	2
		Placer flæskstegen med fedtsiden opad på risten.		
A 25	Ribben	0,8-1,3	Rist	3
			Universalplade	3
		Placer ribbenene på risten.		
A 26	Kylling, Hel	1,0-1,5	Rist	2
			Universalplade	1
		Skyl, og rengør kyllingen. Pensl kyllingen med olie og krydderier. Placer den med brystsidens nedad på risten, og vend den, så snart ovnen bipper.		

Smart tilberedning

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 27	Kyllingebryst	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplade	1
		Marinér brysterne, og anbring dem på risten.		
A 28	Kyllingelår	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplade	1
		Pensl med olie og krydderier, og anbring på rist.		
A 29	Andebryst	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplade	1
		Placer andebrysterne med fedtsiden opad på risten. Den første indstilling er til medium, den anden til medium-gennemstegt.		
A 30	Ørredfilet, bagning	0,3-0,8	Universalplade	4
		Placer ørredfileterne med skindsiden opad på universalpladen.		
A 31	Ørred	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplade	1
		Skyl og rengør fisken, og placer hele fisken på risten. Kom citronsaft, salt og krydderier ind i fisken. Skær skindets overflade med en kniv. Pensl med olie og salt.		
A 32	Søtunge	0,3-0,8	Universalplade	3
		Anbring søtungen på bagepapir på universalpladen. Snit overfladen med en kniv.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 33	Laksesteak/filet	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplade	1
		Skyl, og rengør fileterne eller steaksene. Anbring fileterne med skindsiden op på risten.		
A 34	Stegte grøntsager	0,3-0,8	Universalplade	4
		Skyl, og klargør skiver af courgette, aubergine, peberfrugt, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel dem jævnt på universalpladen.		
A 35	Halve bagte kartofler	0,5-1,0	Universalplade	3
		Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Læg dem med den lige side opad på universalpladen, og pensl med olivenolie, urter og krydderier.		
A 36	Frosne ovnkartofler	0,3-0,8	Universalplade	3
		Fordel de frosne ovnpomfritter jævnt på universalpladen.		
A 37	Frosne kartoffelbåde	0,3-0,8	Universalplade	3
		Fordel de frosne kartoffelbåde jævnt på universalpladen.		
A 38	Frosen pizza	0,3-0,8	Rist	3
		Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt den frosne pizza midt på risten. Den første indstilling er til tynd italiensk pizza, den anden indstilling er til tykke pan-pizzaer.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 39	Hjemmelavet pizza	0,8-1,3	Universalplade	2
		Forbered den hjemmelavede pizza med gærdej, og sæt den på universalpladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		
A 40	Dejhævning	0,3-0,8	Rist	2
		Forbered dejen i en skål, tildæk med madfilm. Placer den på midten af risten. Den første indstilling er til pizza og kagedej, den anden indstilling er til brøddej.		

Dobbelt tilberedning

Følgende tabel indeholder 10 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning. Du kan kun bruge det øverste ovnrum eller det nederste ovnrum og bruge det øverste og nederste ovnrum på samme tid.

Programmet indeholder dets mængder, vægtområder og relevante anbefalinger.

Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.

Alle automatiske Dobbelt tilberedning-programmer inkluderer forvarmning og visning af forvarmningsstatussen.

Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

1. Øverste

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	4
		Forbered en frisk kartoffelgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder så sæt fadet på midten af risten.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Rist	4
		Forbered en hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder så sæt fadet på midten af risten.		
A 3	Kyllingelår	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplade	4
		Pensl med olie og krydderier, og anbring på rist.		

Smart tilberedning

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 4	Halve bagte kartofler	0,5-1,0	Universalplade	4
		Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Læg dem med den lige side opad på universalpladen, og pensl med olivenolie, urter og krydderier.		
A 5	Frosne ovnpomfritter	0,3-0,8	Universalplade	4
		Fordel de frosne ovnpomfritter jævnt på universalpladen.		

2. Nederste

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 1	Æbletærte	1,2-1,4	Rist	1
		Klargør æbletærten i en rund bageform med en diameter på 24-26 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 2	Butterdejstærte, æble	0,3-0,4	Universalplade	1
		Anbring butterdejsæbletærten på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		
A 3	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rist	1
		Forbered quiche-dejen, kom den i en rund quiche-form, diameter 25 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så tilsæt fyld, og sæt formen på midten af risten.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 4	Frossen pizza	0,3-0,8	Rist	1
		Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt den frosne pizza midt på risten. Den første indstilling er til tynd italiensk pizza, den anden indstilling er til tykke pan-pizzaer.		
A 5	Hjemmelavet pizza	0,8-1,3	Universalplade	1
		Forbered den hjemmelavede pizza med gærdej, og sæt den på universalpladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		

3. Begge

Du kan vælge et automatisk program til hhv. det nederste og øverste ovnrum og tilberede samtidigt.

⚠ FORSIGTIG

Når du bruger enten det øverste eller det nederste ovnrum, kan blæseren og varmelegemet i det andet ovnrum eventuelt aktiveres for at optimere ydeevnen. Det ovnrum, der ikke anvendes, må ikke anvendes til andre utilsigtede formål.

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350-1

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn. Anvend ikke funktionen Hurtig forvarme. Indsæt altid plader med den skrå kant fremad mod lågen.

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Finskrød	Universalplade + Universalplade	1+3		140	30-35
Fedtfattig sukkerbrødskage	Rist + Kagespringform (slip-let, diameter 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Æbletærte	Rist + 2 Kagespringforme * (slip-let, diameter 20 cm)	2 placeret diagonalt		160	70-80
	Universalbakke + Rist + 2 Kagespringforme ** (slip-let, diameter 20 cm)	1+3		160	80-90

* To kager placeres på risten bagest til venstre og foran til højre.

** To kager placeres i midten oven på hinanden.

2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter vha. funktionen Stor grill.

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af franskbrød	Rist	5		300 (Maks.)	1-2
Burgere * (12 stk.)	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	4 1		300 (Maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Vend efter 2/3 af tilberedningstiden.

3. Stegning

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling *	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		200	65-80 *

* Vend, når halvdelen af tiden er gået.



Smart tilberedning

Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning

Kartoffelgratin

- Ingredienser** 800 g kartofler, 100 ml mælk, 100 ml fløde, 50 g pisket æg, 1 spsk salt, 1 spsk peber, 1 spsk muskatnød, 150 g revet ost, smør, timian
- Vejledning** Skræl kartoflerne, og skær dem i 3 mm tykke skiver. Smør et ildfast fad (22-24 cm) med smør. Spred kartoffelskiverne ud på et rent viskestykke, og dæk dem til med viskestykket, mens du forbereder resten af ingredienserne.
- Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, i en stor skål, og rør godt. Læg lag af kartoffelskiver i fadet, så de overlapper lidt, og hæld blandingen over kartoflerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Grøntsagsgratin

- Ingredienser** 800 g grøntsager (courgette, tomat, løg, gulerod, peberfrugt, forkogte kartofler), 150 ml fløde, 50 g piskede hele æg, 1 spiseskefuld af hver af følgende: salt, krydderi (peber, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spiseskefulde olivenolie, nogle timiankviste.
- Vejledning** Vask grøntsagerne, og skær dem i 3-5 mm tykke skiver. Læg skiverne i et ildfast fad (22-24 cm), og hæld olivenolien over grøntsagerne. Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, og hæld blandingen over grøntsagerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Lasagne

- Ingredienser** 2 spiseskefulde olivenolie, 500 g hakket oksekød, 500 ml tomatsovs, 100 ml oksefond, 150 g tørrede lasagneplader, 1 løg (hakket), 200 g revet ost, 1 teskefuld af hver af følgende: tørrede persilleflager, oregano, basilikum
- Vejledning** Lav tomat/kødsaucen. Varm olien i en pande, og steg det hakkede oksekød med hakket løg i ca. 10 minutter, indtil det er brunet godt. Hæld tomatsovs og bouillon over, og tilsæt også de tørrede krydderier. Bringes i kog, og det skal derefter simre i 30 minutter. Kog lasagnepladerne i henhold til vejledningen på pakken. Læg lag af lasagneplader, kødsauce og ost, og gentag. Drys med den resterende ost, og kom retten i ovnen.

Æbletærte

- Ingredienser**
- Dej 275 g mel, $\frac{1}{2}$ spsk salt, 125 g sukker, 8 g vaniljesukker, 175 g koldt smør, 1 pisket æg
 - Fyld: 750 g faste, hele æbler, 1 spsk citronsaft, 40 g sukker, $\frac{1}{2}$ spsk kanel, 50 g kernefri rosiner, 2 spsk brødkrummer



Vejledning Sigt mel og salt i en stor skål. Sigt sukker og vaniljesukker ned i melblandingen. Kom smørret ned i melblandingen, og skær den i små stykker med 2 knive. Tilsæt $\frac{3}{4}$ af det piskede æg. Ælt alle ingredienserne i foodprocessoren, indtil dejen er let smuldrende. Form dejen til en kugle med dine hænder. Pak den ind i husholdningsfilm, og opbevar den køligt i ca. 30 minutter. Smør springformen (24-26 cm), og kom lidt mel på bordet. Rul $\frac{3}{4}$ af dejen ud til en tykkelse på 5 mm. Læg dejen i formen (bunden og siderne). Skræl og udkern æblerne. Skær dem i tern på cirka $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprøjt æblerne med citronsaft, og bland godt. Vask og tør solbær og rosiner. Tilsæt sukker, kanel, rosiner og solbær. Bland godt, og kom brødkrummer på toppen. Tryk let ned. Rul resten af dejen ud. Skær dejen i smalle striber, og læg dem på tværs oven på fyldet. Pensl tærten med resten af det sammenpiskede æg.

Quiche lorraine

- Ingredienser**
- Dej 200 g mel, 80 g smør, 1 æg
 - Fyld: 75 g fedtfri bacon i tern, 125 ml fløde, 125 g crème fraîche, 2 piskede æg, 100 g revet ost, salt og peber.

Vejledning For at blande dejen skal du komme mel, smør og æg i en skål og blande det til en blød dej, som skal hvile i køleskabet i 30 min. Rul dejen ud, og kom den i et smurt, ildfast keramisk tærtefad (25 cm). Prik huller i bunden med en gaffel. Bland æg, fløde, crème fraîche, ost, salt og peber. Hæld det over dejen, lige inden det skal i ovnen.

Frugtdessert

- Ingredienser**
- Topping 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanel
 - Frugt 600 g blandet frugt

Vejledning Bland alle ingredienser til en letsmuldrende masse til topping. Spred den blandede frugt ud i et ildfast fad, og kom massen ovenpå.



Smart tilberedning

Hjemmelavet pizza

- Ingredienser**
- **Pizzadej** 300 g mel, 7 g tørgær, 1 spsk olivenolie, 200 ml varmt vand, 1 spsk sukker og 1 spsk salt
 - **Topping** 400 g skivede grøntsager (aubergine, courgette, løg, tomat), 100 g skinke eller bacon (hakket), 100 g revet ost
- Vejledning** Kom mel, gær, olie, salt, sukker og varmt vand i en skål, og bland sammen til en fugtig dej. Ælt i en mixer eller i hånden i ca. 5-10 min. Kom låg på, og kom skålen i ovnen i 30 min ved 35 °C for at efterhæve. Rul dejen ud til en firkant på en melet overflade, og læg den på pladen eller pizzapladen. Kom tomatpuré på dejen og derefter skinke, champignon, oliven og tomat. Drys med ost og bag den.

Stegt oksemørbrad

- Ingredienser** 1 kg oksemørbrad, 5 g salt, 1 g peber, 3 g rosmarin og 3 g timian
- Vejledning** Krydr kødet med salt, peber og rosmarin, og lad det stå i køleskabet i 1 time. Læg det på risten. Kom det i ovnen, og start tilberedningen.

Urtestegte lammekoteletter

- Ingredienser** 1 kg lammekoteletter (6 stk.), 4 store fed hvidløg (presset), 1 spsk frisk timian (knust), 1 spsk frisk rosmarin (knust), 2 spsk salt, 2 spsk olivenolie
- Vejledning** Bland salt, hvidløg, urter og olie, og hæld over lammekødet. Vend dem, så blandingen kommer på begge sider, og lad dem hvile ved stuetemperatur mellem 30 minutter og 1 time.

Ribben

- Ingredienser** 2 rækker spareribs, 1 spsk sorte peberkorn, 3 laurbærblade, 1 løg (hakket), 3 fed hvidløg (hakket), 85 g brun farin, 3 spsk Worcestershire-sauce, 2 spsk tomatpuré, 2 spsk olivenolie
- Vejledning** Lav en barbecuesauce. Varm olien i en pande, og tilsæt løg. Kog, indtil de er bløde, og tilsæt de andre ingredienser. Steg, og sænk varmen, og lad simre i 30 minutter. Marinér kødet med barbecuesaucen mellem 30 minutter og 1 time.



Vedligeholdelse

Rengøring

Rengør ovnen regelmæssigt for at lette rengøringen.

⚠ ADVARSEL

- Sørg for, at ovnen og tilbehør er afkølet inden rengøring.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovnens indre

- Til rengøring af ovnens indre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Rengør ikke lågens tætning manuelt.
- Brug kun standardovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

Ovnens ydre

Til rengøring af ovnens yderside, f.eks. låge, håndtag og display, skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand. Aftør med køkkenrulle eller en tør klud. Fedt og snavs kan sætte sig fast, særligt omkring håndtag, pga. den varme luft, der kommer ud indefra. Det anbefales at rengøre håndtaget efter hver brug.

Tilbehør

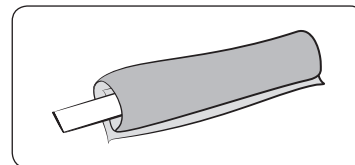
Rengør tilbehøret efter hver brug, og tør det af med et viskestykke. For at fjerne genstridigt snavs kan tilbehøret lægges i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter, før det vaskes på normal vis.

Katalytisk emaljeoverflade (kun visse modeller)

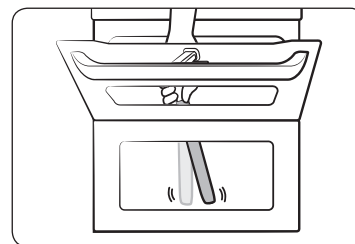
De udtagelige dele er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje. De kan blive snavsede af olie og fedt, der skyldes den cirkulerende luft ved brug af varmluft. Disse aflejringer brænder dog af ved en ovntemperatur på 200 °C og højere.

1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Rengør ovnen indvendigt.
3. Vælg Varmluft med maks.-temperatur, og køør processen i time.

Dør



1. Bind fugtigt køkkenrulle eller en fugtig klud omkring en stav.

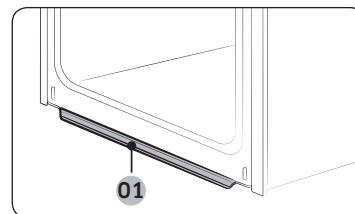


2. Før staven med køkkenrullen/kluden ned til den nederste låge på indvendig side.
3. Rengør lågen.
4. Tilfør kluden/køkkenrullen en sæbeopløsning, og rengør igen.
5. Bind en tør klud eller køkkenrulle om staven, og aftør lågen, så der ikke er sæberester tilbage.

⚠ FORSIGTIG

Undlad at afmontere lågen ved rengøring.

Vandopsamler



01 Vandopsamler

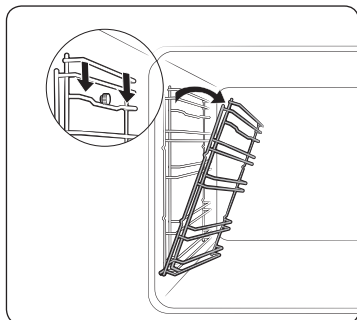
Vandopsamleren opsamler ikke kun overskydende væske fra madlavning, men også madrester. Tøm, og rengør vandopsamleren med jævne mellemrum.

⚠ ADVARSEL

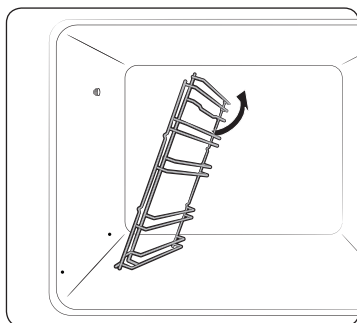
Hvis der opstår vandlækage fra vandopsamleren, skal du kontakte os eller et lokalt Samsung-servicecenter.

Vedligeholdelse

Sideracks (kun visse modeller)



1. Tryk på toppen af den venstre siderack, og sænk den ca. 45°.



2. Træk i, og fjern bunden af venstre siderack.
3. Afmonter den højre siderack på samme måde.
4. Rengør begge sideracks.
5. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere sideracks igen.

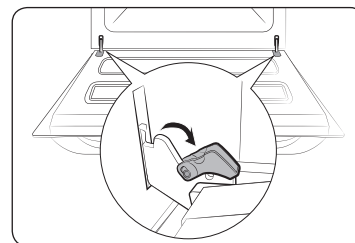
BEMÆRK

Ovnen virker, selvom sideracks og riste ikke er på plads.

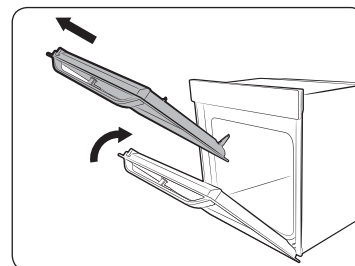
Afmontering af lågen

ADVARSEL

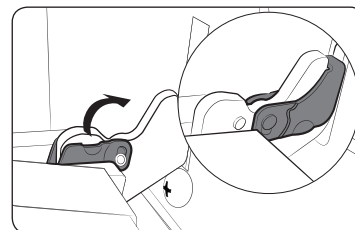
Ovnlågen er tung.



1. Åbn lågen, og åbn clipsene på begge hængsler.



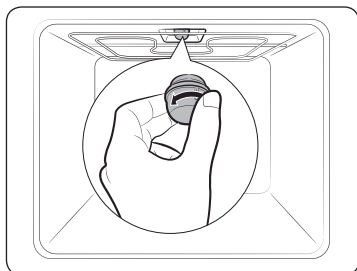
2. Luk lågen ca. 70°. Tag med begge hænder fat om siderne på ovnlågen, og løft og træk opad, indtil hængslerne kan tages ud.



3. Følg derefter trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for at sætte lågen på igen. Sørg for, at clipsene sidder fast på begge sider.

Udskiftning

Pærer

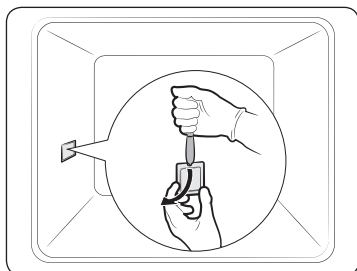


1. Fjern glasdækslet ved at dreje mod uret.
2. Udskift ovnpæren.
3. Rengør glasdækslet.
4. Følg derefter trin 1 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere glasdækslet igen.

⚠ ADVARSEL

- Før du udskifter en pære, skal du slukke ovnen og tage strømstikket ud.
- Brug kun 25-40 W / 220-240 V pærer, som er varmeresistente op til 300 °C. Du kan købe godkendte pærer hos det lokale Samsung-servicecenter.
- Brug altid en tør klud ved håndtering af halogenpærer. Det skal du gøre for at undgå, at der overføres fingeraftryk eller sved til pæren, da det kan forkorte pærens levetid.

Ovnlys i siden



1. Hold i den nederste del af dækslet til sideovnlyset med én hånd, og brug et værktøj med en flad klinge, som f.eks. en bordkniv, til at fjerne dækslet som vist.
2. Udskift sideovnlyset.
3. Genmonter lysdækslet.

Fejlfinding

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Problem	Årsag	Handling
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	• Der sidder noget fast mellem knapperne. • Berøringsfølsom model: Der er fugt på ydersiden. • Låsefunktionen er aktiveret	• Fjern det, der sidder fast, og prøv igen. • Aftør fugten, og prøv igen. • Kontrollér, om låsefunktionen er aktiveret.
Tiden vises ikke.	• Strømmen er ikke sat til.	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen fungerer ikke.	• Strømmen er ikke sat til.	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	• Strømstikket er ikke sat i.	• Tilslut strømmen igen.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	• Tilberedningen tager meget lang tid. • Blæseren fungerer ikke. • Ovnen er monteret et sted uden god ventilation. • Der bruges flere strømstik i samme stikkontakt.	• Lad ovnen nedkøle efter langvarig tilberedning. • Lyt efter lyden fra blæseren. • Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet. • Brug ét stik.
Der er ikke strøm til ovnen.	• Strømmen er ikke sat til.	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	• Ovnen er monteret et sted uden god ventilation.	• Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Lågen kan ikke åbnes ordentligt.	Der sidder madrester fast mellem lågen og ovnens inderside.	Rengør ovnen grundigt, og åbn derefter lågen igen.
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	- Lampen tænder og slukker igen. - Lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning.	- Lampen slukker automatisk efter en vis periode for at spare strøm. Du kan tænde den igen ved at trykke på ovnlysknappen. - Rengør ovnen indvendigt, og kontrollér derefter igen.
Der kan forekomme elektriske stød på ovnen.	- Hvis elektriciteten ikke er jordforbundet korrekt. - Du bruger et stik uden jording.	Kontrollér, at strømforsyningen er jordet korrekt.
Der drypper vand.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl i produktet.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp ud en revne i lågen.		
Der ligger vand tilbage i ovnen.		
Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken skifter alt efter ændringer i udgangseffekten.	Ændringer i udgangseffekten under madlavning er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	Blæseren kører automatisk i et bestemt stykke tid for at ventilere ovnens inderside.	Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen bliver ikke varm.	- Lågen er åben. - Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt. - Hvis sikringen er sprunget, eller kredsløbsafbryderen er blevet udløst.	- Luk lågen, og genstart. - Se kapitlet om brug af ovnen, og nulstil ovnen. - Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en elektriker, hvis dette sker flere gange.
Der kommer røg ud under brug.	- Under første brug. - Der er madvarer i varmeapparatet.	- Der kan komme røg fra varmeapparatet, første gang ovnen er i brug. Dette er ikke fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, sker det ikke længere. - Lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og fjern madvarerne fra varmeapparatet.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Du bruger plastikbeholdere eller andre ting, der ikke er varmebestandige.	Brug glasbeholdere, som kan tåle varme temperaturer.
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	Lågen åbnes ofte under tilberedning.	Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner lågen, sænkes ovntemperaturen, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen er varm under pyro-rengøring.	Det er fordi, pyro-rengøring anvender høje temperaturer.	Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Der lugter brændt under brug af pyrolysefunktionen.	Der bruges meget høje temperaturer ved pyrolyserengøring, så du kan måske lugte brændende madrester.	Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Damprengøring fungerer ikke.	Det er fordi, temperaturen er for høj.	Lad ovnen køle ned, og prøv igen.
Tilstanden Dobbelt tilberedning fungerer ikke.	Hvis rumopdeleren ikke er samlet korrekt.	Isæt rumopdeleren korrekt, og brug den.
Tilstanden Enkel tilberedning fungerer ikke.	Hvis rumopdeleren er sat i ovnen.	Tag rumopdeleren ud, og brug den.
Ovnrummets blæser, som ikke anvendes til dobbelt tilberedning, er aktiveret (eller temperaturen i ovnrummet er varm).	For at opnå bedst mulig tilberedningsresultat kan blæseren og varmelegemet i det ovnrum, der ikke er i brug, være aktive.	Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, får du muligvis vist en informationskode i displayet. Kontrollér nedenstående tabel, og afprøv løsningsforslagene.

Kode	Betydning	Handling
C-d1	Fejl i lågelåsen.	Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C -20	Sensorfejl.	
C -21		
C -22		
C-F1	Opstår kun under EEPROM Read/Write.	
C-F0	Opstår, hvis der ikke er kommunikation mellem primær PCB og sekundær PCB.	
C-F2	Opstår, hvis der er kommunikationsproblemer mellem Touch IC <-> Main eller Sub micom.	Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C-d0	Knapfejl Forekommer når en knap trykkes og holdes nede i en vis tid.	Rengør knapperne, og sørg for, at der ikke er vand på eller omkring dem. Sluk ovnen, og prøv igen. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Fejlfinding

Kode	Betydning	Handling
-dC-	Hvis rumopdeleren fjernes under tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning. Hvis rumopdeleren fjernes under tilberedning i tilstanden Enkel tilberedning.	Rumopdeleren må ikke fjernes under tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning. Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
S-01	Sikkerhedsafbryder Ovnen har været i brug ved en indstillet temperatur i lang tid. - Under 105 °C - 16 timer - Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer - Fra 245 °C til Maks. - 4 timer	Dette er ikke et systemproblem. Sluk ovnen, og fjern fødevarerne. Prøv derefter igen normalt.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Dimensioner (B x H x D)	Udvendig	595 x 595 x 570 mm
Volumen		75 liter
Vægt	Netto	49,0 kg
Tilslutningsspænding		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimalt strømforbrug		3650-3950 W

Tillæg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modelidentifikation	NV75N7677RS / NV75N7678RS		
Type af ovnrum	Enkelt	Øverste	Nederste
Energieffektivitetsindeks pr. ovnrum (EEI ovnrum)	81,6	98,6	100,0
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum	A+	A	A
Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi) (EC elovnrum)	1,05 kWh/ program	-	-
Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi) (EC elovnrum)	0,71 kWh/ program	0,68 kWh/ program	0,68 kWh/ program
Antal ovnrum	3 (Enkelt, Øverste, Nederste)		
Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)	elektricitet		
Volumen pr. ovnrum (V)	75 L	34 L	32 L
Ovnstype	Indbygget		
Apparatets masse (M)	NV75N7677RS: 49,0 kg NV75N7678RS: 49,0 kg		

Data fastsat i henhold til standard EN 60350-1, EN 50564, Kommissionsbestemmelser (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014 og bestemmelse (EF) nr. 1275/2008.

WIFI	Strømforsøg i standbytilstand (W)	1,9 W
	Tidsperiode for strømstyring (min.)	10 min.
Standby-tilstand	Strømforsøg	1,0 W
	Tidsperiode for strømstyring (min.)	10 min.

Tips til energibesparelse

- Under tilberedning bør ovnlågen være lukket, dog ikke når du vender madvarer. Åbn ikke lågen hyppigt under tilberedning for at bevare ovntemperaturen og spare energi.
- Planlæg ovnbrug for at undgå at slukke for ovnen mellem tilberedning af de enkelte elementer for at spare energi og spare tid til genopvarmning af ovnen.
- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan ovnen slukkes 5-10 minutter før den indstillede tid for at spare energi. Den resterende varme vil færdiggøre tilberedningen.
- Tilbered, når det er muligt, mere end ét element ad gangen.

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01054F-00

Built-in Oven

User & Installation manual

NV75N7677RS / NV75N7678RS



SAMSUNG

Contents

Using this manual **3**

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions **3**

Important safety precautions 3

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6

Auto energy saving function 6

Installation **7**

What's included 7

Prepare to install the oven 8

Power connection 8

Cabinet mount 8

Before you start **10**

Initial settings 10

New oven smell 11

Smart safety mechanism 11

Accessories 11

Flexible Door 13

Mechanical lock (applicable models only) 14

Dual cook mode 14

Operations **15**

Control panel 15

Common settings 16

Cooking modes (except for grill) 19

Cooking modes (grill) 22

Dual cook mode temperature setting range 23

To stop cooking 24

Special function 24

Auto cook 25

Cleaning 26

Timer 28

Sound on/off 28

Wi-Fi on/off 28

Using the smart control feature 28

Cooking smart **29**

Manual cooking 29

Auto cook programmes 35

Test dishes 41

Collection of frequent auto cook recipes 42

Maintenance **45**

Cleaning 45

Detaching the door 46

Replacement 47

Troubleshooting **47**

Checkpoints 47

Information codes 49

Technical specifications **50**

Appendix **51**

Product data sheet 51

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Important safety precautions

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Safety instructions

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

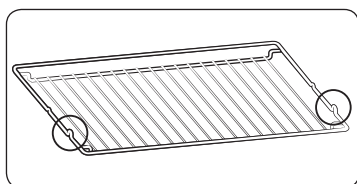
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

Safety instructions

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Auto energy saving function

- If no user input is made for a certain time while the appliance is operating, the appliance stops operation and goes to Standby state.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

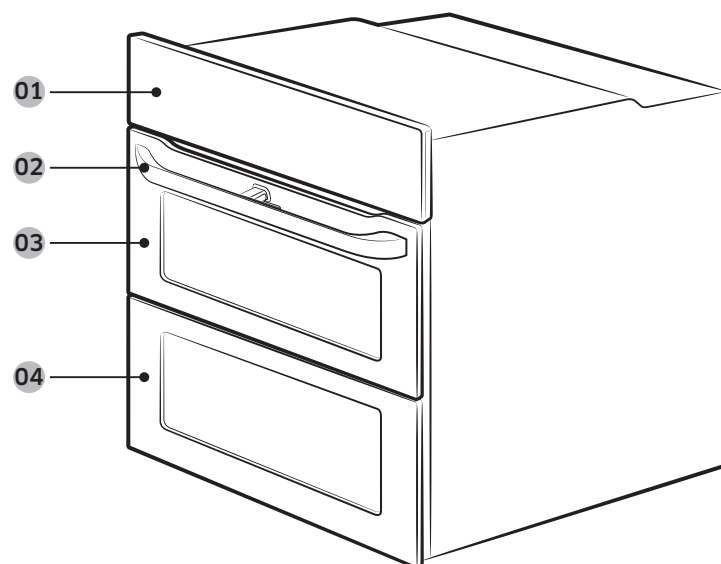
⚠ WARNING

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

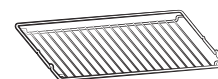
02 Door handle

03 Up door

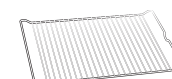
04 Main door

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Wire rack



Wire rack insert *



Baking tray *



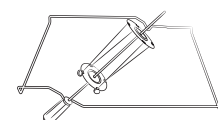
Universal tray *



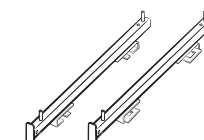
Extra-deep tray *



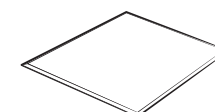
Rotisserie spit *



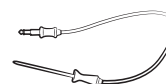
Rotisserie spit and Shashlik *



Telescopic rail *



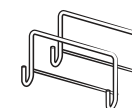
Divider



Meat probe *



2 screws (M4 L25)



Install Handle

NOTE

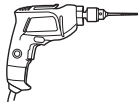
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Installation

Prepare to install the oven

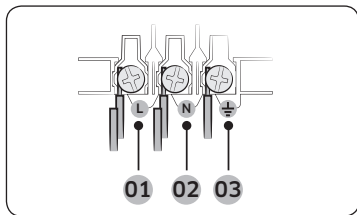


Phillips Screwdriver



Drill

Power connection



- 01** BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5-2.5 mm².

Rated current (A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm ²
16 < A ≤ 25	2.5 mm ²

Check the output specifications on the label attached to the oven.
 Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals. The (⏏)-terminal is designed for earthing. First connect the yellow and green lines (earthing), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthing.

⚠ WARNING

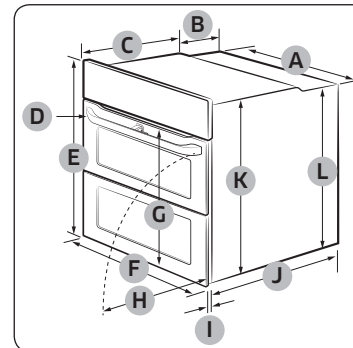
Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Cabinet mount

If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.

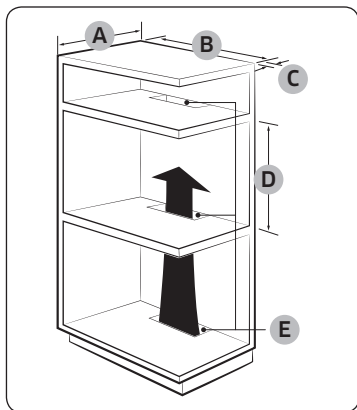
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

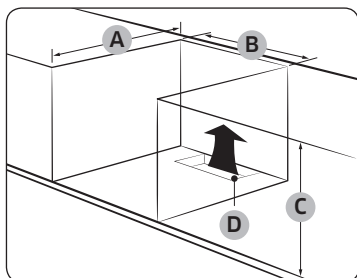


Built-in cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

NOTE

The built-in cabinet must have vents **(E)** to ventilate heat and circulate the air.



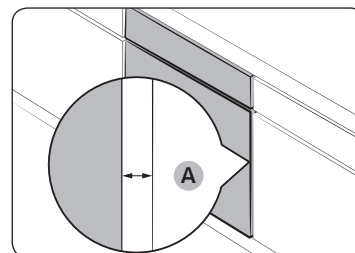
Under-sink cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

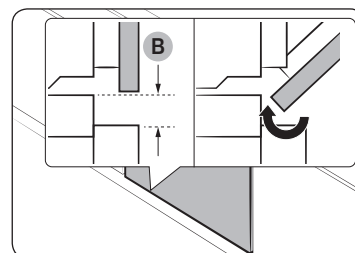
NOTE

The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.

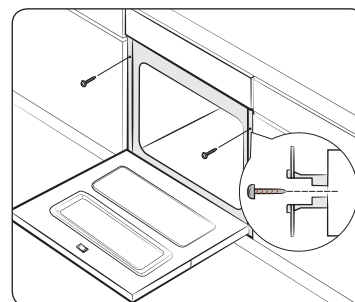
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.



Installation

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

📄 NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

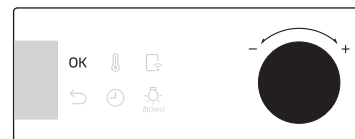
Before you start

Initial settings

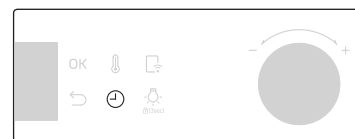
When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.



2. With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.



To change the current time after this initial setting, hold down the  button for 3 seconds and follow the above steps.



New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

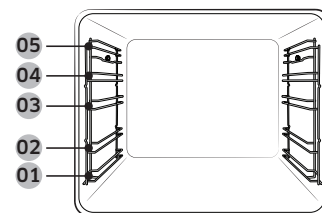
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



01 Level 1

02 Level 2

03 Level 3

04 Level 4

05 Level 5

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front.
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.

Before you start

Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.
Rotisserie spit and Shashlik *	Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg. 1. Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end. 2. Put parboiled potatoes and vegetables around the meat. 3. Put the cradle at the middle tray position with the "V" shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the "V" shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.) 4. Unscrew the handle before cooking. 5. After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle.

Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: 1. Stretch the rail plate out from the oven. 2. Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. 3. Close the oven door.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two compartments. Use the divider with Dual cook mode.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.

⚠ WARNING

- Make sure that the rotisserie handle is seated properly.
- Be careful when using the rotisserie. The forks and pins are pointed and sharp, which can cause physical injury!
- To prevent burns, use gloves to remove the rotisserie because it is very hot.

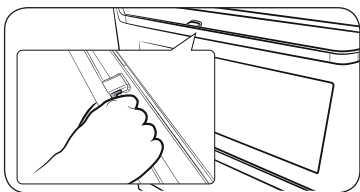
📖 NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

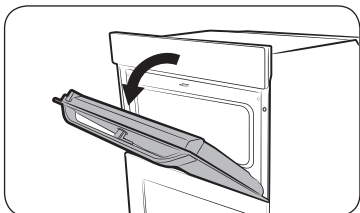
Flexible Door

This oven has a unique Flexible Door that is hinged in the middle, so you only need to open the top half to access the upper cavity. When you're using the Dual Cook capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

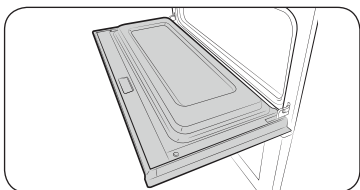
How to use the upper door



1. Completely press the handle lever.

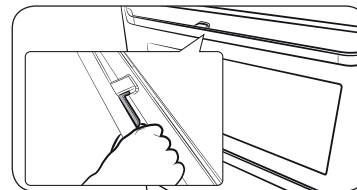


2. Pull the handle.

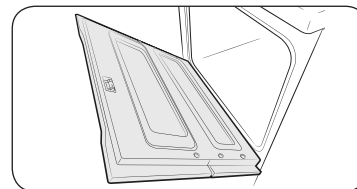


3. This will open only the upper door as shown.

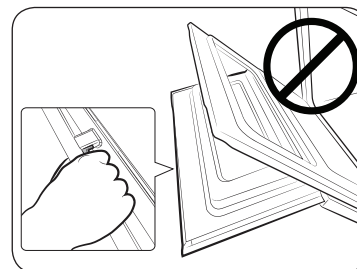
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

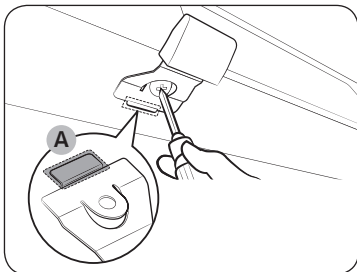
📖 NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

Before you start

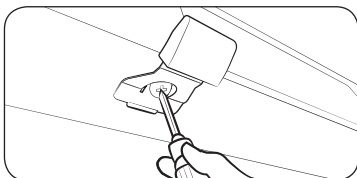
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



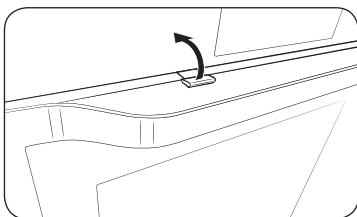
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

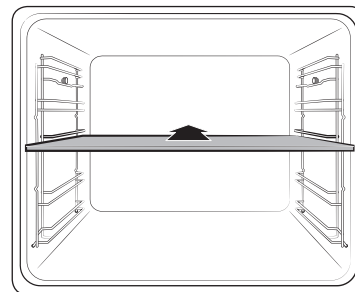
Lock/unlock



- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

Dual cook mode

You can use both the upper and lower compartments to cook two different recipes, or simply choose one compartment to cook with.



Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments. The oven senses the divider and activates the upper compartment by default.

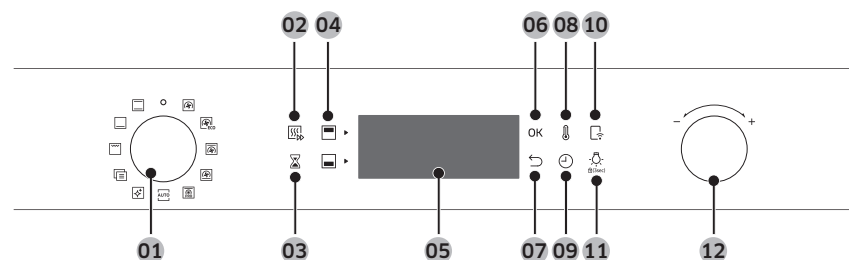
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Fast preheat (applicable models only)	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. - Press to toggle on or off the Fast Preheat option. - Available only with Single mode. - Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
03 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
04 Upper/Lower compartment	The indicators turn on when the divider is inserted. You can choose Upper or Lower for your recipe.
05 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
06 OK	Press to confirm your settings.
07 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
08 Temperature	Use to set the temperature.
09 Cooking time	Press to set the cooking time.

10 Smart Control	Use to select the smart control feature.
11 Oven light/Child Lock	Press to turn the internal light on or off. Hold down for 3 seconds to activate Child lock, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
12 Value dial	Use the value dial to: - Set the cooking time or temperature. - Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto cook, Special function, or Grill. - Choose a serving size for Auto Cook programmes.

NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

Operations

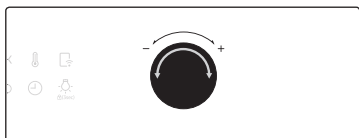
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

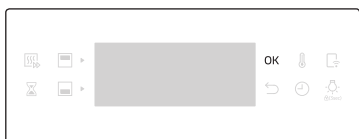
Temperature



1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.



2. Turn the value dial to set a desired temperature.

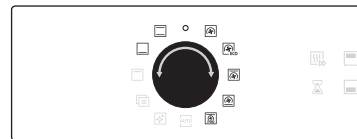


3. Press **OK** to confirm your changes.

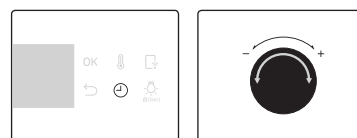
NOTE

- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

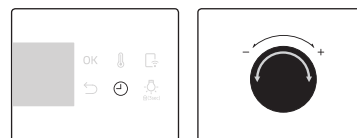
Cooking time



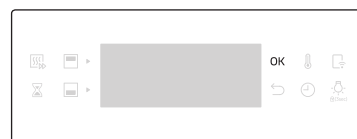
1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the button, and then turn the value dial to set a desired time up to 23 hours 59 minutes.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.



4. Press **OK** to confirm your changes.

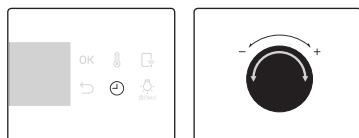
NOTE

- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press button and follow the above steps.

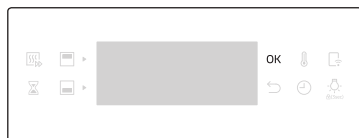
End time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press twice, and turn the value dial to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press twice, and follow the above steps.

Delay End

Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

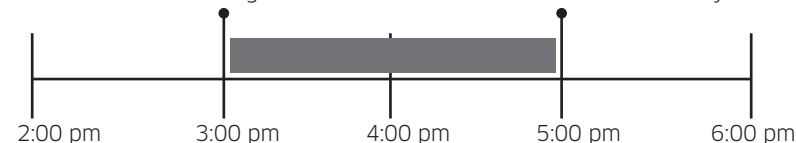
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.



CAUTION

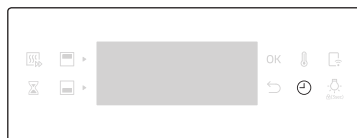
- Delay End is not available in Dual cook mode.
- Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.



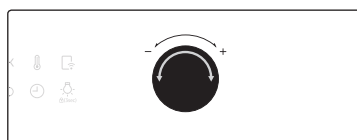
Operations

To clear the cooking time

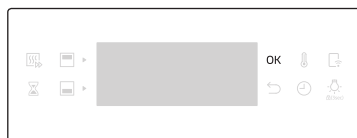
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press the  button to display the default cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to "00:00". Alternatively, simply press .



3. Press **OK**.

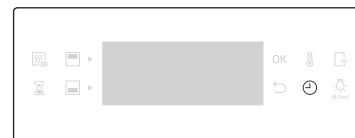
NOTE

In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the cooking time for.

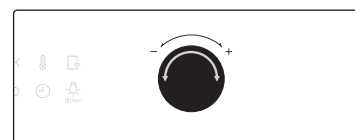


To clear the end time

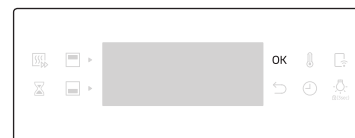
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press  twice to display the set end time.



2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press .



3. Press **OK**.

NOTE

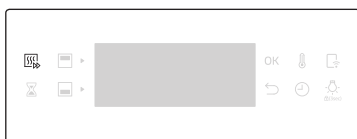
In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the end time for.



Cooking modes (except for grill)



1. Turn the mode selector to select an cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.



3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the  button, and set the target temperature. The corresponding indicator  appears on the display.



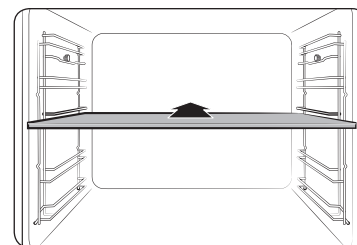
The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. When preheating is complete, the indicator disappears with a beep. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Dual cook mode

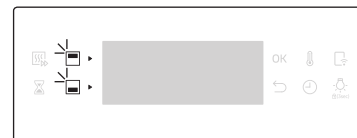
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower compartments. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one compartment to cook with.



1. Insert the Divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments.

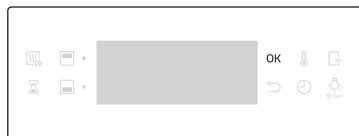


2. Turn the mode selector to select an cooking mode. You can select Grill, Convection, and Top heat + Convection mode on the upper compartment and Convection, Bottom heat + Convection, and Bottom heat mode on the lower compartment.



3. Press  to select the upper compartment, or press  to select the lower compartment.  icon will appear on the selected compartment.
4. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.

Operations



5. When done, press **OK**.



The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

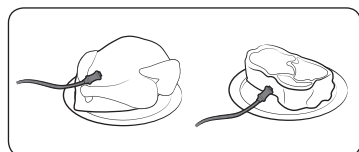
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

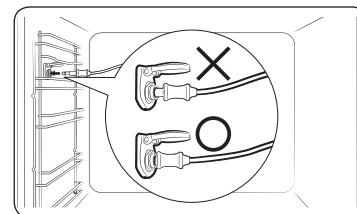
Cooking with the meat probe

The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

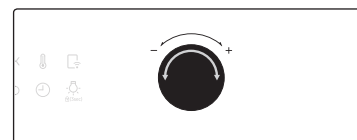
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



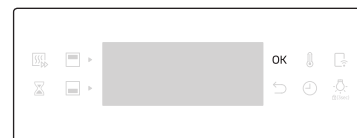
1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.
2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



3. Plug the probe connector into the socket on the left side of the wall. Make sure you see the Meat Probe indicator  with the current temperature of the meat's core on the display.



4. Turn the value dial (right-sided dial) to set the internal temperature of the meat.



5. Press **OK** to start cooking. The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

WARNING

- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

NOTE

Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

Cooking modes (except for grill)

The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
	Convection	* 30-275	40-250	40-250	170
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.			
	Conventional	* 30-275	-	-	200
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.			
	Top heat + Convection	* 40-275	40-250	-	190
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).			
	Bottom heat + Convection	* 40-275	-	40-250	190
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.			
	Bottom heat	100-230	-	40-250	190
		The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.			

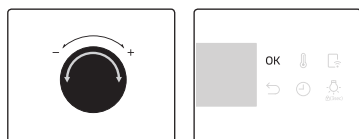
Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
	Pro-Roasting	80-200	-	-	160
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.			
	Eco Convection	30-275	40-250	40-250	170
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating.			
		 NOTE - ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1. - In Dual cook mode, Eco Convection mode cannot be set on the upper and lower cavity simultaneously.			

Operations

Cooking modes (grill)



1. Turn the mode selector to select .



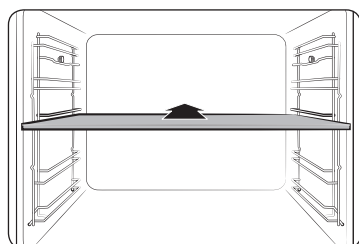
2. Use the value dial to select a **Large grill (G 1)** or **Eco grill (G 2)**, and then press **OK**.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Dual cook mode

Grilling with Dual cook mode is useful for small serving sizes to save power. By default, only the Large grill option in the upper compartment is available because the oven uses only the top heating element.



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select . By default, only **Large grill (G 1)** is selected automatically.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Cooking modes (Grill)

Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
G 1	Large grill	100-300	40-250	-	240
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).			
G 2	Eco grill	100-300	-	-	240
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.			

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower compartments simultaneously for different cooking operations.

In Dual Cook mode, the temperature range of one compartment is affected by the temperature settings of the other compartment. For instance, broiling in the upper compartment will be limited by the operation in the lower compartment in terms of cooking temperatures. However, either compartment limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

If Upper is set to (°C)	Lower compartment is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

If Lower is set to (°C)	Upper compartment is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250



Operations

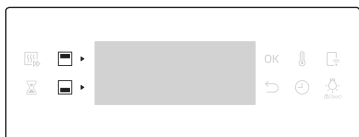
To stop cooking



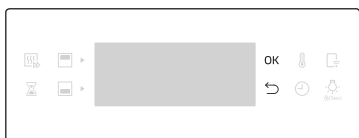
While cooking is in process, turn the mode selector to “0”. The oven turns off in a few seconds. This is because, to avoid accepting incorrect commands by users, the oven waits a few seconds so that they can correct their selection.

To stop cooking for an individual compartment

Follow these instructions to stop cooking in Dual cook mode.



1. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.



2. Press and then press **OK**. The oven stops cooking with the selected compartment.

Special function

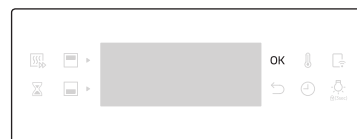
Add special or additional functions to improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.



1. Turn the mode selector to select .



2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**. The default temperature appears.
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.



4. Press **OK** to start the function.

	Mode	Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.



Auto cook

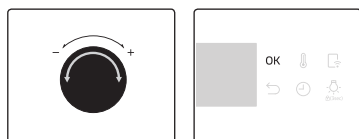
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Turn the mode selector to select **AUTO**.



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**.

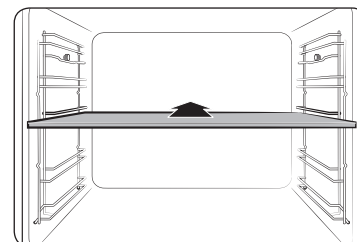


3. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
4. Press **OK** to start cooking.

NOTE

- Some of the items in the Auto cook programmes include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.
- For more information, see the **Auto cook programmes** section in this manual.

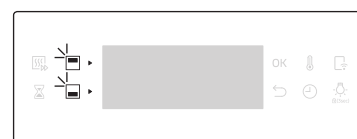
Dual cook mode



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.

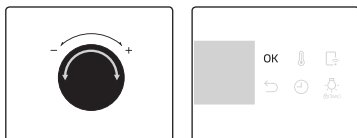


2. Turn the mode selector to select **AUTO**.

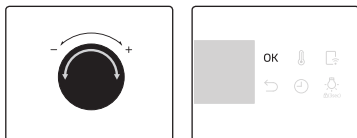


3. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
▶ icon will appear on the selected compartment.

Operations



4. Turn the value dial to select a programme for the upper compartment, and press **OK**.



5. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
6. Press **OK** to start cooking.

NOTE

For more information, see the **Auto cook programmes** section in this manual.

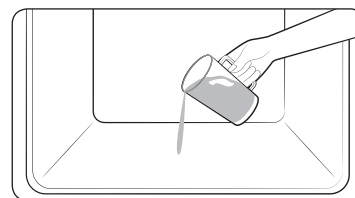
Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

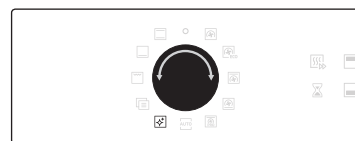
	Function	Instructions
C 1	Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyro cleaning	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

Steam cleaning

This is useful for cleaning light soiling with steaming.



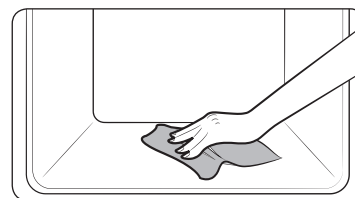
1. Pour 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the value dial to select Steam cleaning (**C 1**), and then press **OK** to start cleaning.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

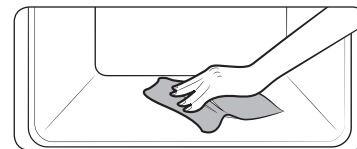
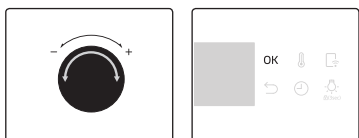
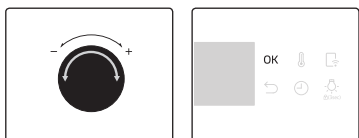
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Pyro cleaning

Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.



1. Remove all accessories including the side racks, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in fire.
2. Turn the mode selector to select .
3. Turn the value dial to select Pyro cleaning (C 2), and then press **OK**.
4. Turn the value dial to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

CAUTION

- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

NOTE

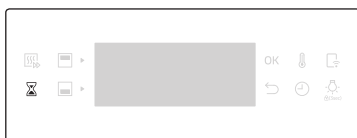
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.



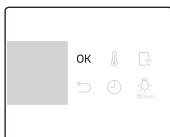
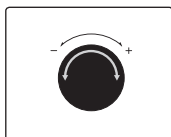
Operations

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .

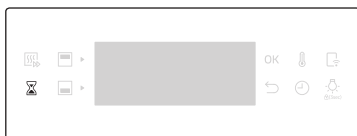


2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.

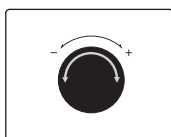
NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of “00:00” on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound on/off

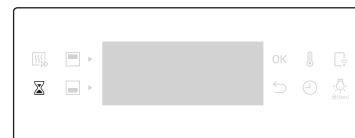


1. Press  for 3 seconds.

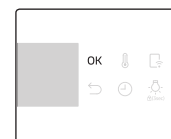
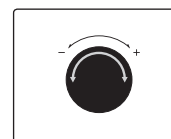


2. Turn the value dial to select “1”, and then press **OK**.
3. Turn the value dial to select on or off, and then press **OK**.
The selected option will blink.

Wi-Fi on/off



1. Press  for 3 seconds.



2. Turn the value dial to select “2”, and then press **OK**.
3. Turn the value dial to select on or off, and then press **OK**.
The selected option will blink.

Using the smart control feature

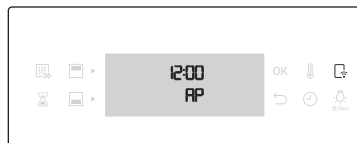
The SmartThings app lets you operate a number of the oven's functions remotely from your smart phone. The table below lists the main functions that can be operated from the app.

When the remote control is off	Monitoring (Oven, Cooktop), Oven off
When the remote control is on	Monitoring (Oven, Cooktop), Oven start, Oven off, Cooking Time / Temperature Setting, Error check

How to connect the oven

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Follow the app onscreen instruction to connect your oven.
3. Once the process is complete, the connected  icon located on your oven appears in the display and the app will confirm you are connected.
4. If the connection icon does not appear, follow the instruction in the app to reconnect.





NOTE

- When you press the **Smart Control** button while the Wi-Fi is off, “AP” will be displayed on the display.
- “AP” means that the oven is searching for a router. (It takes up to 30 seconds)
- If you operate the oven while the display is showing “AP”, the oven will stop searching for a router.

To control the oven remotely

1. Press **Smart Control**. The Smart Control icon appears in the display. The oven can now be controlled remotely with a connected smart device.
2. Select the oven icon on the SmartThings app to open the Oven Control app. When the app is connected to the oven, you can perform the following functions through the application:
 - Set the cooking mode, the cooking time, or the temperature of the oven.
 - Start the oven remotely.
 - Turn off the oven remotely.
 - Once cooking starts, change the cooking time and temperature remotely.

NOTE

You cannot start self-cleaning remotely using the app.

NOTE

- Opening the oven door or pressing **Smart Control** will remove the Smart Control icon from the display and prevent you from being able to turn the oven on remotely.
- If the Smart Control icon is not shown in the display, you can still monitor the oven and cooktop status or turn the oven off.
- When oven cooking is finished or cancelled, the Smart Control icon will turn off.
- Functions that can be operated from the SmartThings app may not work smoothly if communication condition are poor or the product is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

Cooking smart

Manual cooking

WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.

Accessory tips

Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this cooking guide, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.

Cooking smart

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2 kg	Universal tray	2		190-210	10-15

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35
Apple pie	Wire rack, ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat (Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry (Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	65-80 *
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Universal tray	3		190-200	40-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	20-30
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

Grilling

We recommend preheat the oven using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270-300	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turnover after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Cooking smart

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen Croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	2-3

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.

The following table presents 5 dual cook guides we recommended for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.

No.	Cavity	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		180-190	45-50

No.	Cavity	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30

Cooking smart

You can also use upper or lower compartment only to save power. The cooking time can be extended when you use separated compartment. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Potato gratin	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		160-170	40-50
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		180-190	25-35
Chicken, drumstick *	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1		170-180	50-60
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	1		160-170	60-70
Apple pie	Wire rack, ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack, 24 cm oven dish	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Dual cook – eco convection mode

You can also use eco convection mode at upper or lower compartment to save power.

The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Upper

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4	180-200	30-45
Frozen oven chips	Universal tray	4	200-210	25-35
Frozen potato wedges	Universal tray	4	200-210	25-35
Roast sirloin of beef	Wire rack + Universal tray	4 4	170-180	60-80

Lower

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Marble cake	Wire rack, Gugelhupf tin	1	170-180	60-70
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1	170-180	50-60
Jacket potatoes	Universal tray	1	190-200	70-90
Frozen pizza	Wire rack	1	200-210	25-30

Auto cook programmes

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Single cook

The following table presents 40 auto programmes for cooking, roasting and baking.

It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.

Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.

Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 3	Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
		Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 4	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 5	Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
		Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 7	Croissant	0.3-0.4	Universal tray	3
		Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 8	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	3
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 9	Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
		Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 10	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
A 11	White loaf of bread	0.6-0.7	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 12	Mixed Grain loaf of bread	0.8-0.9	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 13	Bread rolls	0.3-0.5	Universal tray	3
		Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 14	Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	3
		Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 15	Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
		Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 16	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 17	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 18	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare cake batter using a 20-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 20	Roast sirloin of beef	0.8-1.3	Wire rack	2
			Universal tray	1
A 21	Slow Cooked Roast Beef	0.8-1.3	Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.	
			Wire rack	2
A 22	Herb Roasted Lamb Chops	0.4-0.9	Universal tray	1
			Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.	
A 23	Leg of Lamb on the bone	1.0-1.5	Wire rack	3
			Universal tray	1
A 24	Roast Pork with Crackling	0.8-1.3	Marinate the lamb and put on wire rack.	
			Wire rack	3
A 25	Rack of Pork Ribs	0.8-1.3	Universal tray	2
			Wire rack	3
A 25	Rack of Pork Ribs	0.8-1.3	Put pork roast with fat side to the top on wire rack.	
			Universal tray	3
A 25	Rack of Pork Ribs	0.8-1.3	Put rack of pork rib on rack.	
			Universal tray	3

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 26	Chicken, Whole	1.0-1.5	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over as soon as the oven beeps.		
A 27	Chicken, Breast	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate breasts and put on the rack.		
A 28	Chicken Drumstick	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Brush with oil and spices and put on rack.		
A 29	Duck, Breast	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Put duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium- well done cooking level.		
A 30	Trout fillet, bake	0.3-0.8	Universal tray	4
		Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.		
A 31	Trout	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 32	Sole	0.3-0.8	Universal tray	3
		Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.		
A 33	Salmon steak/fillet	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		
A 34	Roast vegetable	0.3-0.8	Universal tray	4
		Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on universal tray.		
A 35	Baked potato halves	0.5-1.0	Universal tray	3
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
A 36	Frozen Oven Chips	0.3-0.8	Universal tray	3
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.8	Universal tray	3
		Distribute frozen potato wedges evenly on universal tray.		
A 38	Frozen Pizza	0.3-0.8	Wire rack	3
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 39	Homemade Pizza	0.8-1.3	Universal tray	2
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 40	Dough Proofing	0.3-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.		

Dual cook

The following table presents 10 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper cavity or lower cavity and use the upper and lower cavity at the same time.

The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

All dual auto cook programmes include preheating and display the preheating progress.

Please put the food in the oven after preheating beep.

Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 2	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 3	Chicken Drumstick	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	4
		Brush with oil and spices and put on rack.		

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 4	Baked potato halves	0.5-1.0	Universal tray	4
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
A 5	Frozen oven chips	0.3-0.8	Universal tray	4
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		

2. Lower

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 4	Frozen Pizza	0.3-0.8	Wire rack	1
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 5	Home made Pizza	0.8-1.3	Universal tray	1
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

3. Twin

You can select one auto programme for the lower and upper cavity and cook simultaneously.

⚠ CAUTION

When you use either the upper or lower cavity, the fan and the heater of the other cavity may operate for optimal performance. The cavity that is not being used must not be used for any unintended purposes.

Test dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Shortbread	Universal tray + Universal tray	1+3		140	30-35
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	2, placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		300 (Max.)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		300 (Max.)	1 st 15-18 2 nd 5-8

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	65-80 *

* Turnover after half of time.



Cooking smart

Collection of frequent auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min. Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

Ingredients

- **Pastry:** 275 g flour, $\frac{1}{2}$ tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg (beaten)
- **Filling:** 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, $\frac{1}{2}$ tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs



Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add $\frac{3}{4}$ of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.

Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out $\frac{3}{4}$ of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).

Peel and core the apples. Cut them in cubes of about $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.

Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Quiche Lorraine

- Ingredients**
- **Pastry:** 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
 - **Filling:** 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper
- Directions** To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

- Ingredients**
- **Topping:** 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
 - **Fruit:** 600 g mixed fruits
- Directions** Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.



Cooking smart

Homemade pizza

- Ingredients**
- **Pizza dough:** 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
 - **Topping:** 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

- Ingredients** 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme
- Directions** Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

- Ingredients** 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil

Directions Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of Pork rib

- Ingredients** 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil

Directions Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.



Maintenance

Cleaning

For easier cleaning, regularly clean the oven.

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.

Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

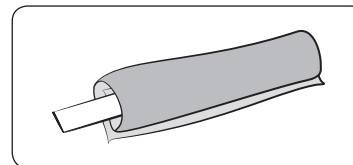
Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

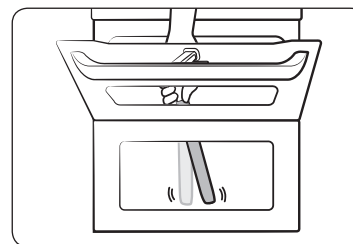
The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door



1. Tie the wet tissue to stick.

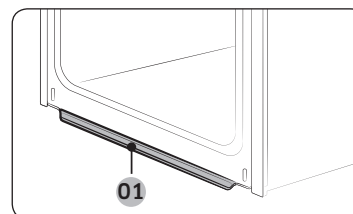


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

⚠ CAUTION

Do not detach the door for cleaning.

Water collector



01 Water collector

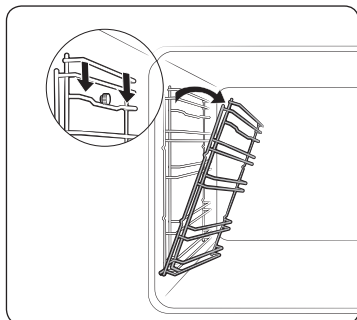
The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

⚠ WARNING

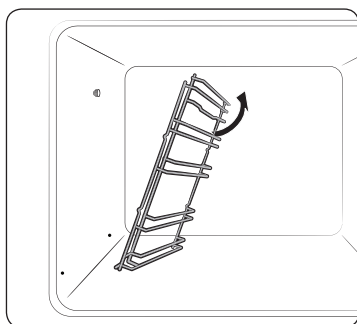
If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Maintenance

Side racks (applicable models only)



1. Press the top line of the left side rack, and lower by approximately 45°.



2. Pull and remove the bottom line of the left side rack.
3. Remove the right side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side racks.

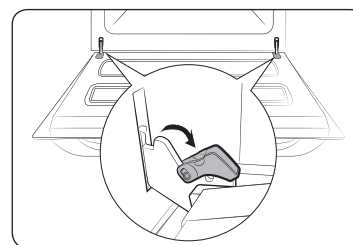
NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.

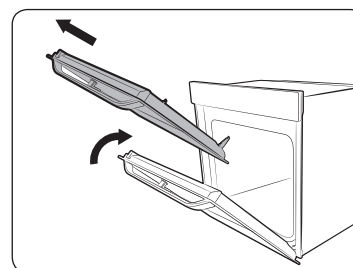
Detaching the door

WARNING

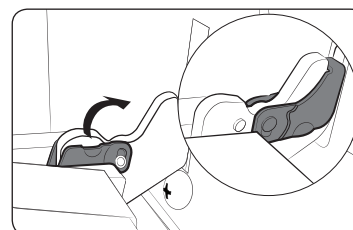
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



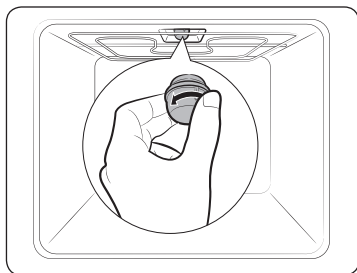
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.



3. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Replacement

Bulbs

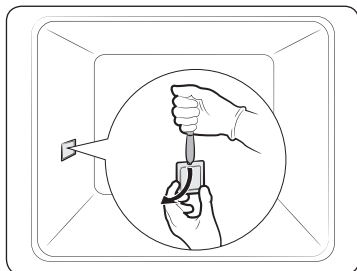


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W / 220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons • Touch model: if there is moisture on the exterior • If the lock function is set	• Remove the foreign matter and try again. • Remove the moisture and try again. • Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time • If the cooling fan does not work • If the oven is installed in a place without good ventilation • When using several power plugs in the same socket	• After cooking for a long time, let the oven cool. • Listen for the sound of the cooling fan. • Keep the gaps specified in the product installation guide. • Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.



Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The door cannot be opened properly.	If there is food residue stuck between the door and product interior	Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	- If the lamp turns on and then off - If the lamp is covered by foreign matter during cooking	- The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button. - Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	- If the power is not properly grounded - If you are using a socket without grounding	Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies.	The brightness changes depending on power output changes.	Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	- If the door is open - If oven controls are not correctly set - If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped.	- Close the door and restart. - Refer to the chapter on oven operation and reset the oven. - Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	- During initial operation - If there is food on the heater	- Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening. - Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	If using plastic or other containers that are not heat-resistant	Use glass containers suitable for hot temperatures.



Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	If the door is often opened during cooking	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The oven is warm during pyro cleaning.	This is because pyro cleaning uses high temperatures.	This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning.	This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	This is because the temperature is too high.	Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	If the divider is not properly assembled	Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	If the divider is inserted in the oven.	Take out the divider and use.
The fan of the cavity, that is not being used in Dual cook, is operating (or the temperature of the cavity is hot).	For the best cooking performance and results, fan and the heater of the cavity that is not being used may operate.	This is not a product malfunction, so there is no need to worry.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Troubleshooting

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. - Under 105 °C - 16 hours - From 105 °C to 240 °C - 8 hours - From 245 °C to Max - 4 hours	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Thenm try again normally.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Dimensions (W x H x D)	Outside	595 x 595 x 570 mm
Volume		75 liter
Weight	Net	49.0 kg
Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3650-3950 W

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model identification	NV75N7677RS / NV75N7678RS		
Cavity type	Single	Upper	Lower
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	81.6	98.6	100.0
Energy Efficiency Class per cavity	A+	A	A
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (E _{electric cavity})	1.05 kWh/cycle	-	-
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (E _{electric cavity})	0.71 kWh/cycle	0.68 kWh/cycle	0.68 kWh/cycle
Number of cavities	3 (Single, Upper, Lower)		
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity (V)	75 L	34 L	32 L
Type of oven	Built-in		
Mass of the appliance (M)	NV75N7677RS: 49.0 kg NV75N7678RS: 49.0 kg		

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) NO 1275/2008.

WIFI	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min.)	10 min.
Stand-By Mode	Power consumption	1.0 W
	Period of time for the power management (min.)	10 min.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01054F-00