

Inbyggd ugn

Användar- och installationsmanual

NV68N3372BM/EE



SAMSUNG

Innehåll

Använda denna manual	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	6
Vad som medföljer	6
Strömanslutning	7
Montering i skåp	8
Innan du börjar	9
Första inställningarna	9
Lukt av ny ugn	9
Smart säkerhetsmekanism	9
Tillbehör	10
Användning	11
Manöverpanel	11
Standardinställningar	11
Tillagningsläge	14
Automatisk tillagning	16
Rengöring	17
Timer	18
Ljud på/av	18

Smart tillagning	19
Manuell tillagning	19
Automatiska tillagningsprogram	23
Testrätter	25
Underhåll	26
Rengöring	26
Byte	28
Felsökning	29
Kontrollpunkter	29
Informationskoder	31
Tekniska specifikationer	31
Bilaga	32
Produktdatablad	32

Använda denna manual

Tack för att du valde en inbygggnadsugn från SAMSUNG.

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

Yhnn 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.

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

Säkerhetsinstruktioner

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.

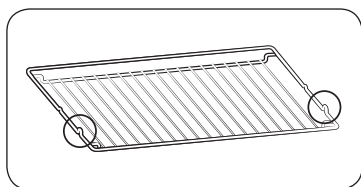
För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.

WARNING: 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. 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.

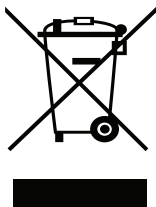
Öppna inte luckan med onödigt mycket kraft.

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

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

Säkerhetsinstruktioner

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 standby-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

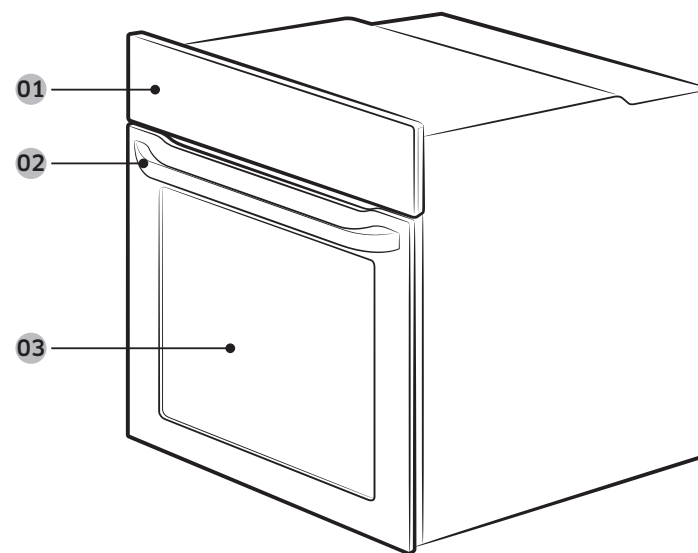
⚠ VARNING!

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 tillbehören ska du kontakta ett lokalt Samsung-kundcenter eller återförsäljaren.

En överblick över ugnen



01 Manöverpanel

02 Luckhandtag

03 Lucka

Tillbehör

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



Galler



Gallerinlägg*



Bakplåt*



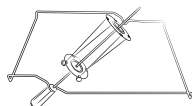
Universalplåt*



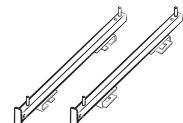
Extra djup plåt*



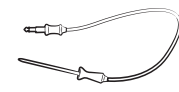
Grillspett*



Grill- och shaslikspett*



Teleskopiska falsar*



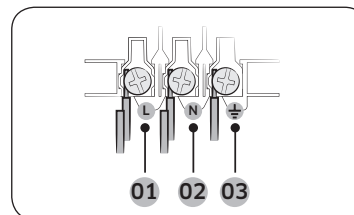
Stektermometer*



OBS!

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

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 flerpole 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, min. 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!

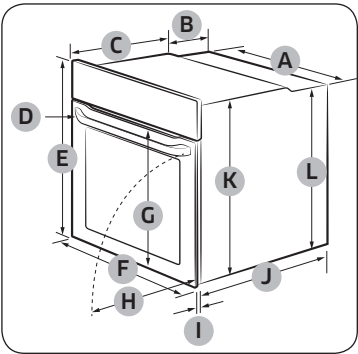
Kliv inte på och vrid inte på kablar under installation och håll dem borta från de värmeavgivande delarna på ugnen.

Installation

Montering i skåp

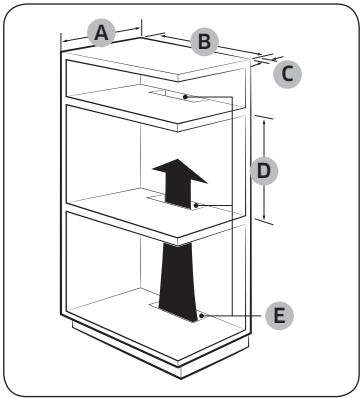
Om ugnen installeras inbyggd i ett skåp måste skåpets plasttytor och adhesiva delar tåla temperaturer i enlighet med EN 60335. Samsung är inte ansvarigt för skada på möbler på grund av ugnens värmeavgivning. Ugnen måste vara ordentligt ventilerad. Utrymmet för ventilation bör vara 50 mm mellan det nedre hyllplanet och bärande vägg. Om du installerar ugnen under en håll ska du följa hållens 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

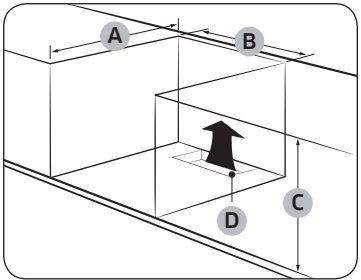


Inbyggd i skåp (mm)

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

OBS!

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



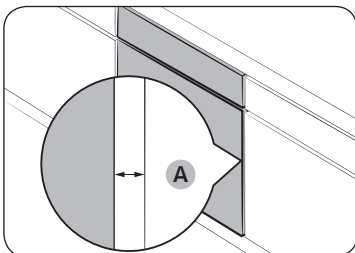
Under diskho (mm)

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

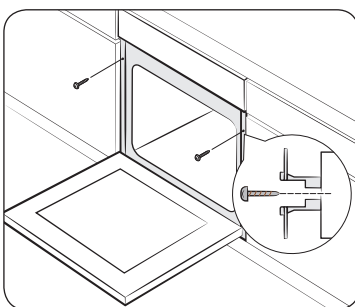
OBS!

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 minst 5 mm mellan ugnen och varje sida av skåpet.



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

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

⚠ VARNING!

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

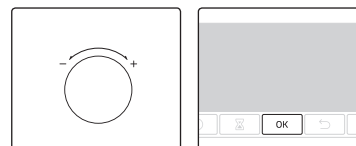
📖 OBS!

Ugnens verkliga utseende kan variera mellan olika modeller.

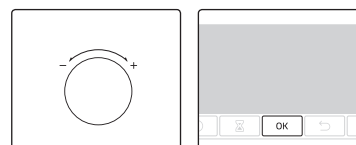
Innan du börjar

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**.



För att 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.

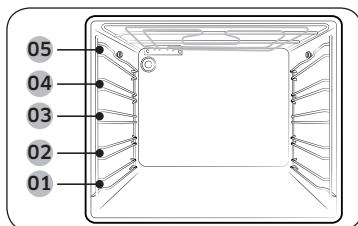
Smart säkerhetsmekanism

Om du öppnar dörren 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.

Innan du börjar

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 matkär! 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 matlagningssupplelse 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 (stopp 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.
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.
Stektermometer*	Stektermometern mäter temperaturen i köttstycket som ska tillagas. Använd bara stektermometern som levereras med din ugn.

Grillspett*	Det roterande grillspettet kan användas för att grilla mat som exempelvis kyckling. Använd endast det roterande grillspettet i enkelt läge på nivå 3 där grillspetsadaptern 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 förvällad 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. ⚠ 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.
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.

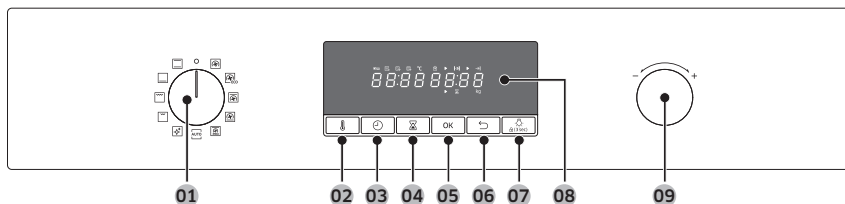
OBS!

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

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.

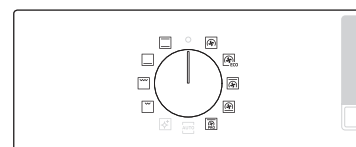


01 Lägesväljaren	Vrid för att välja ett tillagningsläge eller en funktion.
02 Temperatur	Används för att ställa in temperaturen.
03 Tillagningstid	Tryck för att ställa in tillagningstiden.
04 Timer	Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.
05 OK	Tryck för att bekräfta dina inställningar.
06 Tillbaka	Avbryt aktuella inställningar och återgå till huvudskärmen.
07 Ugnsampa (barnlås)	Tryck på den här knappen för att slå på eller av den invändiga lampan. Ugnsampa tänds automatiskt när ugnen startas. Efter en viss tids inaktivitet slocknar den för att spara energi. Barnlås: Barnlås inaktiverar alla kontroller för att undvika olyckor. Men du kan slå av genom att vrida lägesväljaren till av. Håll den intryckt i 3 sekunder för att aktivera och håll den intryckt i 3 sekunder igen för att inaktivera låset på kontrollpanelen.
08 Skärm	Visar nödvändig information om valda lägen och inställningar.
09 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.

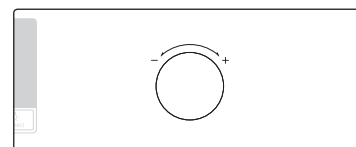
Standardinställningar

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.



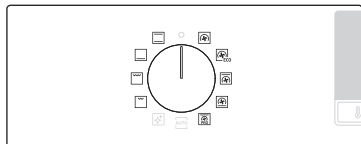
3. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

OBS!

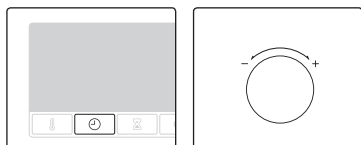
Om du inte gör några ytterligare inställningar inom några sekunder börjar ugnen tillagning automatiskt med standardinställningarna. För att ändra den inställda temperaturen ska du trycka på knappen och följa stegen ovan.

Användning

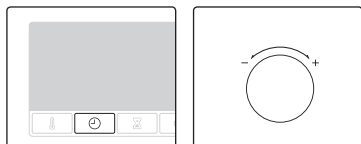
Tillagningstid



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. Du kan ställa in tiden till max 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 **Senarelägga slut** för mer information.

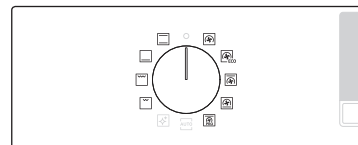


4. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

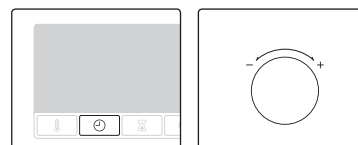
OBS!

- 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.
- För att 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

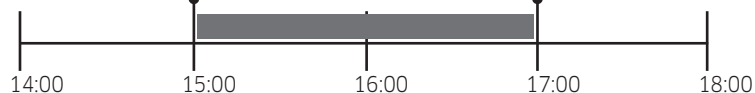
Ugnen startar tillagningen klockan 17:00 och blir automatiskt klar klockan 18:00.



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!

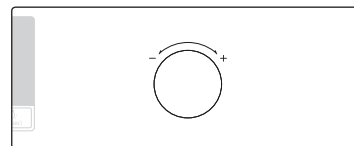
Förvara inte tillagad mat för länge i ugnen. Maten kan förstöras.

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 återstående tillagningstid.



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



3. Tryck på **OK**. Ugnen fortsätter att tillaga på inställda temperaturer utan tidsinformation.

📖 OBS!

Om du har avbrutit tillagningstiden måste du stoppa ugnen manuellt när tillagningen är klar.

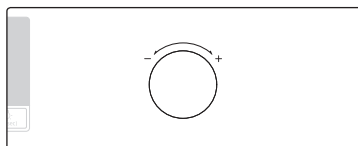
Användning

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.



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



3. Tryck på **OK**. Ugnen fortsätter att tillaga på inställda temperaturer utan tidsinformation.

OBS!

Om du har avbrutit sluttiden måste du stoppa ugnen manuellt när tillagningen är klar.

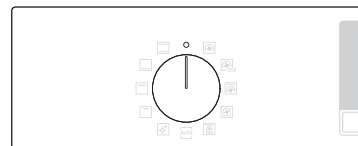
Avbryta tillagningen



1. Medan tillagning pågår ska du trycka på ⏻.

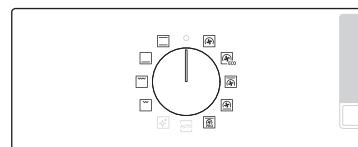


2. Tryck på **OK** för att avbryta tillagningen.

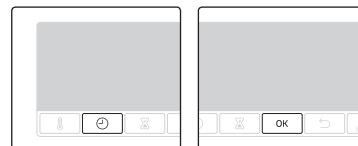


3. Alternativt kan du vrida lägesväljaren till "0".

Tillagningsläge



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



2. Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Mer information finns i Vanliga inställningar.



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

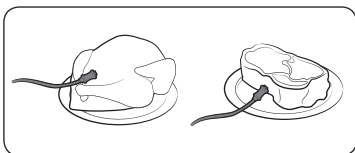
OBS!

Du kan ändra tillagningstiden och/eller temperatur under tillagningen.

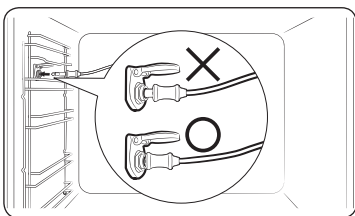
Tillagning med stektermometern

Stektermometern mäter temperaturen i köttstycket som ska tillagas. När temperaturen når måltemperaturen, stannar ugnen och slutar tillaga maten.

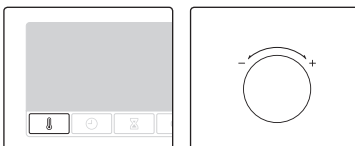
- Använd bara stektermometern som levereras med din ugn.
- Du kan inte ställa in tillagningstiden om stektermometern är isatt.



1. Sätt i spetsen på stektermometern i mitten av köttet som ska tillagas. Se till att gummihandtaget inte sätts i köttet.



2. Anslut sondens kontakt i uttaget på den vänstra sidan. Se till att du ser stektermometerns indikator (P) med den aktuella temperaturen i köttets mitt på skärmen.



3. Välj tillagningsläge och temperatur.
4. Tryck på knappen igen och vrid sedan inställningsratten för att ställa in termometertemperaturen (30-99 °C).
 - Tillagningen stoppas när kötttemperaturen når inställd temperatur.



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 stöder 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

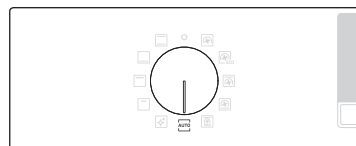
Läge	Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)
	30-250	170
	Det bakre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för att baka och steka på flera nivåer samtidigt.	
	30-250	170
	Eko-varmluft använder optimerade värmesystem för att spara energi 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	
	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).	

Användning

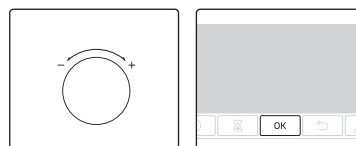
Läge	Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)
	40-250	190
	Det nedre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för pizza, bröd eller kakor.	
	80-200	160
	Professionell förstekning kör en automatisk cykel med förvärmning tills ugnens temperatur 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.	
	30-250	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.	
	100-230	190
	Undervärmesystemet genererar värme. Använd det här läget i slutet vid bakning eller tillagning för att bryna undersidan på pajer eller pizza.	
	100-250	240
	Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att bryna matens yta (t.ex. kött, lasagne eller gratänger).	
	100-250	240
	Värme alstras från det lilla grillområdet. Den här funktionen ska användas för mindre rätter som kräver mindre värme, exempelvis fisk och fyllda baguetter.	

Automatisk tillagning

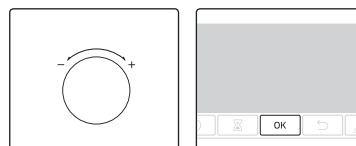
För oerfarna kokar erbjuder ugnen totalt 20 automatiska tillagningsrecept. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt det valda programmet och portionsstorleken.



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



2. Vrid inställningsratten för att välja ett program och tryck sedan på **OK**. Det tillgängliga viktintervallet (portionsstorlek) visas för dig.



3. Vrid inställningsratten för att ställa in portionsstorleken och tryck sedan på **OK** för att påbörja 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** när du vill starta automatisk tillagning.
- Mer information finns i avsnittet med program för automatisk tillagning i den här bruksanvisningen.

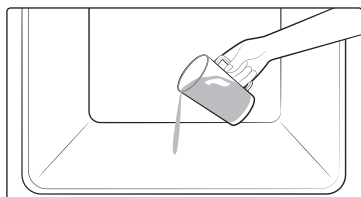
Rengöring

Två rengöringslägen finns tillgängliga. Dessa funktioner sparar tid åt dig eftersom du inte behöver göra rent ugnen manuellt. Den återstående tiden visas på skärmen under denna process.

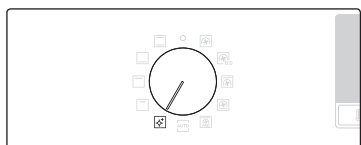
Funktion		Instruktioner
C 1	Ångrengöring	Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.
C 2	Pyro-rengöring	Den pyrolytiska funktionen är en termisk rengöring med hög temperatur. Den bränner bort feta matrester för att underlätta manuell rengöring.

Ångrengöring

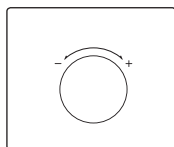
Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



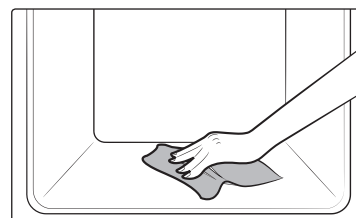
1. Häll 400 ml vatten i botten på ugnen och stäng ugnsluckan.



2. Vrid på lägesväljaren för att välja .



3. Vrid på inställningsratten för att välja **C 1** (Ångrengöring) och tryck sedan på **OK** för att starta rengöringen. Ångrengöring körs i 26 minuter.



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

⚠ VARNING!

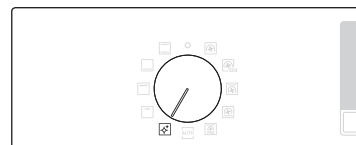
Öppna inte luckan förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och kan orsaka brännskador.

📖 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 emailjerade ytan inuti torka ordentligt.
- Medan ugnen är varm invändigt aktiveras inte automatisk rengöring. Vänta tills ugnen har svalnat och försök igen.
- Häll inte vatten i botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars svämmer vattnet över på framsidan.

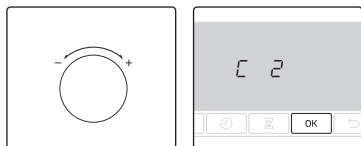
Pyro-rengöring

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

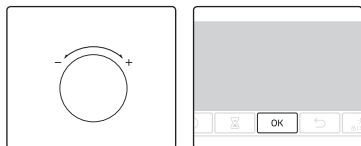


1. Ta bort alla tillbehör inklusive sidogallren och torka bort stora orenheter manuellt från ugnens insida. Annars kan de ge upphov till lågor under rengöringscykeln, vilket i sin tur kan leda till brand.
2. Vrid på lägesväljaren för att välja .

Användning

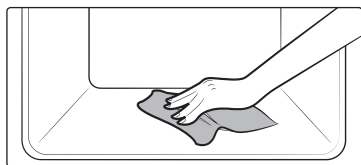


3. Vrid på inställningsratten för att välja Pyro-rengöring (C 2) och tryck sedan på **OK**.



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!

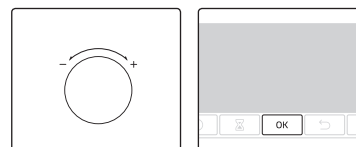
- När cykeln startar blir ugnen varm inuti. Av säkerhetsskäl låses luckan. Luckan låses upp när cykeln är klar och ugnen har svalnat.
- Se till att du tömmer ugnen innan du gör rent den. Tillbehör kan deformeras på grund av höga temperaturer inuti ugnen.

Timer

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



1. Tryck på .



2. Vrid inställningsratten för att ställa in önskad tid och tryck sedan på **OK**.
Du kan ställa in tiden till max 23 timmar och 59 minuter.

Ljud på/av



- Om du vill stänga av ljudet håller du  intryckt i 3 sekunder.
- Om du vill slå på ljudet ska du hålla den intryckt igen i 3 sekunder.

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 övertillagning, att de steks för mycket eller att de bränns.

📖 OBS!

- Förvärmning rekommenderas för alla tillagningslägen förutom om annat anges i matlagningsguiden.
- 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 matlagningsguide 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.

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
Ostpaj	Galler, 22-24 cm ugnform	2		180-190	25-35

Smart tillagning

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
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)					
Ryggbiff, 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
Fågel (kyckling/anka/kalkon)					
Hel kyckling, 1,2 kg*	Galler + universalplåt	3 1		205	80-100
Kycklingdelar	Galler + universalplåt	3 1		200-220	25-35
Ankbröst	Galler + universalplåt	3 1		180-200	20-30
Liten kalkon, hel, 5 kg	Galler + universalplåt	3 1		180-200	120-150

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Grönsaker					
Grönsaker, 0,5 kg	Galler + universalplåt	3 1		220-230	15-20
Bakade potatishalvor, 0,5 kg	Galler + universalplåt	3 1		200	45-50
Fisk					
Fiskfilé, bakad	Galler + universalplåt	3 1		200-230	10-15
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		240-250	2-4
Varma smörgåsar	Universalplåt	4		200	4-8
Nötkött					
Stek*	Galler + universalplåt	4 1		230-250	15-20
Burgare*	Galler + universalplåt	4 1		230-250	15-20
Griskött					
Fläskkotletter	Galler + universalplåt	4 1		230-250	20-25
Korv	Galler + universalplåt	4 1		230-250	10-15
Fågel					
Kycklingbröst	Galler + universalplåt	4 1		230-240	30-35
Kycklingklubbor	Galler + universalplåt	4 1		230-240	25-30

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

Frys färdig rätt

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fryst pizza	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

Smart tillagning

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

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.

Du kan öka eller minska tillagningstiden och/eller temperaturen efter dina önskemål.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Smulpaj, 0,8-1,2 kg	Galler	2	160-180	40-60
Bakad potatis, 0,4-0,8 kg	Universalplåt	2	190-200	50-70
Korvar, 0,3-0,5 kg	Galler + universalplåt	3 1	160-180	15-25
Frysta pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	180-200	20-30

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fryst klyftpotatis, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	190-210	20-30
Fiskfilé, ugnstek, 0,4-0,8 kg	Galler + universalplåt	3 1	200-220	20-30
Krispiga fiskfiléer, panerade, 0,4-0,8 kg	Galler + universalplåt	3 1	200-220	20-30
Rostbiff, 0,8-1,2 kg	Galler + universalplåt	2 1	180-200	50-70
Rostade grönsaker, 0,4-0,6 kg	Universalplåt	3	200-220	20-30

Automatiska tillagningsprogram

I följande tabell presenteras 20 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 8, 18 och 19 inkluderar förvärmning och visar förvärmningens framsteg. Placera maten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Tryck sedan på **Tillagningstid** när du vill starta automatisk tillagning.

⚠ VARNING!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

Nr	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.		
A 3	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 4	Äppelpaj	1,2-1,4	Galler	2
		Tillaga äppelpaj i en 24-26 cm rund bakform av plåt. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

Nr	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 5	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 6	Sockerkaka	0,5-0,6	Galler	3
		Förbered degen och placera den i en svart rektangulär plattform med en diameter på 26 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 7	Tigerkaka	0,7-0,8	Galler	2
		Förbered degen och placera den i en rund gugelhopf- eller bundtform av metall. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 8	Mjuk kaka	0,7-0,8	Galler	2
		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 9	Rostbiff	0,9-1,1	Galler + universalplåt	2
		1,1-1,3		1
		Krydda biffen och låt stå i kylskåp i 1 timme. Placera på gallret med feta sidan uppåt.		
A 10	Örtstekta lammkotletter	0,4-0,6	Galler + universalplåt	4
		0,6-0,8		1
		Marinera lammkotletter med örter och kryddor och lägg dem på galler.		

Smart tillagning

Nr	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 11	Kyckling, hel	0,9-1,1	Galler + universalplåt	2
		1,1-1,3		1
		Skölj och rensa kycklingen. Pensla kycklingen med olja och kryddor. Lägg den med bröstsidan nedåt på gallret och vänd när ett pip hörs från ugnen.		
A 12	Kycklingbröst	0,4-0,6	Galler + universalplåt	4
		0,6-0,8		1
		Marinera brösten och lägg på gallret.		
A 13	Öring	0,3-0,5	Galler + universalplåt	4
		0,5-0,7		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 14	Laxfilé	0,4-0,6	Galler + universalplåt	4
		0,6-0,8		1
		Rensa och skölj filéerna eller kotletterna. Placera filéernas skinnsida uppåt på gallret.		
A 15	Rostade grönsaker	0,4-0,6	Universalplåt	4
		0,6-0,8		
		Skölj och skiva zucchini, aubergine, paprika, lök och körsbärstomater. Pensla med olja, örter och kryddor. Fördela jämnt på plåten.		
A 16	Bakade potatishalvor	0,6-0,8	Universalplåt	3
		0,8-1,0		
		Skär stora potatisar (200 g/st.) i halvor på längden. Placera med skurna sidan uppåt på plåten och pensla med olivolja, örter och kryddor.		

Nr	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 17	Frysta pommes frites	0,3-0,5	Universalplåt	3
		0,5-0,7		
		Fördela pommes frites jämnt på plåten.		
A 18	Fryst pizza	0,3-0,6	Galler	3
		0,6-0,9		
		Ställ den frysta pizzan i mitten på det stora gallret. Starta programmet och för in gallret efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Den första inställningen är för tunn italiensk pizza och den andra för tjock pan pizza.		
A 19	Hembakad pizza	0,8-1,0	Universalplåt	2
		1,0-1,2		
		Förbered hemlagad pizza med jäst deg och lägg den på en plåt. Vikten inkluderar massan och garnering som sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 20	Jäsdeg	0,5-0,6	Galler	2
		0,7-0,8		
		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.		

Testrätter

Enligt standard EN 60350-1

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn. Sätt in plåtarna med den lutande delen framåt.

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små mjuka kakor	Universalplåt	3		165	25-30
		2		160	28-33
		1+4		155	35-40
Mördegskakor	Universalplåt	1+4		140	35-40
Fettfri sockerkaka	Galler + kakform med löstagbar botten (mörk beläggning, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Äppelpaj	Galler + 2 kakformar med löstagbar botten* (mörk beläggning, ø 20 cm)	1 placerad 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		250 (max.)	1-2
Hamburgare* (12 st.)	Galler + universalplåt (för uppsamling av dropp)	4 1		250 (max.)	1:a 18-22 2:a 7-10

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

3. Stekning

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kyckling*	Galler + universalplåt (för att fånga upp fett)	3 1		205	80-100

* Vänd efter halva tiden.

Underhåll

Rengöring

⚠ 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 tvålsvatten.
- Rengör inte tätningslisterna för hand.
- För att undvika skada på de emaljerade ugnsyrtorna ska du endast använda vanliga ugnsrengöringsmedel.
- För att avlägsna envis smuts ska du använda ett särskilt ugnsrengöringsmedel.

Ugnens utsida

Rengör ugnens utsida, till exempel luckan, handtaget och skärmen med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålsvatten. 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 tvålsvatten 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.

📖 OBS!

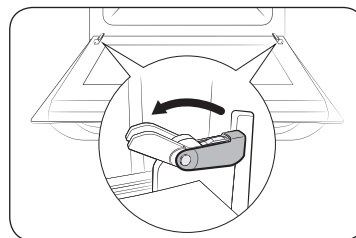
De katalytiska delarna är belagda på antingen en eller tre sidor, beroende på modell.

Borttagning av lucka

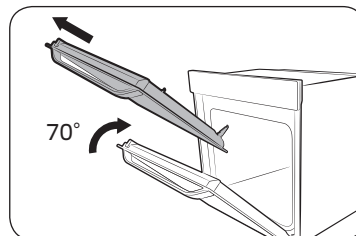
Ugnsluckan bör inte avlägsnas vid normal användning, men om den måste tas bort för t.ex. rengöring, skall dessa instruktioner följas.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

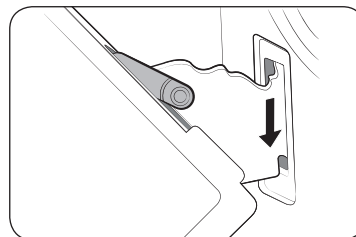
Ugnsluckan är tung.



1. Öppna luckan och vrid upp clipsen på de båda gångjärnen helt.



2. Stäng igen luckan till en vinkel på omkring 70°. Greppa i båda handtagen av ugnsluckan i mitten och dra tills gångjärnen kan tas ut.



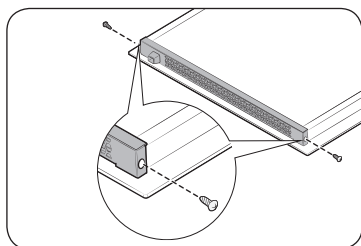
3. För att sätta tillbaka luckan efter rengöringen upprepar du steg 1 och 2 i omvänd ordning. Clipset på gångjärnet ska vara stängt på båda sidor.

Avlägsnande av rutan

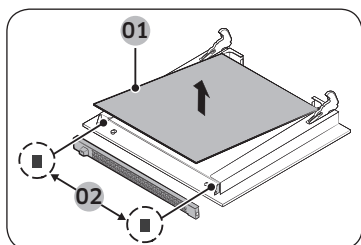
Ugnsluckan är försedd med 3 glasrutor som är placerade mot varandra. Dessa rutor kan avlägsnas för rengöring.

⚠ VARNING!

Ugnsluckan måste tas bort från ugnen innan rutorna kan rengöras.

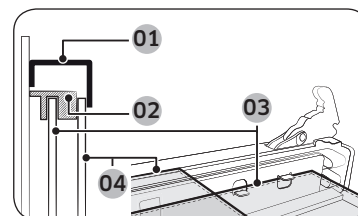


1. Avlägsna de två skruvarna på vänster och höger sida om luckan.



- 01 Glasruta 1
02 2 gummiskydd

2. Ta bort omslaget och ta bort glasruta 1, 2 och 2 gummiskydd från luckan.



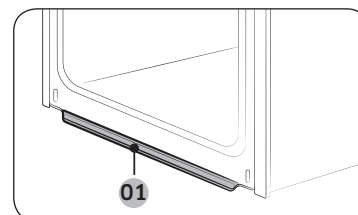
- 01 Skydd
02 Gummiskydd (höger och vänster)
03 Glasruta 2
04 Glasruta 1

3. Efter att du har rengjort glasrutorna upprepar du steg 1 och 2 i omvänd ordning för att sätta ihop luckan. Kontrollera rätt plats för glasrutorna med bilden ovan.

📖 OBS!

När du sätter tillbaka den inre glasrutan 1 ska du se till att du inte använder glasruta 2, och se till att sidan med text är riktad nedåt.

Vattensamlare



- 01 Vattensamlare

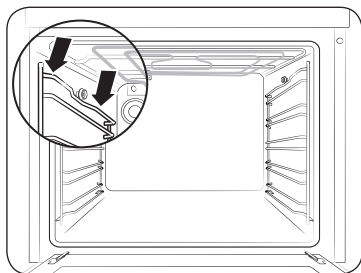
Vattenuppsamlaren samlar inte bara in överbliven fukt från tillagningen, utan även matrester. Töm och rengör vattenuppsamlaren regelbundet.

⚠ VARNING!

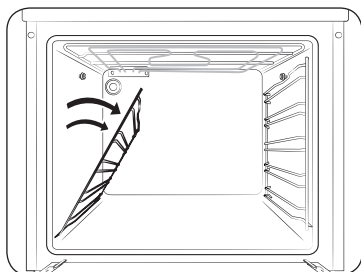
Om du hittar en vattenläcka ska du kontakta oss genom vårt lokala Samsung-servicecenter.

Underhåll

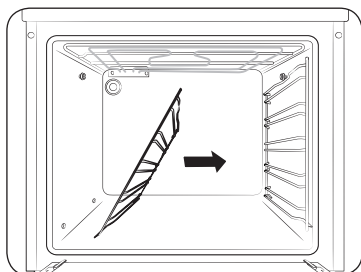
Ta loss skenorna sidogallren (beroende på modell)



1. Tryck på mittdelen på sidogallrets övre del.



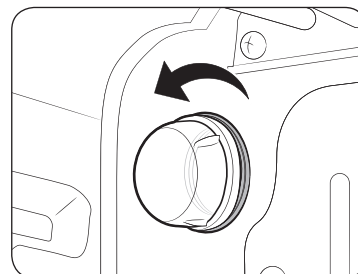
2. Vrid sidogallret ca 45°.



3. Dra i och ta bort sidogallret från de båda nedre hålen.

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 värmestålglödlampor. 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.

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.	• Ta bort det främmande materialet och försök igen.
	• Pekmodeller: det finns fukt på utsidan.	• Avlägsna fukten och försök igen.
	• Låsfunktionen är aktiverad.	• 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.	• Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.
	• Om kylfläkten inte fungerar.	• Lyssna efter ljudet från kylfläkten.
	• Om ugnen är installerad på en plats utan bra ventilation.	• Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	• Om flera kontakter ansluts i samma uttag.	• Använd en enda kontakt.
Det finns ingen ström i ugnen.	• Om det inte finns någon strömförsörjning.	• Kontrollera om det finns någon strömförsörjning.

Problem	Orsak	Åtgärd
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.
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.	• 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.
	• Om lampan täcks med främmande material under tillagning.	• Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan.
Elektrisk stöt uppstår på ugnen.	• Om strömmen inte är ordentligt jordad	• Kontrollera om strömförsörjningen är ordentligt jordad.
	• Om du använder en kontakt utan jord.	
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.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
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.
Ugnen blir inte varm.	Om luckan är öppen.	Stäng luckan och starta om.
	Om ugnens kontroller inte är korrekt inställda.	Se kapitlet om ugnens funktioner och återställ ugnen.
	Om en säkring har gått eller om brytaren har aktiverats.	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.	Rök kan komma från värmesystemet när du använder ugnen första gången. Detta är inte en felfunktion och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Om det finns mat på värmesystemen.	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.

Problem	Orsak	Åtgärd
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.
Apparaten 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.	Kyl ugnen och använd sedan

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-23		
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.
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		68 liter
Vikt	Netto	40,1 kg
Spänning		230-240 V ~ 50 Hz
Maximalt ansluten strömbelastning		3400-3600 W

Bilaga

Produktdatablad

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellbeskrivning	NV68N3372BM/EE
Energieffektivitetsindex per kavitet (EEI _{kavitet})	95,2
Energieffektivitetsklass per utrymme	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})	0,99 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})	0,80 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas)	elektricitet
Volym per kavitet (V)	68 L
Typ av ugn	Inbyggd
Apparatens massa (M)	40,1 kg

Data har fastställts i enlighet med standard EN 60350-1 och Kommissionens förordningar (EU) Nr 65/2014 och (EU) 66/2014.

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.

PM

PM

PM

PM

PM

PM

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 [Only for E-Store] 0800 100 232	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	21629099	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



DG68-00754F-01

Innebygd ovn

Bruker- og installasjonshåndbok

NV68N3372BM/EE



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	6
Pakkens innhold	6
Strømtilkobling	7
Kabinettmontering	8
Før du begynner	9
Innledende innstillinger	9
Lukt av ny ovn	9
Smart sikkerhetsmekanisme	9
Tilbehør	10
Bruk	11
Kontrollpanel	11
Vanlige innstillinger	11
Tilberedningsmodus	14
Automatisk tilberedning	16
Rengjøring	17
Tidtaker	18
Lyd på/av	18

Smart matlaging	19
Manuell matlaging	19
Programmer for automatisk tilberedning	23
Testretter	25
Vedlikehold	26
Rengjøring	26
Utskiftning	28
Feilsøking	29
Kontrollpunkter	29
Informasjonskoder	31
Tekniske spesifikasjoner	31
Vedlegg	32
Produktdatabark	32

Bruke denne håndboken

Vi setter pris på at du har valgt denne innbyggingsovn 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.

Hvis strø姆ledningen 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.

Sikkerhetsinstruksjoner

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.

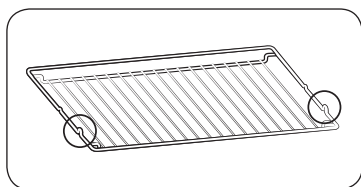
For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

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 kretsbryter 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.

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.

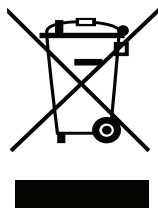
Ikke åpne døren med unødvendig mye kraft.

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

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

Sikkerhetsinstruksjoner

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

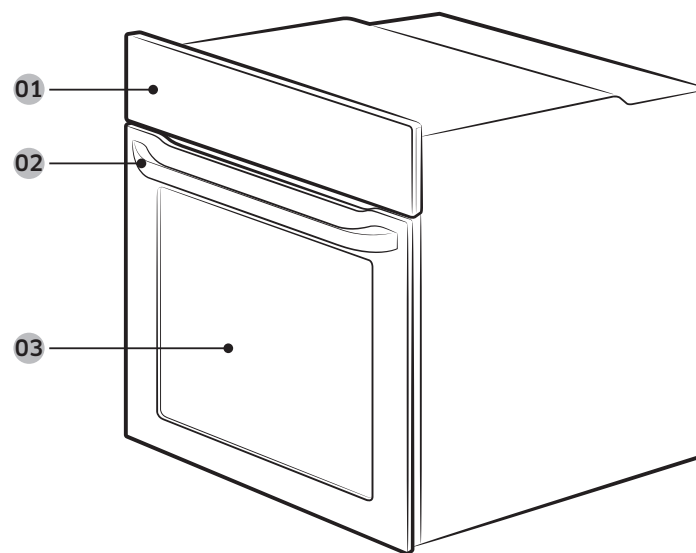
⚠ ADVARSEL

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 et problem med ovnen eller tilbehøret, bør du kontakte et lokalt kundesenter for Samsung eller forhandleren du kjøpte ovnen av.

Et overblikk over ovnen



01 Kontrollpanel

02 Dørhåndtak

03 Dør

Tilbehør

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



Rist



Ristinnsats *



Stekeplate *



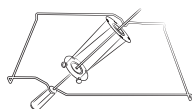
Universalplate *



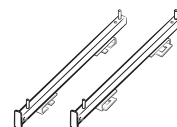
Ekstra dyp plate *



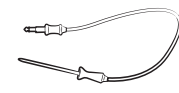
Stekespiddinnsats *



Stekespiddinnsats med kebbspidd *



Teleskopskinne *

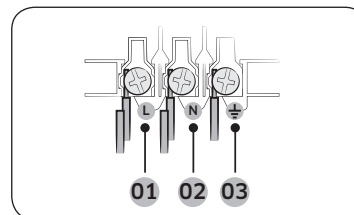


Steketermometer *



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

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

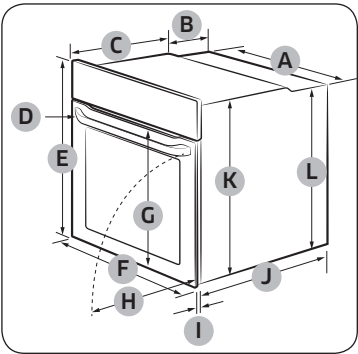
Du må ikke trække på eller vri ledningene når ovnen installeres, og du må holde dem borte fra ovnsdeler som produserer varme.

Installasjon

Kabinettmontering

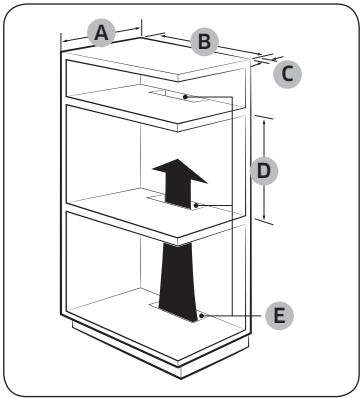
Hvis du skal installere ovnen i et innebygd kabinett, må plastoverflatene og klebedelene til kabinettet være varmebestandige i henhold til EN 60335. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for møblelement som skades av varme fra ovnen. Ovnene må ventileres på ordentlig måte. Det må være en åpning på ca. 50 mm mellom nedre hylle og støtteveggen for ventilasjonsformål. Hvis ovnen installeres under en kokeplate, må du følge installasjonsanvisningene for kokeplaten.

Påkrevede 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

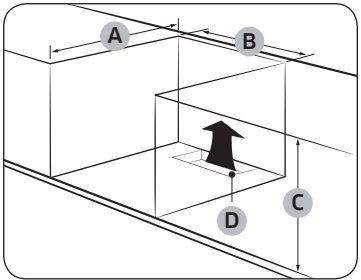


Innebygd kabinett (mm)

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

MERK

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



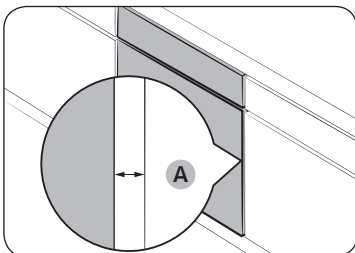
Nedsenket kabinett (mm)

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

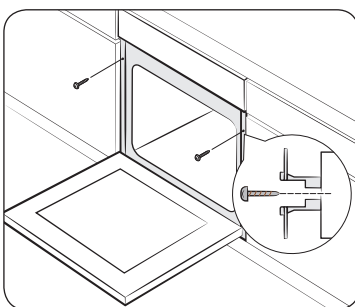
MERK

Det innebygde skapet 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 skapet.



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

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.

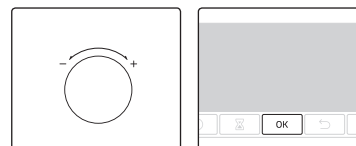
📖 MERK

Det faktiske utseendet til ovnen avhenger av modellen.

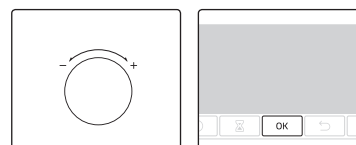
Før du begynner

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 $\ominus$ 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.

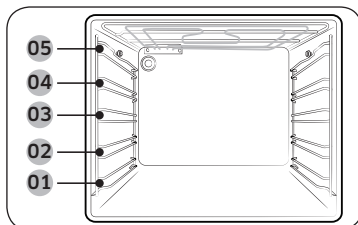
Smart sikkerhetsmekanisme

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 brannskår, 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.

Før du begynner

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.
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.
Steketermometer *	Steketermometeret måler den indre temperaturen i kjøttet som tilberedes. Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.

Stekespidinnsats *	Stekespidinnsatsen kan brukes til grilling av for eksempel kylling. Bruk stekespidinnsatsen i enkeltmodus på rille 3, der spiddadapteren kan plasseres. Skru av håndtaket på spiddet, og ta det av ved grilling.
Stekespidinnsats 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. ⚠ 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.
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.

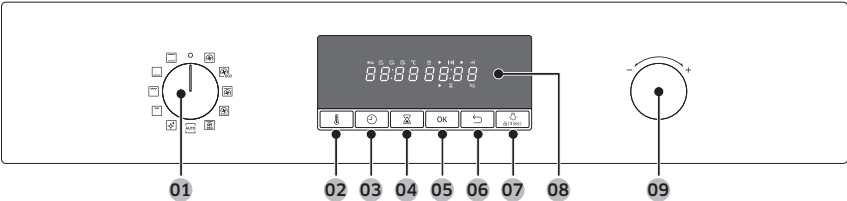
📖 MERK

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

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.

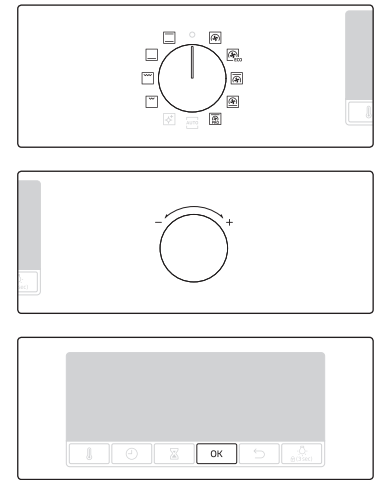


01	Modusvelger	Vri for å velge en tilberedningsmodus eller -funksjon.
02	Temperatur	Bruk til å angi temperatur.
03	Tilberedningstid	Trykk for å angi tilberedningstid.
04	Tidtaker	Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.
05	OK	Trykk for å bekrefte innstillingene.
06	Bakside	Avbryt gjeldende innstillinger, og gå tilbake til hovedskjermen.
07	Ovnsllys (Barnesikring)	Trykk her for å slå lyset i ovnen på eller av. Ovnslampen slås automatisk på når ovnen starter operasjonen. Det slår seg automatisk av etter en gitt tidsperiode uten aktivitet for å spare strøm. Barnesikring: Barnesikringen deaktiverer alle kontrollene for å forhindre ulykker. Men du kan slå den av ved å skru av modusvelgeren. 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.
08	Skjerm	Viser nødvendig informasjon om de valgte modusene eller innstillingene.
09	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.

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



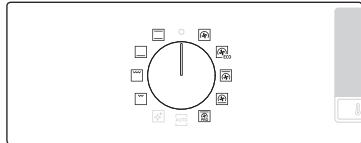
1. Vri på modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon. Standardtemperaturen for hvert valg vises.
2. Vri på verdivelgeren for å angi ønsket temperatur.
3. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

MERK

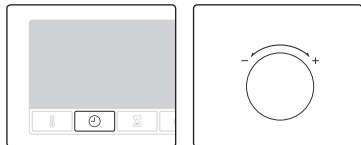
Hvis du i løpet av de neste sekundene ikke foretar flere innstillinger, starter ovnen automatisk med standardinnstillingene.
Hvis du vil endre den angitte temperaturen, trykker du på -knappen og følger fremgangsmåten ovenfor.

Bruk

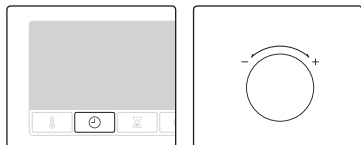
Tilberedningstid



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



2. Trykk på ⊖-knappen, og dreid deretter verdihjulet til ønsket tid. Du kan angi tiden til maksimalt 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. Du finner mer informasjon under **Utsatt slutt**.

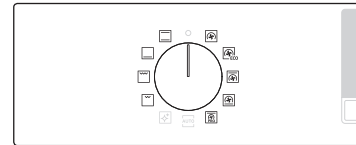


4. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

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. Ovnens tilberedning begynner kl. 17:00 og avslutter kl. 18:00, i henhold til det du har angitt.

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

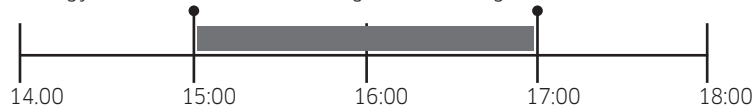
Ovnens tilberedning begynner automatisk kl. 17:00 og avslutter kl. 18:00.



Eksempel 2

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

Ovnens tilberedning begynner automatisk kl. 15:00 og avslutter kl. 17:00.



⚠ FORSIKTIG

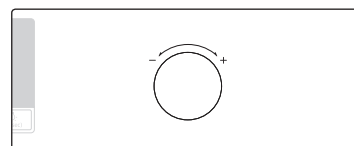
Du må ikke oppbevare mat som er tilberedt, for lenge i ovnen. Dette vil kunne føre til at maten blir ødelagt.

Tømme tilberedningstiden

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



1. Trykk på mens ovnen står på for å se hvor lang tid som er igjen.



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



3. Trykk på **OK**. Ovnens tilberedning fortsetter ved de angitte temperaturene uten tidsinformasjon.

📖 MERK

Hvis du har avbrutt tidsfunksjonen, må du slå av ovnen manuelt når maten er ferdig.

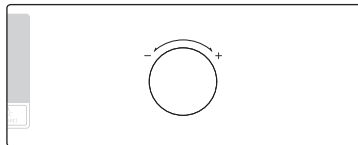
Bruk

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.



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



3. Trykk på **OK**. Ovnen fortsetter tilberedningen ved de angitte temperaturene uten tidsinformasjon.

MERK

Hvis du har avbrutt sluttiden, må du slå av ovnen manuelt når maten er ferdig.

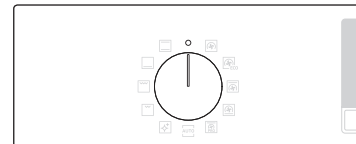
Stoppe tilberedningen



1. Trykk på  mens tilberedningen pågår.

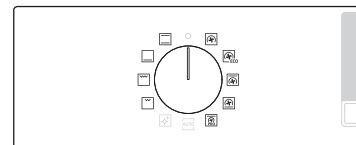


2. Trykk på **OK** for å avbryte tilberedningen.

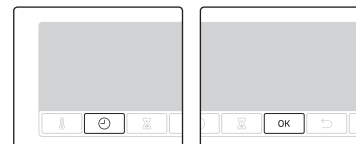


3. Du kan også ganske enkelt dreieodusvelgeren til "0".

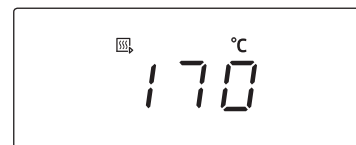
Tilberedningsmodus



1. Vri påodusvelgeren for å velge enodus eller funksjon.



2. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se under Vanlige innstillinger.



Ovnen starter forvarmingen med symbolet  helt til den interne temperaturen når ønsket temperatur. Forvarming er anbefalt for alle tilberedningsmoduser med mindre noe annet er angitt i denne tilberedningsveiledningen.

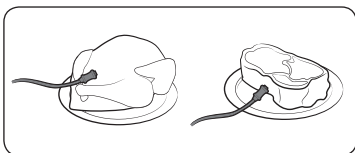
MERK

Du kan endre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedningen.

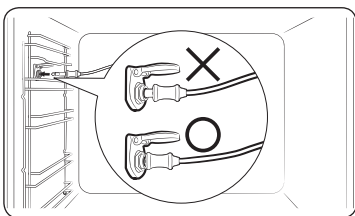
Tilberedning med steketermometer

Steketermometeret måler den indre temperaturen i kjøttet som tilberedes. Når temperaturen når ønsket temperatur, stopper ovnen og avsluttes tilberedningen.

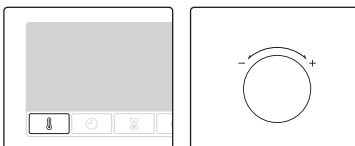
- Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.
- Du kan ikke stille inn tilberedningstiden hvis steketermometeret er koblet til.



1. Sett inn spissen på steketermometeret i midten av kjøttet som skal tilberedes. Pass på at du ikke setter inn gummihåndtaket i ovnen.



2. Sett termometerpluggen inn i kontakten på venstre vegg. Kontroller at du kan se steketermometeret (M) med gjeldende kjernetemperatur på skjermen.



3. Velg tilberedningsmodus og temperatur.
4. Trykk på M-knappen på nytt, og vri deretter verdiveileren for å stille inn steketermometertemperaturen (30-99 °C).
 - Tilberedningen stopper når kjøttetemperaturen når angitt temperatur.



5. Trykk på OK for å starte tilberedningen. Ovnens 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

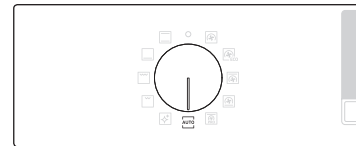
Modus		Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)
	Konveksjon	30-250	170
		Det bakre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til baking og steking på flere riller samtidig.	
	Økokonveksjon	30-250	170
		Økokonveksjon bruker det optimaliserte 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.	
	Overvarme + konveksjon	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).	

Bruk

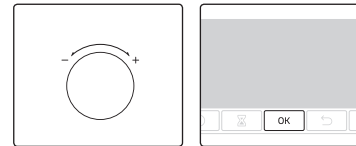
Modus	Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)
	40-250	190
	Det nedre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til pizza, brød eller kaker.	
	80-200	160
	Proffsteking kjører en automatisk forvarmingssyklus inntil ovnstemperaturen når 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 større, fjærkre eller fisk.	
	30-250	200
	Varmen genereres av de øvre og nedre varmeelementene. Denne funksjonen bør brukes til generell baking og steking av de fleste typer retter.	
	100-230	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.	
	100-250	240
	Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen til å brune toppen av matretter (for eksempel kjøtt, lasagne eller gratenger).	
	100-250	240
	Varme stråles ut fra den lille grillen. Denne funksjonen bør brukes til småretter som trenger mindre varme, f.eks. fisk og fylte baguetter.	

Automatisk tilberedning

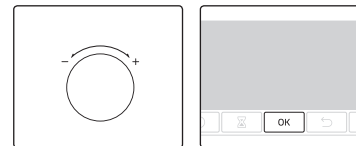
For uerfarne kokker tilbyr ovnen hele 20 autotilberedingsoppskrifter. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og -temperaturen vil bli justert i henhold til valgt program og porsjonsstørrelse.



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



2. Bruk verdivelgeren for å velge et program, og trykk deretter på **OK**. Tilgjengelig vektintervall (porsjonsstørrelse) vises.



3. Drei verdihjulet for å stille inn porsjonsstørrelsen, og trykk deretter på **OK**.

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.
- Du finner mer informasjon i delen om automatiske tilberedningsprogrammer i denne håndboken.

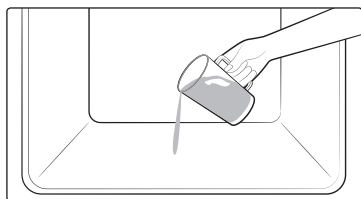
Rengjøring

Du har to tilgjengelige rengjøringsmoduser. Denne funksjonen sparer tid ved å fjerne behovet for regelmessig manuell rengjøring. Den gjenværende tiden vises på displayet underveis i prosessen.

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

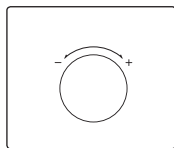
Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.



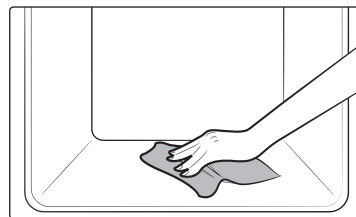
1. Hell 400 ml vann ned i bunnen av ovnen, og lukk døren.



2. Vriodusvelgeren for å velge .



3. Drei verdihjulet for å velge **C 1** (damprengjøring), og trykk deretter på **OK** for å starte rengjøringen. Damprengjøringen foregår i 26 minutter.



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

⚠ ADVARSEL

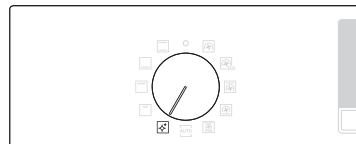
Du må ikke åpne døren før syklusen er ferdig. Vannet inne i ovnen er svært varmt og kan føre til brannskader.

📖 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.
- Automatisk rengjøring kan ikke aktiveres så lenge det er varmt inne i ovnen. 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.

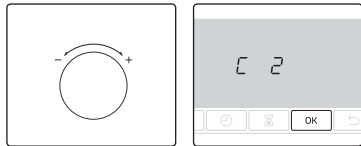
Forbrenningsrengjøring

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

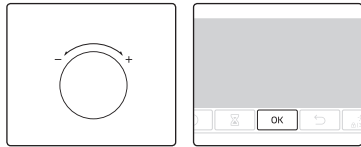


1. Ta ut eventuelt tilbehør, deriblant rister, og tørk bort store urenheter inne i ovnen manuelt. Hvis du ikke gjør det, kan de antennes under rengjøringscyklusen, noe som kan føre til brann.
2. Vriodusvelgeren for å velge .

Bruk

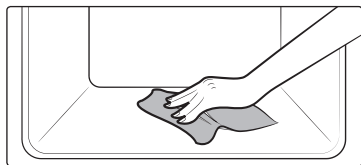


3. Drei verdihjulet for å velge Forbrenningsrengjøring (C 2), og trykk deretter på **OK**.



4. Drei 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

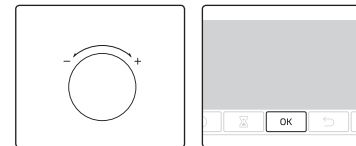
- Når syklusen begynner, blir innsiden av ovnen varm. Av sikkerhetsmessige årsaker låses derfor døren. Når syklusen er ferdig og ovnen har kjølt seg ned, låses døren opp igjen.
- Pass på at du tømmer ovnen før du starter rengjøringen. Tilbehør kan få endret form som følge av de høye temperaturene i ovnen.

Tidtaker

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



1. Trykk på ⌚.



2. Drei verdihjulet for å stille inn ønsket varighet, og trykk deretter på **OK**. Du kan angi tiden til maksimalt 23 timer og 59 minutter.

Lyd på/av



- Hvis du vil dempe lyden, trykker du på og holder  inne i 3 sekunder.
- Hvis du vil slå på lyden igjen, trykker du på og holder inne igjen i 3 sekunder.

Smart matlaging

Manuell matlaging

⚠ ADVARSEL om akrylamid

Akrylamid som dannes ved baking av matvarer med høyt innhold av stivelse, for eksempel potetgull, pommes frites 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.

📖 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

Ovnens 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 ristinnsats, 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.

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, terteform Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gjærkake på plate med frukt og skorpe	Universalplate	2		160-180	40-50
Fruktsmuldrekake	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
Quiche	Rist, 22-24 cm ildfast form	2		180-190	25-35

Smart matlaging

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Eplepai	Rist, boks på 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 (storfe/svin/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
Fjærkre (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg*	Rist + universalplate	3 1		205	80-100
Kyllingstykker	Rist + universalplate	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + universalplate	3 1		180-200	20-30
Liten kalkun, hel, 5 kg	Rist + universalplate	3 1		180-200	120-150

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Grønnsaker					
Grønnsaker, 0,5 kg	Rist + universalplate	3 1		220-230	15-20
Bakte potet, halve, 0,5 kg	Rist + universalplate	3 1		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bakt	Rist + universalplate	3 1		200-230	10-15
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		240-250	2-4
Toast med ost	Universalplate	4		200	4-8
Storfe					
Biff*	Rist + universalplate	4 1		230-250	15-20
Hamburgere*	Rist + universalplate	4 1		230-250	15-20
Svin					
Svinekoteletter	Rist + universalplate	4 1		230-250	20-25
Pølser	Rist + universalplate	4 1		230-250	10-15
Fjærkre					
Kyllingbryst	Rist + universalplate	4 1		230-240	30-35
Kyllinglår	Rist + universalplate	4 1		230-240	25-30

* Snu etter 2/3 av tilberedningstiden.

Fryst ferdigmåltid

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza	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

Smart matlaging

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

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.

Du kan øke eller senke tilberedningstiden og/eller -temperaturen etter ønske.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fruktsmuldrekake, 0,8-1,2 kg	Rist	2	160-180	40-60
Bakte poteter, 0,4-0,8 kg	Universalplate	2	190-200	50-70
Pølser, 0,3-0,5 kg	Rist + universalplate	3 1	160-180	15-25
Frosne pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalplate	3	180-200	20-30

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosne pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalplate	3	190-210	20-30
Fiskefileter, 0,4-0,8 kg	Rist + universalplate	3 1	200-220	20-30
Sprø fiskefileter (0,4-0,8 kg)	Rist + universalplate	3 1	200-220	20-30
Stekt kjøttfilet av okse, 0,8-1,2 kg	Rist + universalplate	2 1	180-200	50-70
Stekte grønnsaker 0,4-0,6 kg	Universalplate	3	200-220	20-30

Programmer for automatisk tilberedning

I tabellen nedenfor finner du 20 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 8 samt 18 og 19 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.

Nr.	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.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
		Lag hjemmelaget lasagne i et ovnssikkert fat på 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 4	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.		

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 5	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 6	Sukkerbrødkake	0,5-0,6	Rist	3
		Lag deigen 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 7	Marmorkake	0,7-0,8	Rist	2
		Lag deigen, og fyll den i en rund metallform. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 8	Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Rist	2
		Lag deigen 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 9	Stekt kjøttfilet av okse	0,9-1,1	Rist + universalplate	2
		1,1-1,3		1
		Krydre kjøttet og la det ligge i kjøleskapet i 1 time. Legg det på risten med fettsiden opp.		
A 10	Urtestekte lammekoteletter	0,4-0,6	Rist + universalplate	4
		0,6-0,8		1
		Mariner lammekotelettene med urter og krydder, og legg dem på risten.		

Smart matlaging

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 11	Kylling, hel	0,9-1,1	Rist + universalplate	2
		1,1-1,3		1
		Skyll og rens kyllingen. Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den på risten med brystsidene ned, og snu den så snart ovnen piper.		
A 12	Kyllingbryst	0,4-0,6	Rist + universalplate	4
		0,6-0,8		1
		Mariner brystene, og plasser dem på risten.		
A 13	Ørret	0,3-0,5	Rist + universalplate	4
		0,5-0,7		1
		Rensk og rengjør fisken og legg den hel på risten. Tilsett sitronsaft, salt og urter i fisken. Skjær i skinnet med kniv. Børst inn olje og salt.		
A 14	Laksefilét	0,4-0,6	Rist + universalplate	4
		0,6-0,8		1
		Skyll og rens filetene eller stekene. Legg filetene på risten med skinnsiden opp.		
A 15	Stekte grønnsaker	0,4-0,6	Universalplate	4
		0,6-0,8		
		Skyll og tilbered skiver av squash, aubergine, paprika, løk og cherrytomater. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel jevnt på brettet.		
A 16	Bakte potethalvdeler	0,6-0,8	Universalplate	3
		0,8-1,0		
		Skjær store poteter (på 200 g) i to på langs. Legg på brettet med siden opp, og børst med olivenolje, urter og krydder.		

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 17	Frosne pommes frites	0,3-0,5	Universalplate	3
		0,5-0,7		
		Fordel de frosne pommes fritesene jevnt utover platen.		
A 18	Frossen pizza	0,3-0,6	Rist	3
		0,6-0,9		
		Plasser den frosne pizzaen på midterste rille. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn risten. Den første innstillingen er for tynn, italiensk pizza, den andre for tykk pannepizza.		
A 19	Hjemmelaget pizza	0,8-1,0	Universalplate	2
		1,0-1,2		
		Lag hjemmelaget pizza med gjærdeig, og legg den på platen. Vekten omfatter deig og fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.		
A 20	Hevende gjærdeig	0,5-0,6	Rist	2
		0,7-0,8		
		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.		

Testretter

I henhold til standard EN 60350-1

1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn. Plasser alltid den skrå siden mot forsiden av døren.

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkaker	Universalplate	3		165	25-30
		2		160	28-33
		1+4		155	35-40
Mørdeigkaker	Universalplate	1+4		140	35-40
Sukkerbrød uten fett	Rist + rund kakeform (mørk, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Eplepai	Rist + 2 runde kakeformer* (mørke, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt		160	70-80
	Universalplate + rist + 2 runde kakeformer* (mørke, 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		250 (maks.)	1-2
Biffburgere* (12 stk.)	Rist + universalplate (for å samle opp væske)	4 1		250 (maks.)	1. 18-22 2. 7-10

* Vend etter 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		205	80-100

* Snu etter halve tiden

Vedlikehold

Rengjøring

⚠ ADVARSEL

Forsikre deg om at stekeovnen og tilbehøret er kalde før du rengjør dem. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skuresvamber 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.

📖 MERK

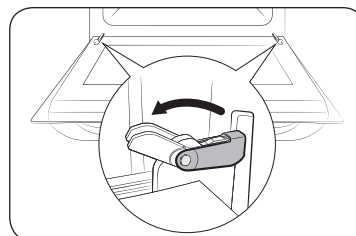
Katalyttedelen er belagt på enten én side eller tre sider avhengig av modellen.

Fjerning av døren

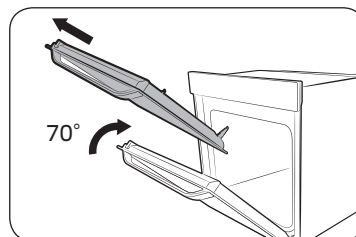
Ved normal bruk skal stekeovndøren ikke demonteres. Hvis det imidlertid er nødvendig å demontere døren, for eksempel ved rengjøring, følger du disse instruksjonene.

⚠ FORSIKTIG

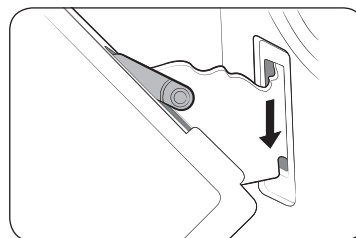
Ovnsdøren er tung.



1. Åpne døren og vend klipsene på begge hengsler slik at det er helt åpne.



2. Lukk døren med omtrent 70°. Grip med begge hender midt på sidene av ovnsdøren, og trekk og løft den ut inntil hengslene kan tas ut.



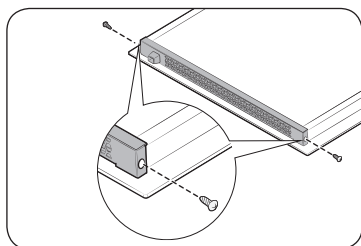
3. For å feste døren etter rengjøring må du gjenta trinn 1 og 2 i omvendt rekkefølge. Klipset på hengslen skal lukkes på begge sider.

Fjerning av dørglass

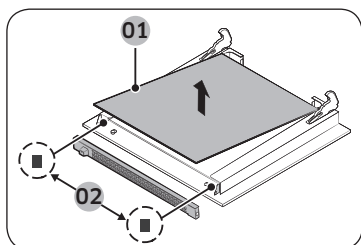
Stekeovndøren er utstyrt med 3 glassplater som ligger mot hverandre. Disse platene kan fjernes for rengjøring.

⚠ ADVARSEL

Stekeovndøren må fjernes fra ovnen ved rengjøring av dørglassene.

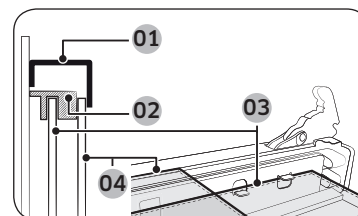


1. Fjern de to skruene på venstre og høyre side av døren.



- 01 Glass 1
02 2 Gummiskinner

2. Løsne dekslet og fjern glass 1, 2 og 2 gummiskinner fra døren.

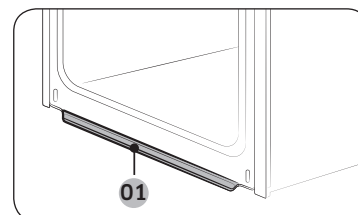


- 01 Deksel
02 Gummiskinner (Høyre og venstre)
03 Glass 2
04 Glass 1

📖 MERK

Ved montering av innerglass 1, må du ikke bruke glass 2 og det trykte elementet må følge retningen nedenfor.

Vannsamler



- 01 Vannsamler

3. Når du har rengjort dørglassene gjentar du trinn 1 og 2 i omvendt rekkefølge for montering. Se bildet over for å finne riktig plassering av glassene.

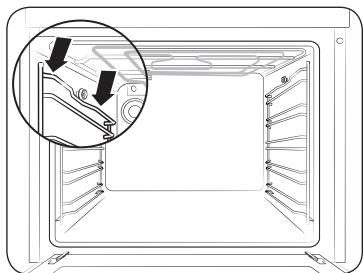
Vannsamleren samler ikke bare opp overflødig fuktighet fra tilberedningsprosessen, men også matrester. Du må regelmessig tømme og rengjøre vannsamleren.

⚠ ADVARSEL

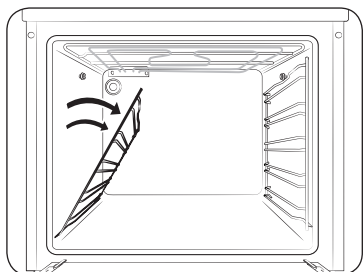
Hvis du oppdager en vannlekkasje fra vannsamleren, må du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Vedlikehold

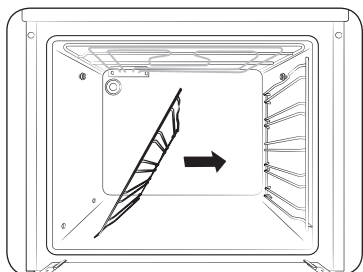
Fjerne sideristene (avhenger av modell)



1. Trykk på den midtre delen av sideristens øvre del.



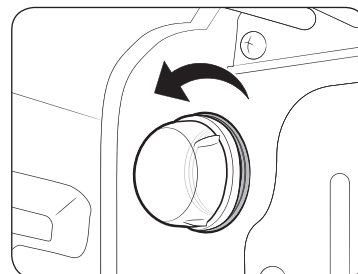
2. Roter sideristen omtrent 45°.



3. Dra og fjern sideristen fra de nederste to hullene.

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.

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

Problem	Årsak	Tiltak
Utsiden av ovnen blir for varm under bruk.	• Ovnene 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 slår seg av automatisk etter en viss tidsperiode for å spare strøm. Du kan slå den på igjen ved å trykke på ovnslampeknappen.
	• Lampen er dekket til av fremmedlegemer som følge av matlagingen.	• Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk om problemet vedvarer.
Det oppstår elektrisk støt fra ovnen.	• Strømmen er ikke riktig jordet	• Kontroller om strømforsyningen er tilstrekkelig jordet.
	• Du bruker en kontakt som ikke er 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 sprekk 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.

Feilsøking

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.	Lukk døren, og start operasjonen på nytt.
	Ovnskontrollene er feil angitt.	Se delen om betjening av ovnen, og tilbakestill den.
	Sikringen i huset har gått.	Skift sikringen eller tilbakestill kretsbryteren. Kontakt en elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	Innledende bruk.	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.
	Det ligger matrester på varmeelementet.	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.

Problem	Årsak	Tiltak
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.
Ovnen er varm på grunn av 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.	Kjøøl ned ovnen før bruk.

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-23		
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.
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 brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Dimensjoner (B x H x D)	Utside	595 x 595 x 570 mm
Volum		68 liter
Vekt	Netto	40,1 kg
Tilkoblingsspenning		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimal tilkoblet strømbelastning		3400-3600 W

Vedlegg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifikasjon	NV68N3372BM/EE
Energieffektivitetsindeks per stekerom (EEI-stekerom)	95,2
Energieffektivitetsklasse per hulrom	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)	0,99 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)	0,80 kWh/syklus
Antall hulrom.	1
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet
Volum per hulrom (V)	68 L
Ovnstype	Innebygd
Enhetens masse (M)	40,1 kg

Dataene er fastsatt i henhold til standard EN 60350-1 og kommisjonsreguleringene (EU) Nr. 65/2014 og (EU) Nr. 66/2014.

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.

Notat

Notat

Notat

Notat

Notat

Notat

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 [Only for E-Store] 0800 100 232	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	21629099	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



DG68-00754F-01

Kalusteuuni

Käyttö- ja asennusopas

NV68N3372BM/EE



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	6
Pakkauksen sisältö	6
Sähkökytkentä	7
Asentaminen kaapistoon	8
Ennen kuin aloitat	9
Alkuasetukset	9
Uuden uunin haju	9
Älykäs turvamekanismi	9
Lisätarvikkeet	10
Toiminnot	11
Käyttöpaneeli	11
Yleiset asetukset	11
Valmistustila	14
Automaattiohjelma	16
Puhdistaminen	17
Ajastin	18
Ääni käyttöön / pois käytöstä	18

Älykkäät valmistustoiminnot	19
Manuaalinen valmistus	19
Automaattiohjelmat	23
Koekeittiössä testatut ruoat	25
Huolto	26
Puhdistaminen	26
Vaihtaminen	28
Vianmääritys	29
Tarkistettavat kohdat	29
Näyttökoodit	31
Tekniset tiedot	31
Liite	32
Laitteen tekniset tiedot	32

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.

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

Turvallisuusohjeet

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 puhdistu 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.

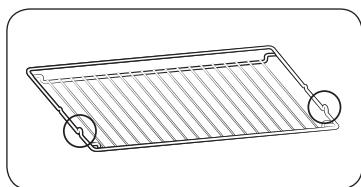
Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

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.

Laitte 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 kuuman osan kanssa.

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.

Hedelmämehuista 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.

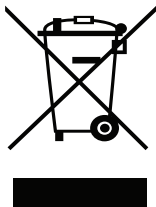
Älä käytä luukun avaamiseen liikaa voimaa.

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

VAROITUS: Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.

Turvallisuusohjeet

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

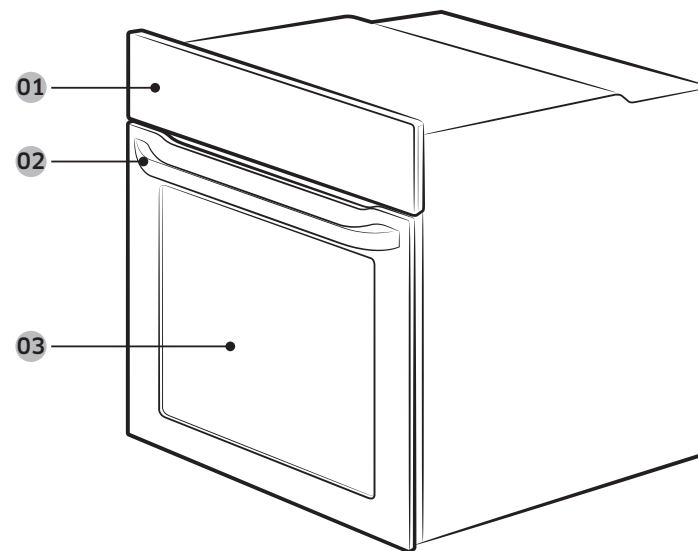
⚠ VAROITUS

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 Luukku

Lisätarvikkeet

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



Ritilä



Ritiläohjain *



Uunipelti *



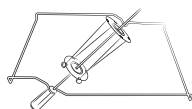
Yleispelti *



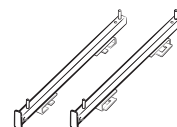
Syvä pelti *



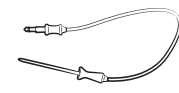
Paistinvarras *



Paistin- ja lihavarras *



Teleskooppiohjain *

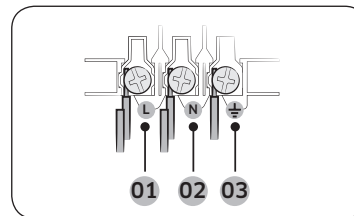


Paistomittari *

HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

Sähkökytkentä



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

Kytke uuni pistorasiaan. Jos pistoketyyppistä 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.

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

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 pistoketyyppistä pistorasiaa, pistokkeen on oltava käytettävissä myös uunin asennuksen jälkeen. Samsung ei vastaa vääräntäisestä tai puuttuvasta maadoituksesta johtuvista onnettomuuksista.

VAROITUS

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

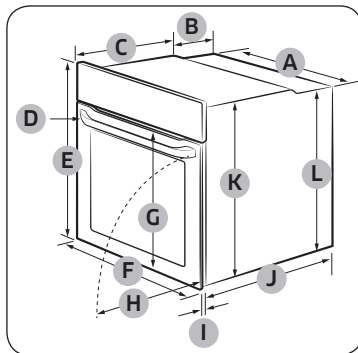
Asentaminen

Asentaminen kaapistoon

Jos uuni asennetaan kaapiston sisälle, kaapiston muovipintojen ja liimattujen osien tulee kestää vähintään EN 60335 -standardin mukainen lämpötila. Samsung ei vastaa uunista säteilevän kuumuuden kalusteille aiheuttamista vaurioista.

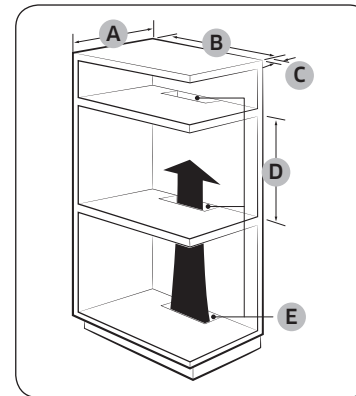
Uunin asianmukaisesta ilmanvaihdosta on huolehdittava. Kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin tulee jättää n. 50 mm:n kokoinen aukko ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

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

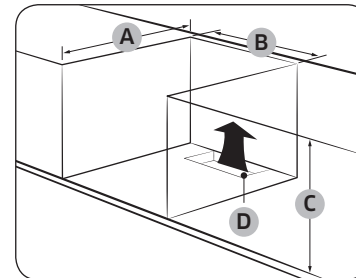


Kaapisto (mm)

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.



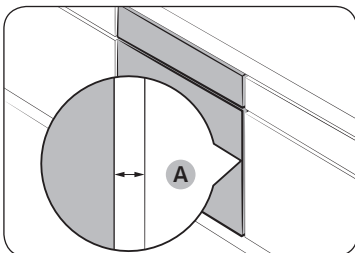
Allaskaappi (mm)

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

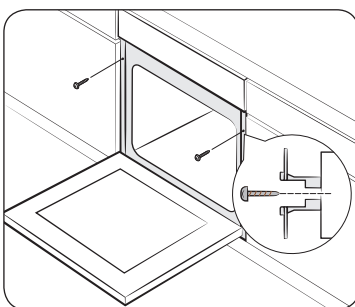
HUOM.

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).



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

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.

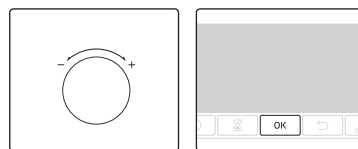
HUOM.

Eri mallit voivat olla erinäköisiä.

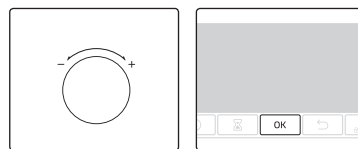
Ennen kuin aloitat

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 minuuotteihin 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 asteessa tai tavallisessa tilassa 200 asteessa tunnin ajan. Näin uunista poltetaan pois sinne valmistuksen aikana mahdollisesti jääneet aineet.
3. Kun tämä on tehty, sammuta uuni.

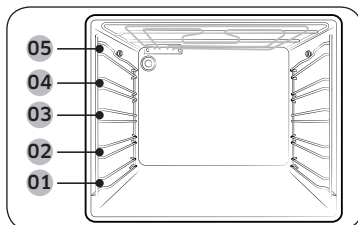
Älykäs turvamekanismi

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.

Ennen kuin aloitat

Lisätarvikkeet

Kun käytät lisätarvikkeita ensimmäistä kertaa, puhdista 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 paahattamiseen. Aseta ritilä paikoilleen ulkonevat osat (pysäyttimet molemmilla puolilla) 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 taikinoiden paistamiseen. Aseta viisto reuna eteen.
Yleispelti *	Yleispeltiä (syvyys: 30 mm) käytetään paistamiseen ja paahattamiseen. Käytä ritiläohjainta estämään nesteiden tippuminen uunin pohjalle. Aseta viisto reuna eteen.
Syvä pelti *	Syvää peltiä (syvyys: 50 mm) käytetään paahattamiseen joko yhdessä ritiläohjaimen kanssa tai ilman sitä. Aseta viisto reuna eteen.
Paistomittari *	Paistomittarilla mitataan kypsennettävän lihan sisälämpötilaa. Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.

Paistinvarras *	Paistinvarrasta käytetään esimerkiksi kanan grillaamiseen. Käytä paistinvarrasta vain yksiosaisessa tilassa tasolla 3, 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 keskitaloselle 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. VAROITUS Varmista, että paistinvartaan kahva on kiinnitetty oikein. Käsittele paistinvarrasta varovasti. Haarukat ja piikit ovat teräviä ja voivat aiheuttaa henkilövahinkoja! Paistinvarras on erittäin kuuma, joten käytä grillikintaita, kun poistat sen.
Teleskooppiohjaimet *	Käytä teleskooppiohjaimia pellin työntämiseen seuraavasti: 1. Vedä teleskooppiohjaimet ulos uunista. 2. Aseta pelti teleskooppiohjaimien päälle ja työnnä teleskooppiohjaimet uuniin. 3. Sulje uunin luukku.

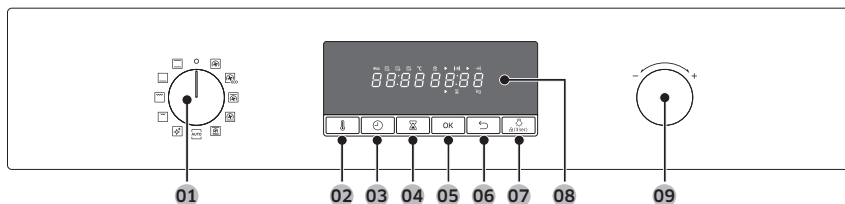
HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

Toiminnot

Käyttöpaneeli

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

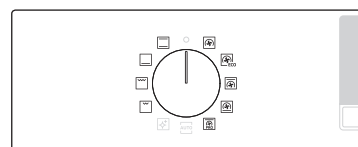


01 Tilanvalitsin	Valitse valmistustila tai toiminto kääntämällä tätä.
02 Lämpötila	Aseta lämpötila painamalla tätä.
03 Valmistusaika	Aseta valmistusaika painamalla tätä.
04 Ajastin	Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.
05 OK	Vahvista asetukset painamalla tätä.
06 Takaisin	Peru nykyiset asetukset ja palaa päänäyttöön.
07 Uunin valo (☑️ lapsilukitus)	Sytytä tai sammuta uunin valo painamalla tätä painiketta. Uunin valo syttyy automaattisesti, kun uuni käynnistetään. Se sammuu virransäästösyistä automaattisesti, kun uunia ei käytetä tietyllä aikavälillä. Lapsilukitus: Lapsilukitus ottaa vahinkojen välttämiseksi kaikki toiminnot pois käytöstä. Laite voidaan kuitenkin sammuttaa kääntämällä tilanvalitsin sammutustilaan. Ota käyttöpaneelin lukitus käyttöön painamalla tätä painiketta 3 sekuntia, tai ota se pois käytöstä painamalla uudelleen 3 sekuntia.
08 Näyttö	Näytössä näytetään valittuja tiloja tai asetuksia koskevat tiedot.
09 Arvojenvalitsin	Käytä arvojenvalitsinta • valmistusajan tai lämpötilan asettamiseen • päävalikon alakohtien valitsemiseen puhdistustoiminnon, automaattiohjelman, erityistoiminnon tai grillin valitsemiseen • annoskoon valitsemiseen automaattiohjelmassa.

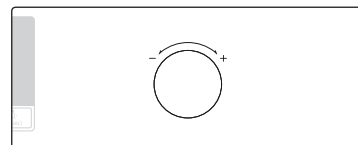
Yleiset asetukset

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.

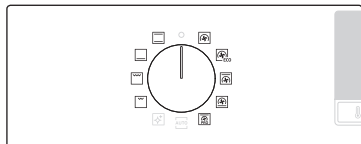
HUOM.

Jos et tee mitään muita asetuksia pariin sekuntiin, uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti oletusasetuksilla.

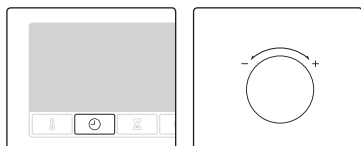
Jos haluat muuttaa asetettua lämpötilaa, paina -painiketta ja noudata yllä olevia ohjeita.

Toiminnot

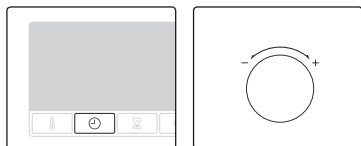
Valmistusaika



1. Valitse tila tai toiminto kääntämällä tilanvalitsinta.



2. Paina ⊖-painiketta ja aseta haluamasi aika arvojenvalitsimella. Voit asettaa ajaksi enintään 23 h 59 min.



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

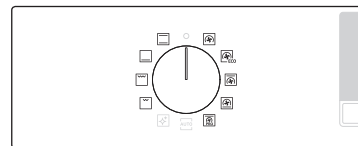


4. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

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

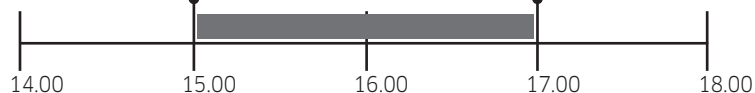
Uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti klo 17.00 ja päättää sen klo 18.00.



Esimerkki 2

Nykyinen aika: 14.00 Aseta valmistusaika: 2 tuntia Aseta viivekäynnistysaika: 17.00

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



⚠ HUOMIO

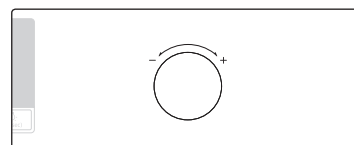
Älä pidä kypsää ruokaa uunissa liian kauan. Ruoka saattaa pilaantua.

Valmistusajan nollaaminen

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



1. Näytä jäljellä oleva valmistusaika uunin käytön aikana painamalla -painiketta.



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



3. Paina **OK**-painiketta. Uuni jatkaa valmistusta asetetussa lämpötilassa ilman aikatietoja.

📖 HUOM.

Jos nollaat valmistusajan, uuni on sammutettava manuaalisesti valmistuksen päättyttyä.

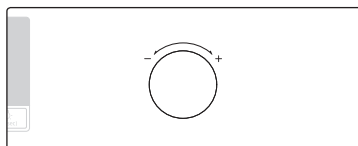
Toiminnot

Lopetusajan nollaaminen

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



1. Paina -painiketta kahdesti uunin käytön aikana.



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



3. Paina **OK**-painiketta. Uuni jatkaa valmistusta asetetussa lämpötilassa ilman aikatietoja.

HUOM.

Jos nollaat lopetusajan, uuni on sammutettava manuaalisesti valmistuksen päättyttyä.

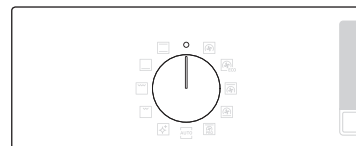
Valmistuksen päättäminen



1. Paina valmistuksen aikana -painiketta.

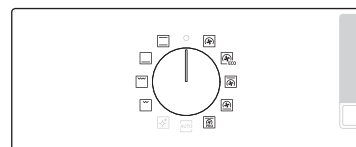


2. Peru valmistus painamalla **OK**-painiketta.

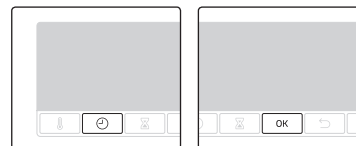


3. Voit vaihtoehtoisesti kääntää tilanvalitsimen kohtaan "O".

Valmistustila



1. Valitse tila tai toiminto kääntämällä tilanvalitsinta.



2. Aseta valmistusaika ja/tai lämpötila tarvittaessa. Saat lisätietoja osiosta Yleiset asetukset.



Uunin sisätilat lämmitetään asetettuun kohdelämpötilaan ja näytössä näytetään esilämmityksen aikana -kuvake. Esilämmitystä suositellaan kaikille valmistustiloille, jollei valmistusoppaassa toisin mainita.

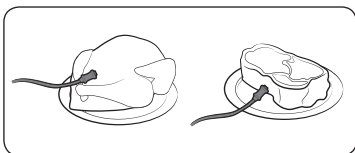
HUOM.

Voit muuttaa valmistusaikaa ja/tai lämpötilaa valmistuksen aikana.

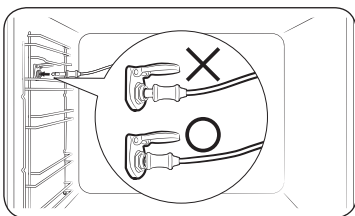
Paistomittarin käyttäminen ruoanvalmistuksessa

Paistomittarilla mitataan kypsennettävän lihan sisälämpötilaa. Kun tavoitelämpötila saavutetaan, uuni pysähtyy ja kypsennys päättyy.

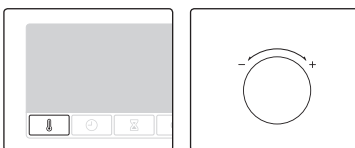
- Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.
- Valmistusaikaa ei voi muuttaa, kun paistomittari on kytkettyä.



1. Työnnä paistomittarin kärki paistettavan lihan keskelle. Varmista, että mittarissa ei ole kumikahvaa.



2. Kytke mittarin liitin vasemmassa seinämässä olevaan liitäntään. Varmista, että näyttöpaneelissa näytetään paistomittarin ilmaisin (P) ja uunin nykyinen lämpötila.



3. Valitse ruoanvalmistustila ja lämpötila.
4. Paina -painiketta uudelleen ja kierrä sitten arvovalitsinta asettaaksesi anturin lämpötilaksi (30-99 °C).
 - Kypsennys pysähtyy, kun lihan lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan.



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

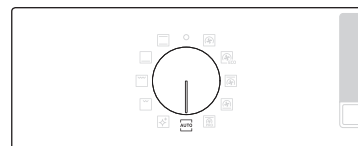
Tila	Lämpötila-alue (°C)	Suosittelut lämpötila (°C)
Kiertoilma	30-250	170
	Takavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa paistamiseen tai paahtamiseen eri tasoilla samanaikaisesti.	
Ekokiertoilma	30-250	170
	Ekokiertoilmatila hyödyntää optimoitua 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 määritelty standardin EN 60350-1 mukaisesti.	
Ylälämpö + kiertoilma	40-250	190
	Ylävastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa (esimerkiksi lihan tai lasagnen) rapeuttamiseen.	
Alalämpö + kiertoilma	40-250	190
	Alavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa pizzalle, leiville ja kakuille.	

Toiminnot

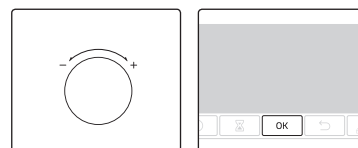
Tila	Lämpötila-alue (°C)	Suosittelua lämpötila (°C)
	Pro-Roasting	80-200 160
	Pro-Roasting-toiminnossa on automaattinen esilämmitysohjelma, jota käytetään, kunnes uunin lämpötilana on 220 °C. Tämän jälkeen ylävastus ja kiertoilmapuhallin käynnistyvät ja auttavat ruskistamaan ruoan, esimerkiksi lihan. Ruskistamisen jälkeen lihaa kypsennetään alhaisessa lämpötilassa. Käytä tätä tilaa naudanlihalle, linnunlihalle ja kalalle.	
	Tavallinen	30-250 200
Ylä- ja alavastukset tuottavat lämpöä. Tätä toimintoa suositellaan useimpien ruokalajien paistamiseen ja paahtamiseen.		
	Alalämpö	100-230 190
Alavastus tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa leipomisen tai kypsennyksen lopussa piirakoiden ja pizzojen pohjan ruskistamiseen.		
	Iso grilli	100-250 240
Iso grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) ruskistamiseen.		
	Ekogrilli	100-250 240
Lämpö säteilee grillistä pienellä alueella. Tätä toimintoa suositellaan pienille ruokamäärille, jotka tarvitsevat vähän lämpöä, kuten kala ja täytetyt patongit.		

Automaattiohjelma

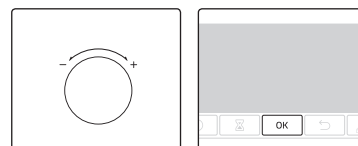
Uunissa on kokemattomia kokkeja varten yhteensä 20 automaattiohjelmaa. Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ohjelman ja annoskoon mukaisesti.



1. Valitse tilanvalitsimella **AUTO**.



2. Valitse ohjelma arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta. Käytettävissä olevat painorajat (annoskoko) näytetään.



3. Aseta annoskoko arvojenvalitsimella ja aloita valmistus painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

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

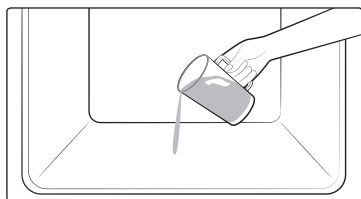
Puhdistaminen

Käytettävissä on 2 puhdistustilaa. Tämä toiminto säästää aikaa, sillä laitetta ei tarvitse puhdistaa manuaalisesti säännöllisin väliajoin. Jäljellä oleva aika näytetään näytössä prosessin aikana.

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

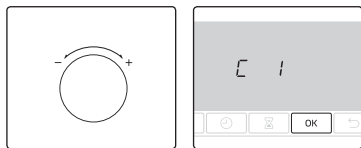
Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.



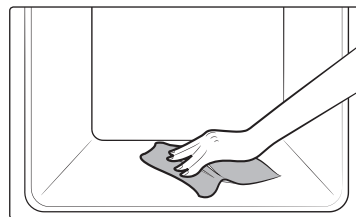
1. Kaada uunin pohjalle noin 400 ml (3/4 pint) vettä ja sulje luukku.



2. Valitse tilanvalitsimella .



3. Valitse arvojenvalitsimella C 1 (höyrypuhdistus) ja käynnistä puhdistustoiminto painamalla **OK**-painiketta. Höyrypuhdistus toimii 26 minuuttia.



4. Puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

VAROITUS

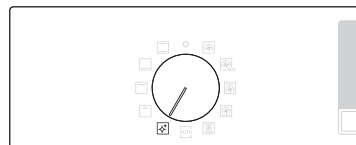
Älä avaa luukkuja, ennen kuin ohjelma on päättynyt. Uunin sisällä oleva vesi on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja.

HUOM.

- Jos uuni rasvoittuu pahoin esim. grillauksen tai paistamisen aikana, suosittelemme poistamaan pinnalleen lian pesuaineella manuaalisesti ennen höyryllä puhdistamista.
- Jätä uunin luukku raolleen, kun ohjelma on päättynyt. Näin uunin sisäosien emalipinta kuivuu tehokkaammin.
- Jos uuni on kuuma, automaattista 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.

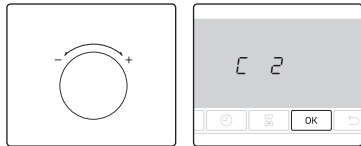
Pyrolyysipuhdistus

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

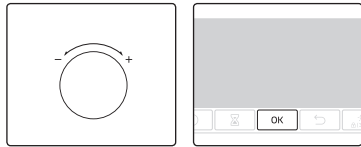


1. Poista uunista kaikki lisätarvikkeet, myös sivutelineet, ja pyyhi suuret tahrat pois manuaalisesti. Ne saattavat syttyä palamaan puhdistusohjelman aikana ja voivat aiheuttaa tulipalon.
2. Valitse tilanvalitsimella .

Toiminnot

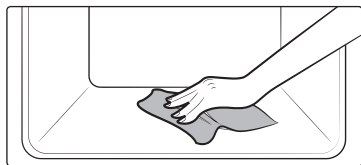


3. Valitse arvojenvalitsimella pyrolyysipuhdistus (C 2) ja paina **OK**-painiketta.



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 jäädyttää uunia.

📖 HUOM.

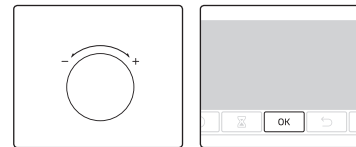
- Kun ohjelma käynnistyy, uunin sisäosat kuumenevat. Tällöin luukku lukitaan turvallisuussyistä. Kun ohjelma on päättynyt ja uuni jäähtynyt, luukun lukitus avataan.
- Muista tyhjentää uuni ennen puhdistamista. Uunin kuuma sisälämpötila voi aiheuttaa epämuodostumia lisätarvikkeisiin.

Ajastin

Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.



1. Paina -painiketta.



2. Aseta haluamasi kesto aika arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta. Voit asettaa ajaksi enintään 23 h 59 min.

Ääni käyttöön / pois käytöstä



- Mykistä ääni pitämällä -painiketta painettuna 3 sekuntia.
- Palauta ääni pitämällä painiketta uudelleen painettuna 3 sekuntia.

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.

📖 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.

Leipominen

Suosittelemme 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
Pakastetut lehtitaikeinapiirakat	Yleispelti	2		180-200	20-25

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
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	3 1		205	80-100
Kananpalat	Ritilä + yleispelti	3 1		200-220	25-35
Ankanrinta	Ritilä + yleispelti	3 1		180-200	20-30
Pieni kalkkuna, kokonainen, 5 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		180-200	120-150
Vihannekset					
Vihannekset, 0,5 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		220-230	15-20
Halkaistut uuniperunat, 0,5 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		200	45-50
Kala					
Paistettu kalafilee	Ritilä + yleispelti	3 1		200-230	10-15
Paistettu kala	Ritilä + yleispelti	3 1		180-200	30-40

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

Grillaaminen

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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Leipä					
Paahtoleipä	Ritilä	5		240-250	2-4
Juustopaahtoleipä	Yleispelti	4		200	4-8
Naudanliha					
Pihvi*	Ritilä + yleispelti	4 1		230-250	15-20
Hampurilaispihvit*	Ritilä + yleispelti	4 1		230-250	15-20
Sianliha					
Porsaankyljykset	Ritilä + yleispelti	4 1		230-250	20-25
Makkarat	Ritilä + yleispelti	4 1		230-250	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 2/3.

Pakastettu valmisateria

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakastepizza	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

Älykkäät valmistustoiminnot

Pro-Roasting

Tähän tilaan kuuluu automaattinen lämmitys enintään 220 asteeseen. Ylävastusta ja kiertoilmapuhallinta 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

Ekokiertoilma

Tässä tilassa käytetään optimoitua lämmitysjärjestelmää, joka säästää sähköä ruokien kypsennyksen aikana. Tässä ryhmässä mainitut ajat eivät virransäästösyistä edellytä esilämmitystä.

Voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa ja/tai nostaa tai laskea lämpötilaa valmistuksen aikana.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Hedelmämurut, 0,8-1,2 kg	Ritilä	2	160-180	40-60
Kuoriperunat, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	2	190-200	50-70
Makkarat, 0,3-0,5 kg	Ritilä + yleispelti	3 1	160-180	15-25

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakastetut uuniranskalaiset, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	180-200	20-30
Pakastetut lohkoperunat, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	190-210	20-30
Uunissa paistetut kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritilä + yleispelti	3 1	200-220	20-30
Rapeat, leivitetty kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritilä + yleispelti	3 1	200-220	20-30
Paahdettu naudan ulkofilee, 0,8-1,2 kg	Ritilä + yleispelti	2 1	180-200	50-70
Paahdetut kasvikset, 0,4-0,6 kg	Yleispelti	3	200-220	20-30

Automaattiohjelmat

Seuraavassa taulukossa on kuvattu 20 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.

Automaattiohjelmissä 1-8 ja 18-19 on esilämmitysvaihe, jonka eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Käynnistä sen jälkeen automaattiohjelma painamalla **Valmistusaika** -painikkeeseen.

VAROITUS

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 1	Perunagratiini	1,0-1,5	Ritilä	3
		Valmista perunagratiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoaassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 2	Vihannesgratiini	0,8-1,2	Ritilä	3
		Valmista vihannesgratiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoaassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	3
		Valmista kotitekoinen lasagne 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoaassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 4	Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	2
		Valmista omenapiirakka pyöreässä, 24-26 cm:n kokoisessa metallivuoaassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 5	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 6	Sokerikakku	0,5-0,6	Ritilä	3
		Tee taikina ja kaada se pyöreään, mustaan metallivuokaan, jonka halkaisija on 26 cm. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 7	Tiikerikakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Tee taikina ja kaada se pyöreään, metalliseen kuivakakuvuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 8	Vuokakakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 9	Paahdettu naudan ulkofilee	0,9-1,1	Ritilä + yleispelti	2
		1,1-1,3		1
		Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta ritilälle rasvapuoli ylöspäin.		
A 10	Paahdetut lampaankyljykset yrteillä höystettyinä	0,4-0,6	Ritilä + yleispelti	4
		0,6-0,8		1
		Marinoi lampaankyljykset yrteillä ja aseta ne ritilälle.		
A 11	Kana, kokonainen	0,9-1,1	Ritilä + yleispelti	2
		1,1-1,3		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

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 12	Kananrinta	0,4-0,6	Ritilä + yleispelti	4
		0,6-0,8		1
		Marinoi rintapalat ja aseta ne ritilälle.		
A 13	Taimen	0,3-0,5	Ritilä + yleispelti	4
		0,5-0,7		1
		Pese ja huuhtelee kala ja aseta se ritilälle pää edellä. Täytä kala sitruunamehulla, suolalla ja yrteillä. Leikkaa nahkaa veitsellä. Hiero pintaan öljyä ja suolaa.		
A 14	Lohifileet	0,4-0,6	Ritilä + yleispelti	4
		0,6-0,8		1
		Pese ja huuhtelee fileet tai medaljongit. Aseta fileet ritilälle nahkapuoli ylöspäin.		
A 15	Paahdetut kasvikset	0,4-0,6	Yleispelti	4
		0,6-0,8		
		Huuhtelee ja valmistelee siivutettu kesäkurpitsa, munakoiso, paprika ja sipuli sekä kirsikkatomaatit. Sivele päälle oliiviöljyä, yrtejä ja mausteita. Asettele tasaisesti pellille.		
A 16	Halkaistut uuniperunat	0,6-0,8	Yleispelti	3
		0,8-1,0		
		Halkaise suuret perunat (à 200 g) pituussuunnassa kahtia. Aseta ne leikattu puoli ylöspäin pellille ja sivele pinnalle oliiviöljyä, yrtejä ja mausteita.		
A 17	Pakasteranskalaiset	0,3-0,5	Yleispelti	3
		0,5-0,7		
		Levitä pakastetut uuniranskalaiset tasaisesti pellille.		

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 18	Pakastepizza	0,3-0,6	Ritilä	3
		0,6-0,9		
		Aseta pakastepizza ritilän keskelle. Käynnistä ohjelma ja laita ritilä uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Ensimmäinen asetus on ohuelle, italialaiselle pizzalle, toinen paksulle pannupizzalle.		
A 19	Kotitekoinen pizza	0,8-1,0	Yleispelti	2
		1,0-1,2		
		Valmista kotitekoinen pizza hiivataikinasta ja levitä se pellille. Painoissa on otettu huomioon myös lisukkeet, esimerkiksi kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 20	Kohoava hiivataikina	0,5-0,6	Ritilä	2
		0,7-0,8		
		Valmista taikina kulhossa ja peitä se muovikelmulla. Aseta se ritilän keskelle. Ensimmäinen asetus on pizza- ja kakkutaikinalle ja toinen leipätaikinalle.		

Koekeittiössä testatut ruoat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti.

1. Leipominen

Suosituksot perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön. Aseta aina peltien viisto reuna luukun puolelle.

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pienet kakut	Yleispelti	3		165	25-30
		2		160	28-33
		1+4		155	35-40
Murokakku	Yleispelti	1+4		140	35-40
Rasvaton sokerikakku	Ritilä + irtopohjavuoka (tummia, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa* (tummia, ø 20 cm)	1, diagonaalisesti		160	70-80
	Yleispelti + ritilä + 2 irtopohjavuokaa** (tummia, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Kaksi kakkua asetetaan ritilälle toinen taakse vasemmalle ja toinen eteen oikealle.

** Kaksi kakkua asetetaan keskelle allekkain.

2. Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Vehnäpaahtoleipä	Ritilä	5		250 (enint.)	1-2
Hampurilaispihvit* (12 kpl)	Ritilä + yleispelti (nesteon keräämiseen)	4 1		250 (enint.)	1. 18-22 2. 7-10

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut 2/3. 3. Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kana, kokonainen*	Ritilä + yleispelti (roiskeille)	3 1		205	80-100

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

Huolto

Puhdistaminen

⚠ 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 uuninpuhdistusaineita, 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.

📖 HUOM.

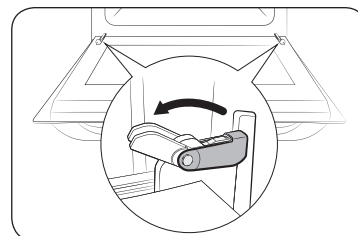
Katalyysiemalia voi olla mallista riippuen joko yhdellä tai kolmella sisäseinällä.

Luukun irrottaminen

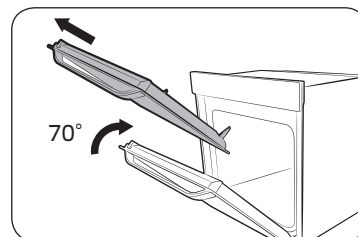
Luukkua ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos tämä on välttämätöntä esim. puhdistamisen vuoksi, noudata näitä ohjeita.

⚠ HUOMIO

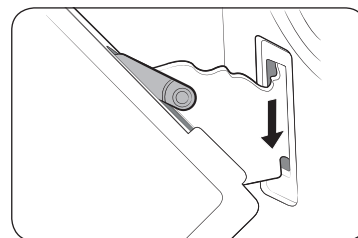
Luukku on painava.



1. Avaa luukku ja käännä kokonaan auki molempien saranoiden vivut.



2. Sulje luukkua noin 70 astetta. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin ja vedä ylöspäin, kunnes saranat voidaan irrottaa.



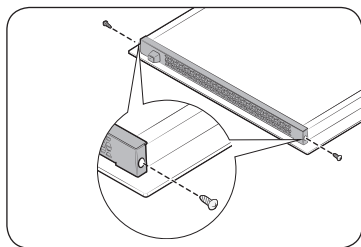
3. Puhdistuksen jälkeen kiinnitä luukku toistamalla vaiheet 1 ja 2 käänteisessä järjestyksessä. Saranavipu on suljettava molemmilta sivuilta.

Luukun lasien irrottaminen

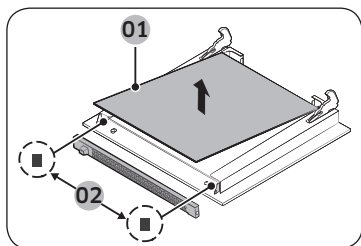
Uunin luukussa on 3 päällekkäistä lasilevyä.
Nämä lasit voidaan irrottaa puhdistusta varten.

VAROITUS

Luukku on irrotettava uunista luukun laseja puhdistettaessa.

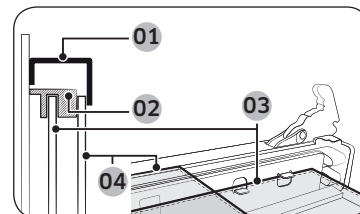


1. Avaa luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevat 2 ruuvia.



2. Irrota suojus, lasit 1 ja 2 sekä luukun 2 ohjainkumia.

- 01 Lasi 1
02 2 Ohjainkumit



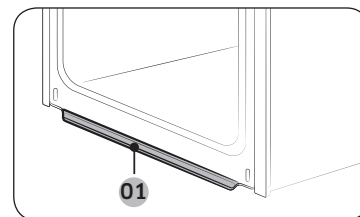
- 01 Suojus
02 Ohjainkumit (oikea ja vasen)
03 Lasi 2
04 Lasi 1

3. Kun olet puhdistanut lasit, kokoa luukku toistamalla vaiheet 1 ja 2 käänteisessä järjestyksessä. Tarkista lasien oikea paikka yllä olevasta kuvasta.

HUOM.

Kun asennat sisempää lasia 1, varmista, ettet käytä lasia 2. Aseta kirjoitus alareunaan.

Vedenkeräin



- 01 Vedenkeräin

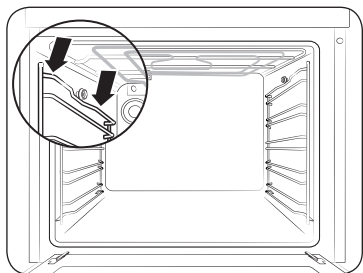
Vedenkeräin kerää itseensä valmistuksen aikana syntyneen ylimääräisen kosteuden ja ruoantähteet. Tyhjennä ja puhdista vedenkeräin säännöllisesti.

VAROITUS

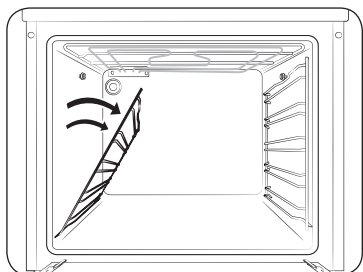
Jos havaitset vuodon vedenkeräimessä, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Huolto

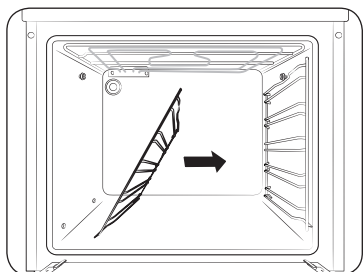
Sivutelineiden irrottaminen (vaihtelee mallin mukaisesti)



1. Paina sivutelineen yläreunaa keskeltä.



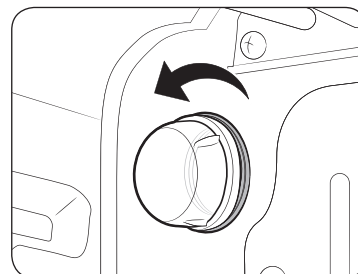
2. Käännä sivutelinettä noin 45 astetta.



3. Vedä sivutelinettä ja irrota se kummastakin alareistä.

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.

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.	• Poista lika ja yritä uudelleen.
	• Kosketusnäytöllinen malli: laitteen ulkopinnalla on kosteutta.	• Poista kosteus ja yritä uudelleen.
	• Lukitustoiminto on käytössä.	• 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.	• Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käytössä pitkään.
	• Puhallin ei toimi.	• Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	• Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä.	• Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	• Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	• Käytä yhtä pistoketta.
Uuniin ei tule virtaa.	• Virransyöttö on katkaistu.	• Tarkista, toimiiko virransyöttö.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	• Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä.	• Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
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.	• Lamppu sammuu virransäätösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit sytyttää sen uudelleen painamalla uunin valopainiketta.
	• Lampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana.	• Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uuni aiheuttaa sähköiskuja.	• Maadoitusta ei ole tehty oikein.	• Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.
	• Pistorasiaa ei ole maadoitettu.	
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 vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti.	• Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.		

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii automaattisesti jonkin aikaa uunin sisätilojen tuulettamiseksi.	Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen.
	Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein.	Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvaavassa luvussa kerrotulla tavalla.
	Sulake on palanut tai suojakytkin lauennut.	Vaihda sulake tai vapauta suojakytkin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan.
Uunista tulee savua käytön aikana.	Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta.	Lämmittimestä saattaa tulla savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä ei ole vika, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Lämmittimessä on ruokaa.	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.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukkua on avattu 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.
Laite kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana.	Tämä johtuu siitä, että pyrolyysipuhdistuksessa käytetään korkeita lämpötiloja.	Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Pyrolyysipuhdistuksen aikana tuntuu palaneen hajua.	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.	Jäähdytä uuni ja käytä toimintoa sen jälkeen.

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-23		
C-F1	Tämä näytetään vain EEPROMin luku- ja kirjoitustoimintojen aikana	
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.
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		68 litraa
Paino	Netto	40,1 kg
Liitäntäjännite		230–240 V ~ 50 Hz
Suurin tehokuormitus		3400-3600 W

Liite

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG
Mallitunniste	NV68N3372BM/EE
Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi (EEI cavity)	95,2
Uunin sisätilan energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC electric cavity)	0,99 kWh/ohjelma
Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uusin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC electric cavity)	0,80 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö
Kunkin pesän tilavuus (V)	68 l
Uunin tyyppi	Kalusteuuni
Laitteen massa (M)	40,1 kg

Tiedot on määritelty standardin EN 60350-1 ja komission asetusten (EU) nro 65/2014 ja (EU) nro 66/2014 mukaisesti.

Virransäästövinikit

- Uunin luukku tulee pitää kiinni paistamisen aikana muutoin kuin ruokaa käännettäessä. Älä avaa luukkua 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.

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

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 [Only for E-Store] 0800 100 232	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	21629099	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



DG68-00754F-01

Indbygget ovn

Bruger- og installationsvejledning

NV68N3372BM/EE



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	6
Medfølgende dele	6
Strømtilslutning	7
Montering i skab	8
Før du går i gang	9
Startindstillinger	9
Luft fra ny ovn	9
Smart sikkerhedsmekanisme	9
Tilbehør	10
Brug	11
Betjeningspanel	11
Almindelige indstillinger	11
Tilstand	14
Automatisk tilberedning	16
Rengøring	17
Timer	18
Lyd Til/Fra	18

Smart tilberedning	19
Manuel tilberedning	19
Programmer til automatisk tilberedning	23
Testmåltider	25
Vedligeholdelse	26
Rengøring	26
Udskiftning	28
Fejlfinding	29
Kontrolpunkter	29
Informationskoder	31
Tekniske specifikationer	31
Tillæg	32
Produktdataark	32

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 udstyret.
Inden du bruger ovnen, 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 slutte apparatet til strømforsyningen i overensstemmelse med de 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.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Sikkerhedsvejledning

Den angivne metode til fastgørelse må ikke afhænge af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

Ovnene 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 rensefunktion, skal overskydende spild fjernes inden rengøring, og alle køkkenredskaber skal fjernes fra ovnen under damprensning eller selvrensning. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Hvis dette apparat har en rensefunktion, 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.

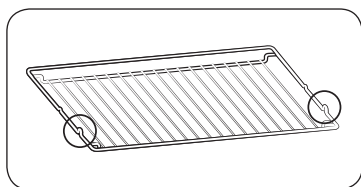
Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

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.

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.

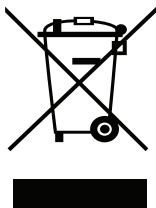
Brug ikke unødvendig kraft, når du åbner lågen.

ADVARSEL: Kobl ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, heller ikke selvom tilberedningen er færdig.

ADVARSEL: Lad ikke lågen være åben, når ovnen er tændt.

Sikkerhedsvejledning

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

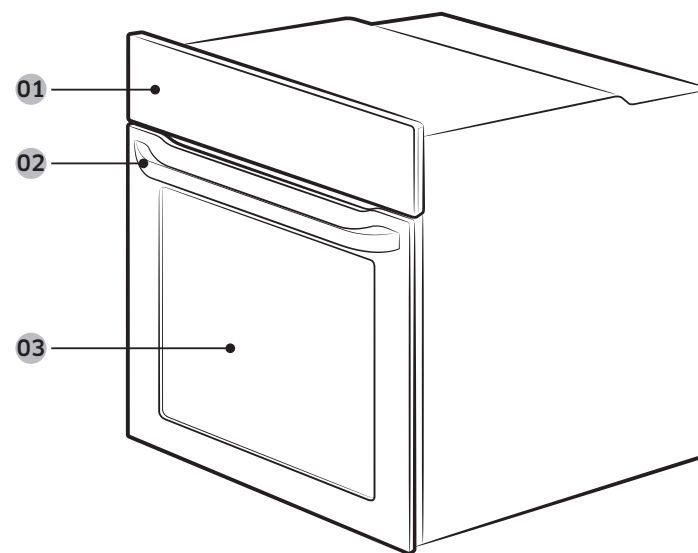
⚠ ADVARSEL

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 produktemballagen. Hvis der opstår problemer med ovnen eller tilbehør, skal du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn - overblik



01 Betjeningspanel

02 Lågehåndtag

03 Dør

Tilbehør

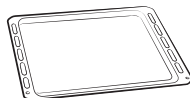
Ovnens kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



Rist



Ristindsats *



Bageplade *



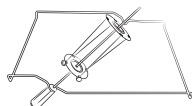
Universalplade *



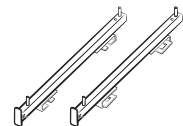
Ekstra dyb plade *



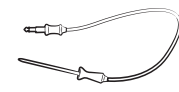
Grillspyd *



Grillspyd og kødholder *



Teleskopskinne *

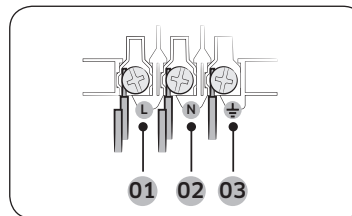


Stegetermometer *

BEMÆRK

Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

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 skrueene 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 der være adgang 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.

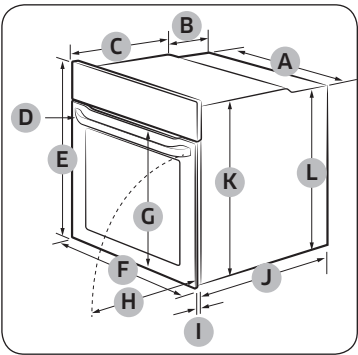
Installation

Montering i skab

Hvis ovnen skal monteres i et indbygningsskab, skal skabets plastikoverflader og dele med bindemiddel være varmeresistente for temperaturer i overensstemmelse med EN 60335. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler, der er opstået som følge af varmeudledning fra ovnen.

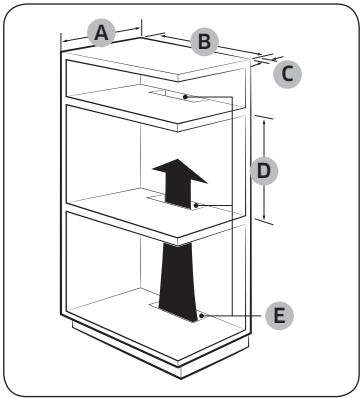
Ovnen skal være korrekt ventileret. Der skal være en ventilationsåbning på ca. 50 mm mellem den nederste hylde i skabet og bagvæggen. Hvis du monterer ovnen under et komfur, skal du følge monteringsvejledningen for komfuret.

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

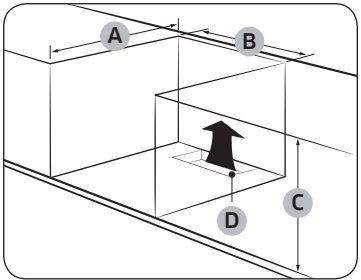


Indbygningsskab (mm)

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.



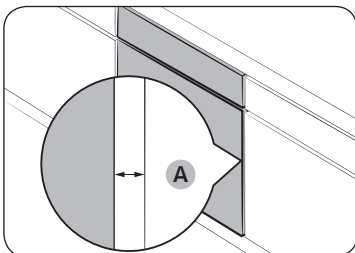
Skab under vask (mm)

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

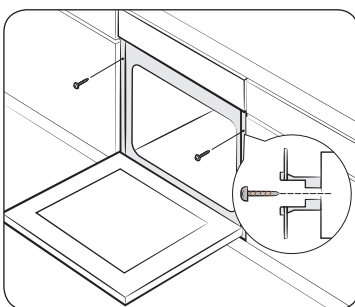
BEMÆRK

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.



Skub ovnen ind i skabet, og fastgør ovnen ordentligt på begge sider med 2 skruer.

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.

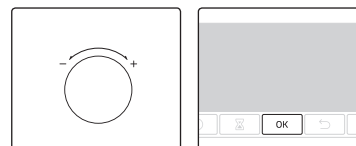
📖 BEMÆRK

Forskellige ovnmodeller ser forskellige ud.

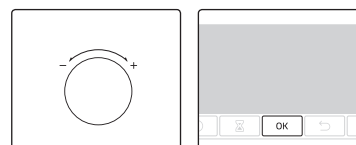
Før du går i gang

Startindstillinger

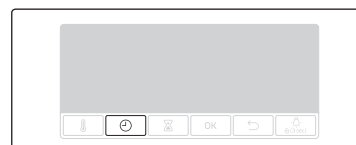
Når du tænder for ovnen første gang, vises standardtiden som "12:00" på displayet, og timeelementet ("12") blinker. Følg trinnene herunder for at indstille aktuel tid.



1. Når timeelementet blinker, skal du dreje værdiknappen (knappen i højre side) for at indstille timer og derefter trykke på **OK** for at flytte til minutter.



2. Når minutelementet blinker, skal du dreje værdiknappen for at indstille minutterne 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.

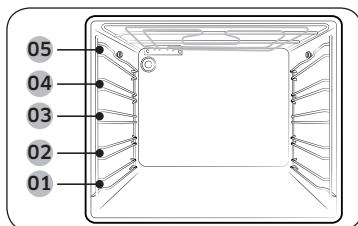
Smart sikkerhedsmekanisme

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.

Før du går i gang

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.
Universalplade *	Universalpladen (dybde: 30 mm) bruges til bagning og stegning. Brug risten 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.
Stegetermometer *	Stegetermometeret måler den indvendige temperatur i det kød, der tilberedes. Anvend kun det stegetermometer, der følger med ovnen.

Grillspyd *	Grillspyddet anvendes til grilning af fødevarer, f.eks. kylling. Brug grillspyddet i enkelttilstand i rille 3, hvor adapteren til grillspyddet er tilgængelig. Skru håndtaget af for at fjerne det under grilning.
Grillspyd og kødholder *	Anbring pladen i risterille 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 stumpede 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 bagerst i ovnen. Spyddets stumpede ende skal hvile på "V"-formen. (Spyddet har to små hanker, 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. ⚠ ADVARSEL Sørg for, at håndtaget på grillspyddet sidder korrekt. Vær forsigtig, når du bruger grillspyddet. Gaflerne og stifterne er spidse og skarpe, og de kan medføre personskade! For at undgå forbrændinger, skal du bruge handsker til at fjerne grillspyddet, fordi det er meget varmt.
Teleskopskinne *	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.

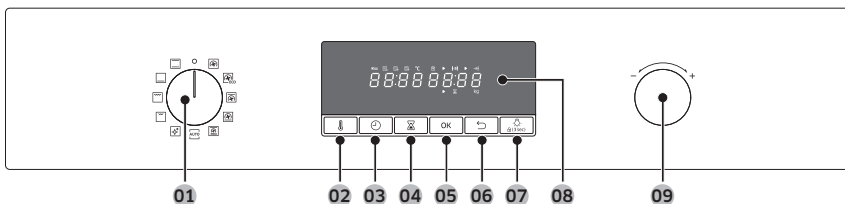
ⓘ BEMÆRK

Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

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.

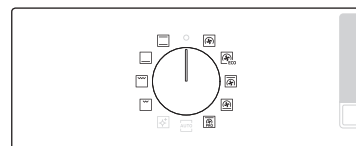


01 Tilstandsvælger	Tænd for at vælge en tilberedningstilstand eller -funktion.
02 Temperatur	Brug den til at indstille temperaturen.
03 Tilberedningstid	Tryk for at indstille tilberedningstiden.
04 Timer	Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.
05 OK	Tryk for at bekræfte indstillingerne.
06 Tilbage	Annulerer aktuelle indstillinger og går tilbage til hovedskærmen.
07 Ovnlys (Børnesikring)	Tryk for at slukke eller tænde det indvendige lys. Ovnlyset tændes automatisk, når ovnoperationen går i gang. Det slukkes automatisk efter en vis periode med inaktivitet for at spare på strømmen. Børnesikring: For at forhindre ulykker deaktiverer Børnesikring alle kontrolelementer. Men du kan slukke ved at indstille funktionsvælgeren til Fra. Hold nede i 3 sekunder for at aktivere, eller hold nede i 3 sekunder igen for at deaktivere låsen på kontrolpanelet.
08 Display	Viser nødvendige informationer for de valgte tilstande eller indstillinger.
09 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 tilberedning-programmer.

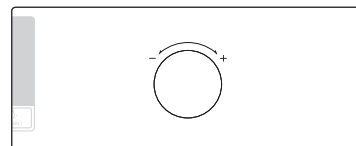
Almindelige indstillinger

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.



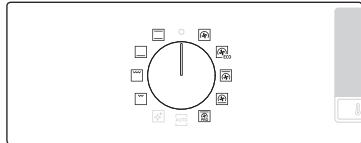
3. Tryk på **OK** for at bekræfte ændringerne.

BEMÆRK

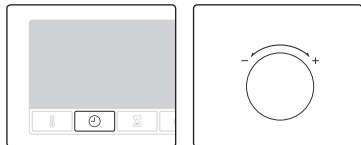
Hvis du ikke foretager flere indstillinger i løbet af et par sekunder, starter oven automatisk tilberedning med standardindstillingerne.
For at ændre den angivne temperatur skal du trykke på knappen og følge ovenstående trin.

Brug

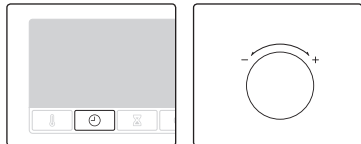
Tilberedningstid



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.



2. Tryk på knappen , og drej på værdiknappen for at indstille et ønsket klokkeslæt. Du kan maksimalt indstille tiden til 23 timer og 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 **Udskudt sluttid** for flere informationer.

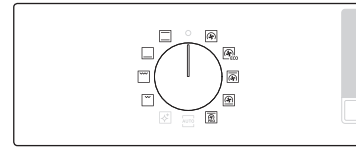


4. Tryk på **OK** for at bekræfte ændringerne.

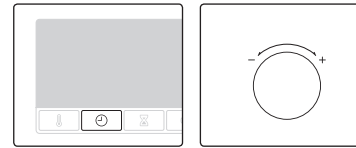
BEMÆRK

- 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 ændringerne.

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.

Udsættelse af sluttidspunkt

Udsættelse af sluttidspunkt gør tilberedning meget nemt for dig.

Eksempel 1

Forestil dig, at du kl. 14:00 vælger en opskrift, der tager en time, og du gerne vil have, at retten er færdig kl. 18:00. For at indstille sluttidspunktet skal du ændre tidspunktet for Færdig til kl. 18:00. Ovnens starter tilberedningen kl. 17:00 og slukker kl. 18:00, som du har angivet.

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 1 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 18:00
------------------------------	---------------------------------------	---

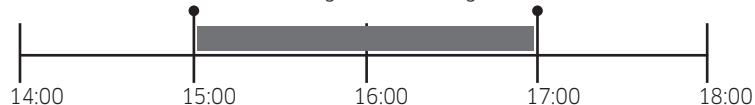
Ovnens starter automatisk tilberedningen kl. 17:00 og slukker kl. 18:00.



Eksempel 2

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 2 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 17:00
------------------------------	---------------------------------------	---

Ovnens starter automatisk tilberedningen kl. 15:00 og slukker kl. 17:00.



⚠ FORSIGTIG

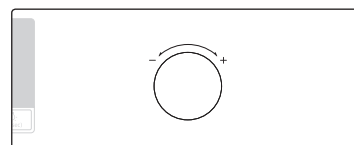
Undgå at lade tilberedt mad stå i ovnen for længe. Maden kan blive fordærvet.

Sådan slettes tilberedningstiden

Du kan slette tilberedningstiden. Dette er praktisk, hvis du vil stoppe ovnen manuelt, når som helst under processen.



1. Tryk på  for at få vist den resterende tilberedningstid, mens ovnen tilbereder.



2. Drej værdiknappen for at indstille tilberedningstiden til "00:00". Du kan også blot trykke på .



3. Tryk på **OK**. Ovnens fortsætter tilberedningen med den angivne temperatur uden at oplyse om klokkeslæt.

📖 BEMÆRK

Hvis du har annulleret tilberedningstiden, skal du slukke ovnen manuelt, når tilberedningen er færdig.

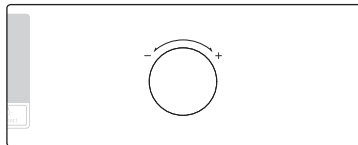
Brug

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, mens ovnen tilbereder.



2. Drej værdiknappen for at indstille sluttidspunktet til det aktuelle tidspunkt. Du kan også blot trykke på .



3. Tryk på **OK**. Ovnen fortsætter tilberedningen med den angivne temperatur uden at oplyse om klokkeslæt.

BEMÆRK

Hvis du har annulleret sluttidspunktet, skal du slukke ovnen manuelt, når tilberedningen er færdig.

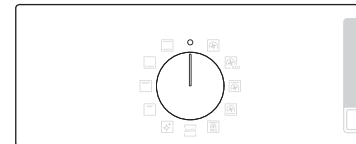
Sådan stoppes tilberedningen



1. Tryk på , mens tilberedningen er i gang.

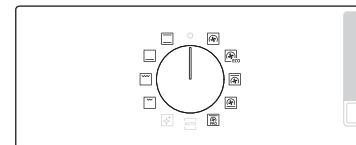


2. Tryk på **OK** for at annullere tilberedningen.



3. Du kan også blot dreje funktionsvælgeren hen til "0".

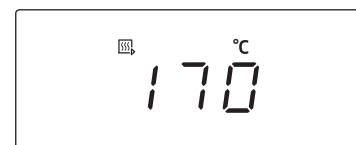
Tilstand



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.



2. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. For flere oplysninger kan du se Almindelige indstillinger.



Ovnen starter forvarmning med -symbolet, indtil den interne temperatur når måltemperaturen. Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.

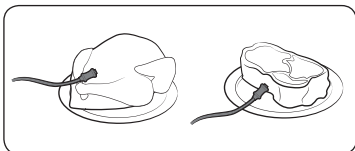
BEMÆRK

Du kan ændre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedning.

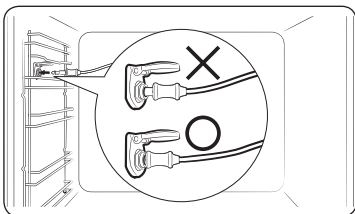
Tilberedning med stegetermometer

Stegetermometeret måler den indvendige temperatur i det kød, der tilberedes. Når temperaturen når måltemperaturen, stopper ovnen og afslutter tilberedningen.

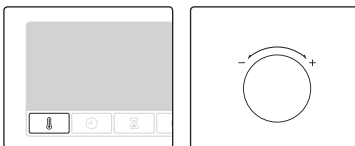
- Anvend kun det stegetermometer, der følger med ovnen.
- Du kan ikke indstille tilberedningstiden, hvis stegetermometeret er sat i.



1. Sæt spidsen af stegetermometeret i midten af det kød, der skal tilberedes. Sørg for, at gummi håndtaget ikke er indsat i kødet.



2. Stik sensorstikket i stikket til venstre. Sørg for, at du ser stegetermometerindikatoren (🔥) med kødets aktuelle kernetemperatur på displayet.



3. Vælg tilberedningstilstand og temperatur.
4. Tryk på knappen 🔥 igen, og drej derefter værdiknappen for at indstille termometertemperaturen (30-99 °C).
 - Tilberedningen stopper når kødets temperatur når den indstillede temperatur.



5. Tryk på **OK** for at starte tilberedning. Ovnen 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

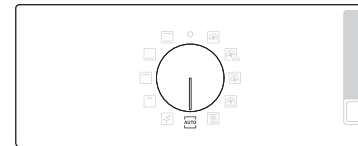
Tilstand		Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)
	Varmluft	30-250	170
		Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til bagning og stegning i forskellige riller samtidig.	
	Øko-varmluft	30-250	170
		Øko-varmluft bruger det optimerede 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 Øko-varmluft sørger for, at energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med EN60350-1	
	Overvarme + varmluft	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).	

Brug

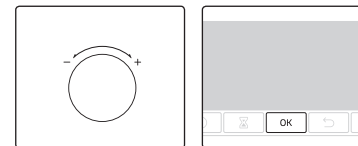
Tilstand	Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)
	40-250	190
	Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.	
	80-200	160
	Ved forstegning køres en automatisk forstegningscyklus, indtil ovntemperaturen når op på 220 °C. Derefter starter det øverste varmeelement og varmluftsblæseren for at brune fødevarer som f.eks. kød. Efter brunning tilberedes kødet ved lav temperatur. Brug denne tilstand til oksekød, fjerkræ eller fisk.	
	30-250	200
	Varmen udsendes fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.	
	100-230	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.	
	100-250	240
	Det store grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til brunning af overflader (f.eks. kød, lasagne eller gratin).	
	100-250	240
	Varme udsendes fra det lille grillområde. Denne funktion bør anvendes til mindre retter, der kræver mindre varme, som f.eks. fisk og fyldte baguetter.	

Automatisk tilberedning

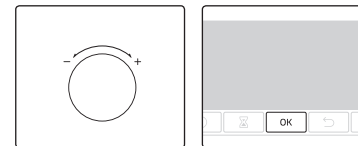
Til uerfarne kokke tilbyder ovnen i alt 20 autotilberedningsopskrifter. Udnyt denne funktion for at spare tid og til hurtigere at lære at lave god mad. Tilberedningstiden og temperaturen justeres efter det valgte program og portionens størrelse.



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge .



2. Drej værdiknappen for at vælge et program, og tryk derefter på **OK**. Du får vist den mulige vægtindstilling (portionens størrelse).



3. Drej på værdiknappen for at indstille portionens størrelse, og tryk derefter på **OK** for at starte tilberedningen.

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.
- Se afsnittet med programmer til automatisk tilberedning i denne brugervejledning for yderligere oplysninger.

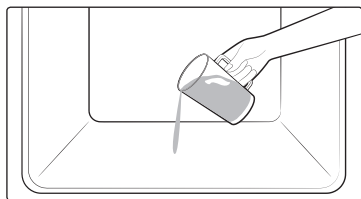
Rengøring

Der er to rengøringsfunktioner til rådighed. Denne funktion sparer tid for dig ved at fjerne behovet for regelmæssig manuel rengøring. Den resterende tid vises i displayet under denne proces.

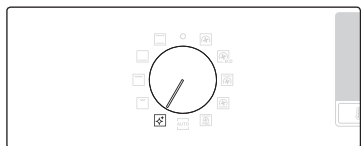
	Funktion	Anvisninger
C 1	Damprengøring	Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.
C 2	Pyro-rengøring	Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring. Den brænder fedtresten væk for at lette den manuelle rengøring.

Damprengøring

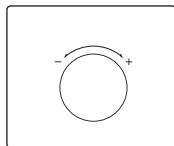
Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.



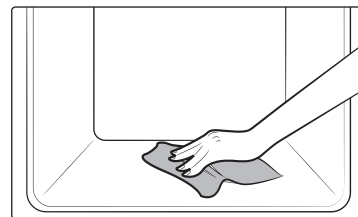
1. Kom 400 ml (3/4 pint) vand i bunden af ovnen, og luk ovnlågen.



2. Drej funktionsvælgeren for at vælge .



3. Drej på værdiknappen for at vælge C 1 (Damprengøring), og tryk derefter på **OK** for at starte rengøringen. Damprengøring kører 26 minutter.



4. Brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

⚠ ADVARSEL

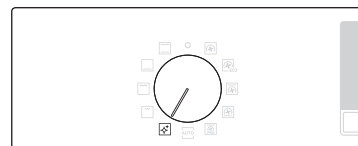
Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

📖 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 Damprengøring.
- Lad lågen stå åben, når processen er fuldført. På denne måde kan den indvendige emalje tørre ordentligt.
- Selvom ovnen er varm indvendig, aktiveres automatisk 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.

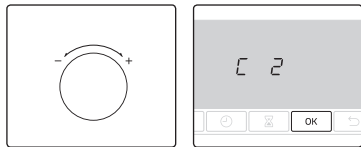
Pyro-rengøring

Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring. Den brænder fedtresten væk for at lette den manuelle rengøring.

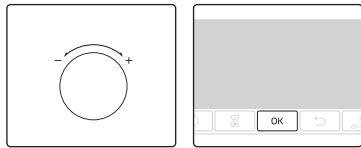


1. Fjern alt tilbehør, herunder sideracks, og fjern store stykker snavs og madrester manuelt fra ovnen. Ellers kan der opstå flammer under rengøringscyklussen, der kan medføre ildebrand.
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge .

Brug

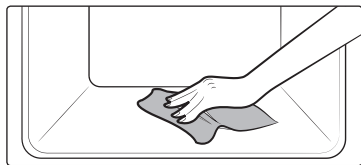


3. Drej på værdiknappen for at vælge Pyro-rengøring (C 2), og tryk derefter på **OK**.



4. Drej værdiknappen for at vælge imellem 3 niveauer for rengøringstid: 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

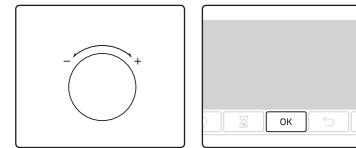
- Når en cyklus starter, bliver ovnen meget varm indvendig. Derfor låses lågen automatisk af sikkerhedsmæssige hensyn. Når cyklussen er fuldført, og ovnen er kølet af, låses lågen op.
- Sørg for at tømme ovnen før rengøring. Tilbehør kan deformeres på grund af de høje temperaturer i ovnen.

Timer

Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.



1. Tryk på .



2. Drej på værdiknappen for at indstille den ønskede tid, og tryk derefter på **OK**.
Du kan maksimalt indstille tiden til 23 timer og 59 minutter.

Lyd Til/Fra



- For at slukke for lyden skal du trykke på og holde  inde i 3 sekunder.
- For at tænde for lyden skal du trykke på og holde  3 sekunder igen.

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.

📖 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 fedtresterne. 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.

Bagning

Vi anbefaler, at ovnen forvarmes. Dermed opnås de bedste resultater.

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sandkage	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 buttedejer	Universalplade	2		180-200	20-25
Quiche	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	2		180-190	25-35

Smart tilberedning

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Æbletærte	Rist, form, diameter 20 cm	2		160-170	65-75
Kold pizza	Universalplade	3		180-200	5-10

Stegning

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kød (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
Flæskesteg, 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
Fjerkræ (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel 1,2 kg*	Rist + universalplade	3 1		205	80-100
Kyllingestykker	Rist + universalplade	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + universalplade	3 1		180-200	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Rist + universalplade	3 1		180-200	120-150

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Rist + universalplade	3 1		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 kg	Rist + universalplade	3 1		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Rist + universalplade	3 1		200-230	10-15
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	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		240-250	2-4
Ostetoasts	Universalplade	4		200	4-8
Oksekød					
Steak*	Rist + universalplade	4 1		230-250	15-20
Burgere*	Rist + universalplade	4 1		230-250	15-20
Svinekød					
Koteletter	Rist + universalplade	4 1		230-250	20-25
Pølser	Rist + universalplade	4 1		230-250	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.

Frossen færdigret

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza	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

Smart tilberedning

Forstegning

Denne funktion omfatter en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C. Det øverste varmeelement og varmluftsblæseren fungerer under brunning 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	Tilbehør	Trin	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Rist + universalplade	3 1	80-100	3-4
Flæskesteg	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

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.

Du kan sætte tilberedningstiden op eller ned og/eller indstille temperaturen under tilberedning.

Mad	Tilbehør	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugtdessert, 0,8-1,2 kg	Rist	2	160-180	40-60
Bagte kartofler, 0,4-0,8 kg	Universalplade	2	190-200	50-70
Pølser, 0,3-0,5 kg	Rist + universalplade	3 1	160-180	15-25
Frosne ovnkartofler, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	180-200	20-30

Mad	Tilbehør	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosne kartoffelbåde, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	190-210	20-30
Fiskefiletter, bagte, 0,4-0,8 kg	Rist + universalplade	3 1	200-220	20-30
Sprøde fiskefiletter, paneret, 0,4-0,8 kg	Rist + universalplade	3 1	200-220	20-30
Stegt oksemørbrad, 0,8-1,2 kg	Rist + universalplade	2 1	180-200	50-70
Stegte grøntsager, 0,4-0,6 kg	Universalplade	3	200-220	20-30

Programmer til automatisk tilberedning

Følgende tabel indeholder 20 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 instruktionsbogen.

Autotilberedningsprogrammer 1 til 8, 18 og 19 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.

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	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.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
		Forbered hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet, og sæt maden midt på risten, når du hører biplyden for forvarmning.		
A 4	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.		

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 5	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 6	Sandkage	0,5-0,6	Rist	3
		Klargør dejen, og kom den i en sort, rektangulær bageform, 26 cm i diameter. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 7	Marmorkage	0,7-0,8	Rist	2
		Forbered dej, og kom den i en rund metal-gugelhupf eller bageform. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 8	Hollandsk formkage	0,7-0,8	Rist	2
		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 9	Stegt oksemørbrad	0,9-1,1	Rist + universalplade	2
		1,1-1,3		1
		Mariner kødet, og lad det stå i køleskabet i 1 time. Placer det på risten med fedtsiden op.		
A 10	Urtestegte lammekoteletter	0,4-0,6	Rist + universalplade	4
		0,6-0,8		1
		Mariner lammekoteletterne med krydderier, og placer dem på risten.		

Smart tilberedning

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 11	Kylling, hel	0,9-1,1	Rist +	2
		1,1-1,3	universalplade	1
		Skyl, og rengør kyllingen. Pensl kyllingen med olie og krydderier. Anbring den med brystsiden nedad på risten, og vend, når ovnen bipper.		
A 12	Kyllingebryst	0,4-0,6	Rist +	4
		0,6-0,8	universalplade	1
		Mariner brysterne, og anbring dem på risten.		
A 13	Ørred	0,3-0,5	Rist +	4
		0,5-0,7	universalplade	1
		Skyl og rens fisken, og anbring den hoved-til-hale på risten. Kom citronsaft, salt og krydderier ind i fisken. Skær skindets overflade med en kniv. Pensl med olie og salt.		
A 14	Laksefilet	0,4-0,6	Rist +	4
		0,6-0,8	universalplade	1
		Skyl, og rengør fileter eller steaks. Anbring fileterne på risten med skindsiden opad.		
A 15	Stegte grøntsager	0,4-0,6	Universalplade	4
		0,6-0,8		
		Skyl, og klargør skiver af courgette, aubergine, peberfrugt, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel dem jævnt på pladen.		
A 16	Halve bagte kartofler	0,6-0,8	Universalplade	3
		0,8-1,0		
		Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Anbring dem med den skårne side opad på plade, og pensl med olivenolie og krydderier.		

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 17	Frosne ovnpomfritter	0,3-0,5	Universalplade	3
		0,5-0,7		
		Fordel de frosne ovnpomfritter jævnt på pladen.		
A 18	Frossen pizza	0,3-0,6	Rist	3
		0,6-0,9		
		Sæt den frosne pizza på midten af risten. Start program. Sæt risten ind, når forvarmningsbip lyder. Den første indstilling er til tynd italiensk pizza, den anden indstilling er til tykke pan-pizzaer.		
A 19	Hjemmelavet pizza	0,8-1,0	Universalplade	2
		1,0-1,2		
		Forbered den hjemmelavede pizza med gærdej, og sæt den på pladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.		
A 20	Gærdej, der hæver	0,5-0,6	Rist	2
		0,7-0,8		
		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.		

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350-1

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn. Indsæt altid plader med den skrå kant fremad mod lågen.

Type	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	3		165	25-30
		2		160	28-33
		1+4		155	35-40
Finskrød	Universalplade	1+4		140	35-40
Fedtfattig sandkage	Rist + Slip let-springform (diameter 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Æbletærte	Rist + 2 slip let-springforme* (diameter 20 cm)	1 placeret diagonalt		160	70-80
	Universalplade + rist + 2 slip let-springforme** (diameter 20 cm)	1+3		160	80-90

* To kager placeres på risten bagerst 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	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af franskbrød	Rist	5		250 (maks.)	1-2
Burgere* (12 stk.)	Rist + universalplade (til opsamling af dryp)	4 1		250 (maks.)	1. 18-22 2. 7-10

* Vend efter 2/3 af tilberedningstiden.

3. Stegning

Type	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling*	Rist + universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		205	80-100

* Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Vedligeholdelse

Rengøring

⚠ 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 køр processen i time.

📖 BEMÆRK

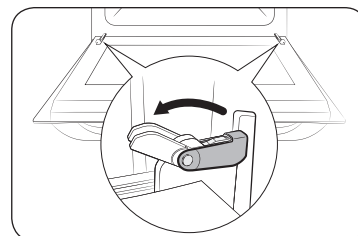
De katalytiske dele er belagt på 1 side eller 3 sider, afhængigt af model.

Fjernelse af lågen.

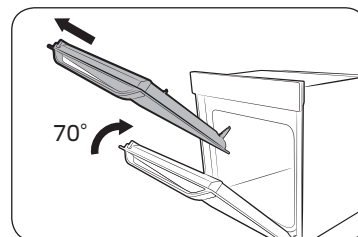
Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner.

⚠ FORSIGTIG

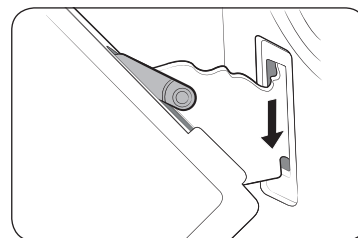
Ovnlågen er tung.



1. Åbn låget, og åbn clipsene på begge hængsler helt.



2. Luk lågen ca. 70°. Tag med begge hænder fat om midten af siderne på ovnlågen, og træk/løft, indtil hængslerne kan tages ud.



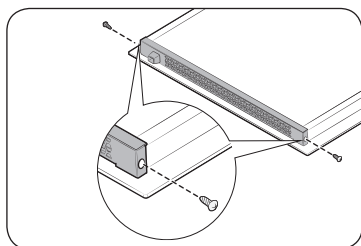
3. Efter rengøring skal du gentage trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for at montere lågen. Clipsen på hængslet skal lukkes i begge sider.

Fjernelse af lågeglasset

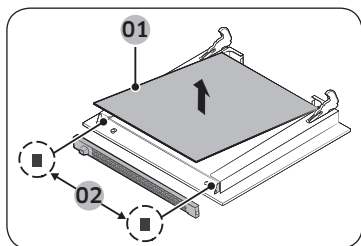
Ovnlågen er udstyret med 3 lag glas, der er placeret mod hinanden. Disse lag kan fjernes til rengøring.

⚠ ADVARSEL

Ovnlågen skal fjernes fra ovnen ved rengøring af lågens glas.

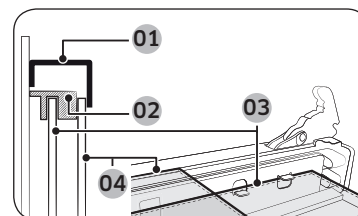


1. Fjern 2 skruer i lågens venstre og højre side.



2. Fjern dækslet, og fjern glas 1, 2 og 2 gummistyr fra lågen.

01 Glas 1
02 2 Gummistyr



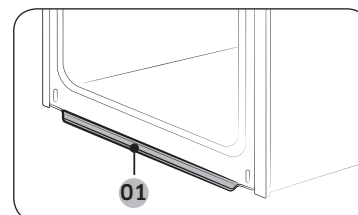
01 Tildæk
02 Gummistyr (højre og venstre)
03 Glas 2
04 Glas 1

3. Efter rengøring af dørglassene skal du gentage trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for samling. Tjek den korrekte placering af glassene på ovenstående billede.

📖 BEMÆRK

Ved samling af inderglas 1, skal du huske ikke at bruge glas 2 og anbringe printet i retningen herunder.

Vandopsamler



01 Vandopsamler

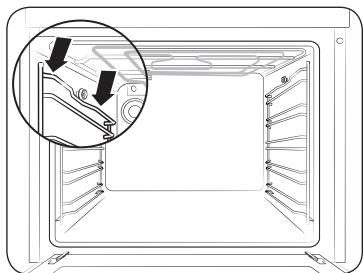
Vandopsamleren opsamler ikke kun overskydende væske fra madlavning, men også madrester. Tøm, og rengør vandopsamleren med jævne mellemrum.

⚠ ADVARSEL

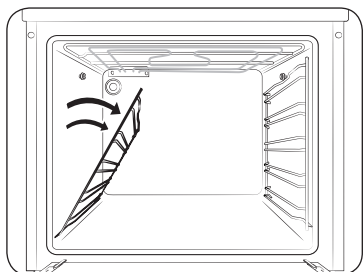
Hvis der opstår vandlækage fra vandopsamleren, skal du kontakte os eller et lokalt Samsung-servicecenter.

Vedligeholdelse

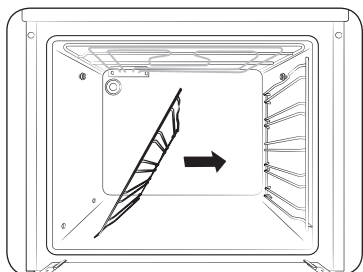
Afmontering af sideracks (afhænger af model)



1. Tryk på den midterste del af siderackens øverste del.



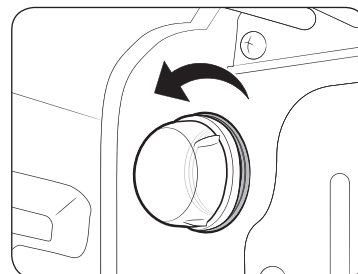
2. Drej sideracken ca. 45°.



3. Træk, og fjern sideracken fra de to huller i bunden.

Udskiftning

Pærer



1. Fjern glasdækslet ved at dreje det 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.

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	• Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	• Berøringsfølsom model: Der er fugt på ydersiden	• Aftør fugten, og prøv igen.
	• Låsefunktionen er aktiveret	• 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.	• Strømskiftet er ikke sat i	• Tilslut strømmen igen.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	• Tilberedningen tager meget lang tid	• Lad ovnen nedkøle efter langvarig tilberedning.
	• Blæseren fungerer ikke	• Lyt efter lyden fra blæseren.
	• Ovnen er monteret et sted uden god ventilation	• Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	• Der bruges flere strømskifte i samme stikkontakt	• Brug ét stik.
Der er ikke strøm til ovnen.	• Strømmen er ikke sat til	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.

Problem	Årsag	Handling
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.
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 slukker automatisk efter en vis periode for at spare strøm. Du kan tænde den igen ved at trykke på ovnlysknappen.
	• Lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning.	• Rengør ovnen indvendigt, og kontrollér derefter igen.
Der kan forekomme elektriske stød på ovnen.	• Hvis elektriciteten ikke er jordforbundet korrekt	• Kontrollér, at strømforsyningen er jordnet korrekt.
	• Du bruger et stik uden jording	
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.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
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.
Ovnens bliver ikke varm.	Lågen er åben	Luk lågen, og genstart.
	Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt	Se kapitlet om brug af ovnen, og nulstil ovnen.
	Der er gået en sikring, eller der er blevet trykket på afbryderen	Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en elektriker, hvis dette sker flere gange.
Der kommer røg ud under brug.	Under første brug	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.
	Der er madvarer i varmeapparatet	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.

Problem	Årsag	Handling
Ovnens 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.
Sættet er varmt 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 af, og prøv igen

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-23		
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.
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		68 liter
Vægt	Netto	40,1 kg
Tilslutningsspænding		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimalt strømforbrug		3400-3600 W

Tillæg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG
Modelidentifikation	NV68N3372BM/EE
Energieffektivitetsindeks pr. ovnrum (EEI _{ovnrum})	95,2
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum	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})	0,99 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})	0,80 kWh/program
Antal ovnrum	1
Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)	elektricitet
Volumen pr. ovnrum (V)	68 L
Ovntype	Indbygget
Apparatets masse (M)	40,1 kg

Data fastsat i henhold til standard EN 60350-1 og Kommissionsbestemmelser (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014.

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.

Memo

Memo

Memo

Memo

Memo

Memo

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 [Only for E-Store] 0800 100 232	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	21629099	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



DG68-00754F-01

Built-in Oven

User & installation manual

NV68N3372BM/EE



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	6
What's included	6
Power connection	7
Cabinet mount	8
Before you start	9
Initial settings	9
New oven smell	9
Smart safety mechanism	9
Accessories	10
Operations	11
Control panel	11
Common settings	11
Cooking mode	14
Auto cook	16
Cleaning	17
Timer	18
Sound On/Off	18

Cooking smart	19
Manual cooking	19
Auto cook programmes	23
Test Dishes	25
Maintenance	26
Cleaning	26
Replacement	28
Troubleshooting	29
Checkpoints	29
Information codes	31
Technical specifications	31
Appendix	32
Product data sheet	32

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.

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.

Safety instructions

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.

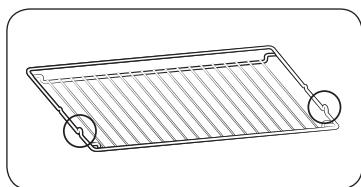
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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.

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.

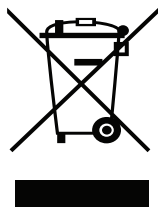
Do not open the door with unnecessarily strong force.

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.

Safety instructions

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

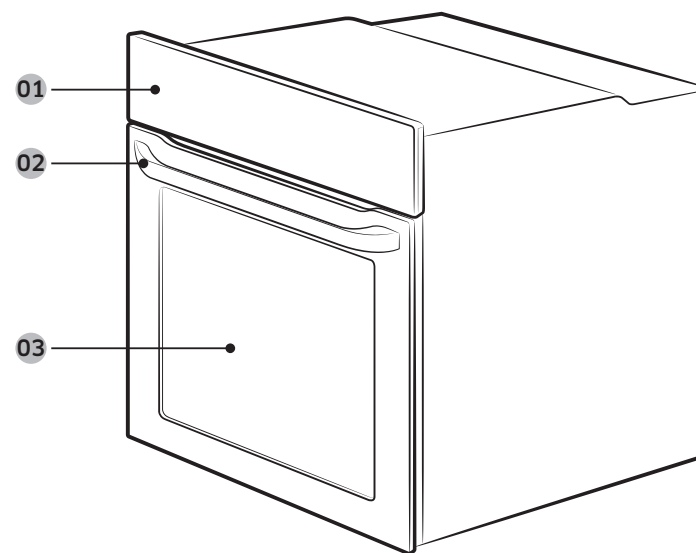
⚠ WARNING

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 center or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

02 Door handle

03 Door

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Wire rack



Wire rack insert *



Baking tray *



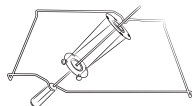
Universal tray *



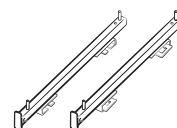
Extra-deep tray *



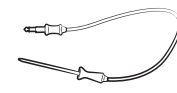
Rotisserie spit *



Rotisserie spit and
Shashlik *



Telescopic rail *

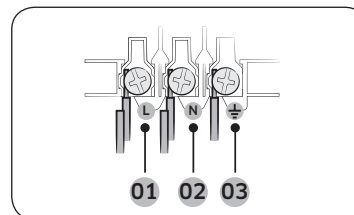


Meat probe *

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

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

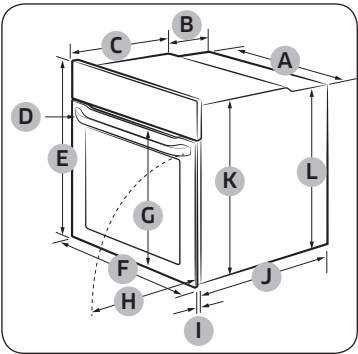
Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Installation

Cabinet mount

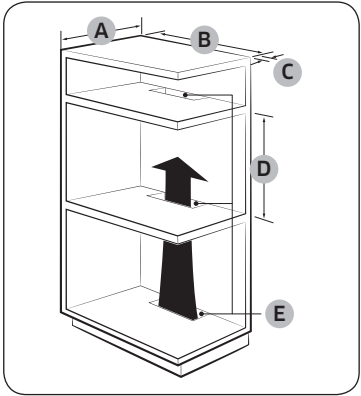
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant to temperatures in accordance to EN 60335. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission. The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave 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

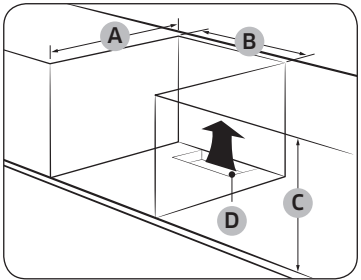


Built-in cabinet (mm)

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.



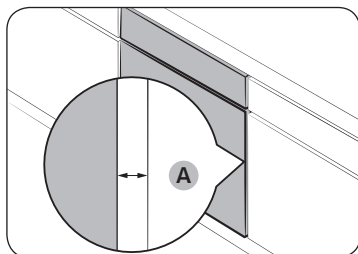
Under-sink cabinet (mm)

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

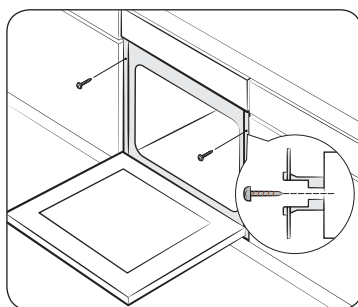
NOTE

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.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

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.

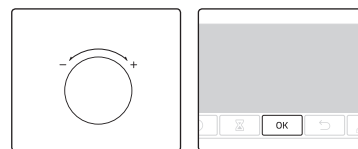
NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

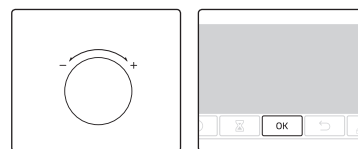
Before you start

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.

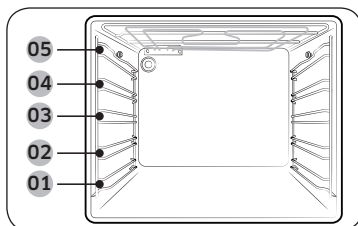
Smart safety mechanism

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.

Before you start

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.
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.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.

Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 3 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. ⚠ 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.
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.

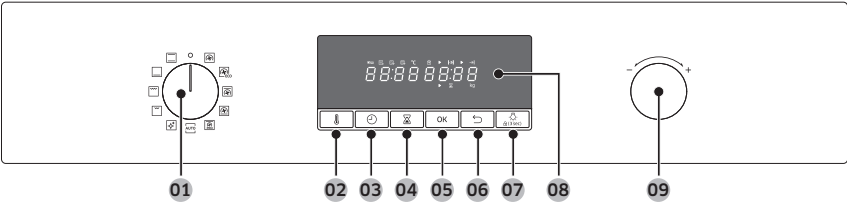
NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

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.

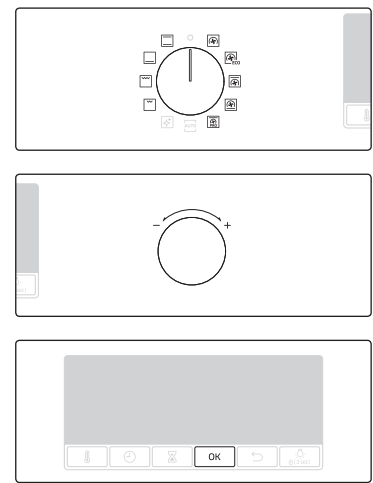


01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Temperature	Use to set the temperature.
03 Cooking time	Press to set the cooking time.
04 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
05 OK	Press to confirm your settings.
06 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
07 Oven light (🔒 Child lock)	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power. Child lock : To prevent accidents, Child lock disables all controls. But you can switch off by turning the mode selector to off. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
08 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
09 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.

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



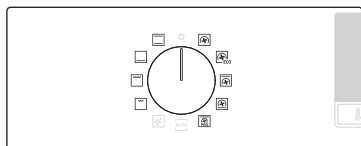
1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.
2. Turn the value dial to set a desired temperature.
3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

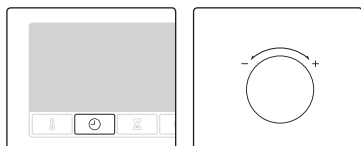
If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings. To change the set temperature, press button and follow the above steps.

Operations

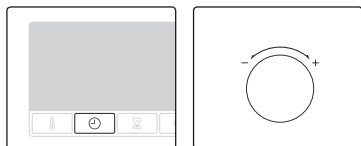
Cooking time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the $\ominus$ button, and then turn the value dial to set a desired time. You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the $\ominus$ button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.

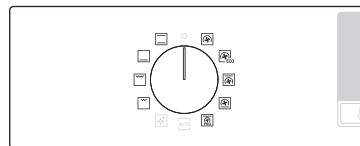


4. Press **OK** to confirm your changes.

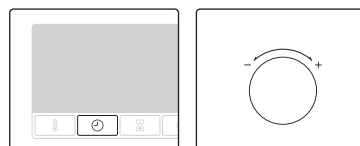
NOTE

- 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 $\ominus$ button and follow the above steps.

End time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press $\ominus$ 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 $\ominus$ 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

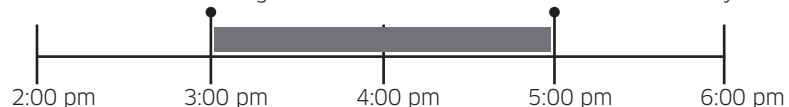
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



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

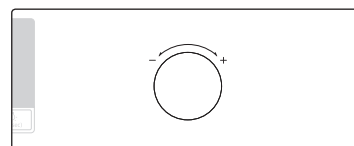
Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

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 to display the remaining cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to "00:00". Alternatively, simply press .



3. Press **OK**. The oven continues to cook at set temperatures without time information.

📖 NOTE

If you have cancelled the cooking time, you must stop the oven manually when cooking is complete.

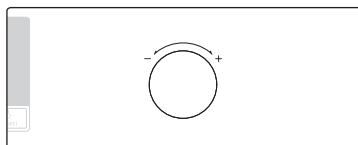
Operations

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.



2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press .

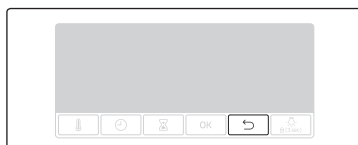


3. Press **OK**. The oven continues to cook at set temperatures without time information.

NOTE

If you have cancelled the end time, you must stop the oven manually when cooking is complete.

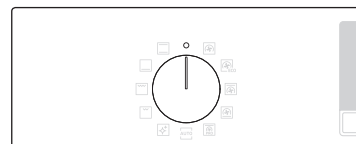
To stop cooking



1. While cooking is in process, press .

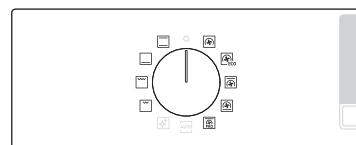


2. Press **OK** to cancel cooking.

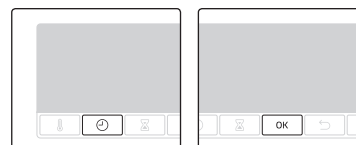


3. Alternatively, simply turn the mode selector to “**O**”.

Cooking mode



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Set the cooking time and/or temperature if necessary.
For more information, see Common Settings.



The oven starts preheating with icon until the internal temperature reaches the target temperature.
Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

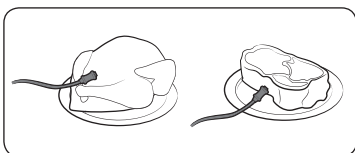
NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

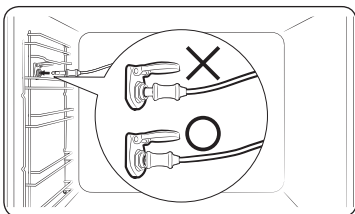
Cooking with the meat probe

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.

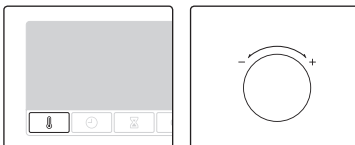
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



1. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



2. 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.



3. Select the cooking mode and the temperature.
4. Press the 🔒 button again, and then turn the value dial to set the probe temperature (30-99 °C).
 - Cooking will stop when the meat temperature reaches the set temperature.



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

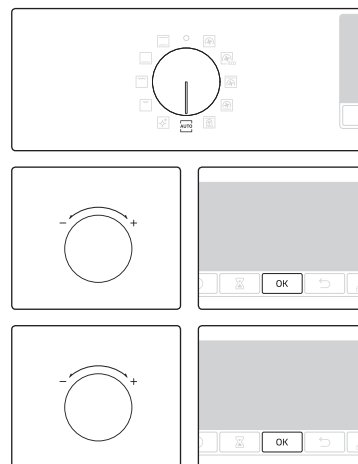
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)
	Convection	30-250	170
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
	Eco convection	30-250	170
		Eco Convection uses the 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	
	Top heat + convection	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).	

Operations

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)
	Bottom heat + convection	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.	
	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.	
	Conventional	30-250	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.	
	Bottom heat	100-230	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.	
	Large grill	100-250	240
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
	Eco grill	100-250	240
		Heat is emitted from the small area grill. This function should be used for smaller dishes that need less heat, like fish and filled baguettes.	

Auto cook

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 20 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 programme and serving size.



1. Turn the mode selector to select .
2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**. The available weight range (serving size) is presented for you.
3. Turn the value dial to set the serving size, and then 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.

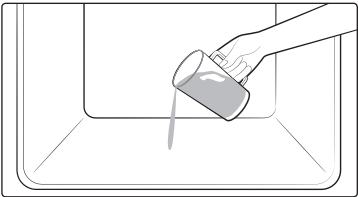
Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.

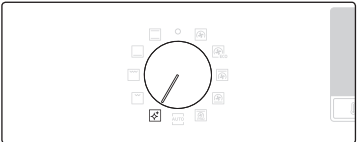
	Function	Instructions
C 1	Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyro cleaning	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

Steam cleaning

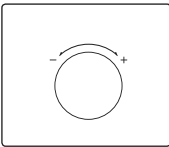
This is useful for cleaning light soiling with steaming.



1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



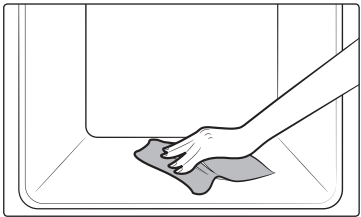
2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the value dial to select **C 1** (Steam cleaning), and then press **OK** to start cleaning.



Steam cleaning runs for 26 minutes.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

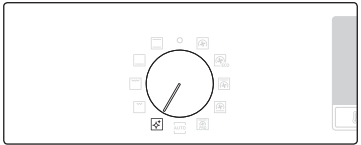
Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

📖 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.
- While the oven is hot inside, auto 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.

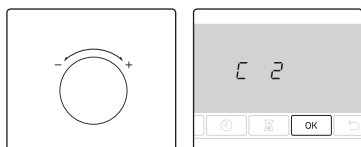
Pyro cleaning

Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

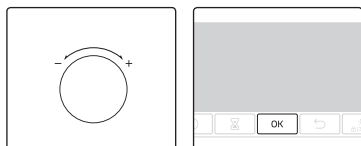


1. Remove all accessories including the side racks, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in fire.
2. Turn the mode selector to select .

Operations

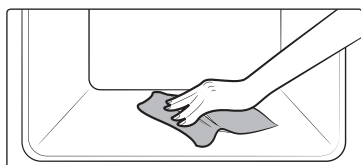


3. Turn the value dial to select Pyro cleaning (**C 2**), and then press **OK**.



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

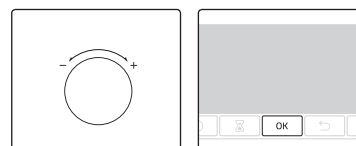
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .



2. Turn the value dial to set the desired duration, and then press **OK**.
You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

Sound On/Off



- To mute the sound, press and hold down  for 3 seconds.
- To unmute the sound, press and hold down  again for 3 seconds.

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.

📖 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.

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
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35

Cooking smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
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
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg*	Wire rack + Universal tray	3 1		205	80-100
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, Whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
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		240-250	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak*	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	15-20
Burgers*	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	15-20
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	20-25
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	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 2/3 of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza	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

Cooking smart

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

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.

You can increase or decrease the cooking time and/or temperature to your preference.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	40-60
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	50-70
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	15-25
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	20-30

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	20-30
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + universal tray	3 1	200-220	20-30
Crispy fish fillets, breaded, 0.4- 0.8 kg	Wire rack + universal tray	3 1	200-220	20-30
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + universal tray	2 1	180-200	50-70
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	20-30

Auto cook programmes

The following table presents 20 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 8, 18 and 19 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.

No.	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 in 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 in the centre of rack.		
A 3	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagne using a 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 4	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 in the centre of rack.		

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 5	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 in the centre of rack.		
A 6	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 7	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a metal round gugelhopf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 8	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 9	Roast sirloin of beef	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		
A 10	Herb roasted lamb chops	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		

Cooking smart

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 11	Chicken, whole	0.9-1.1	Wire rack +	2
		1.1-1.3	Universal tray	1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the wire rack and turn over, as soon as the oven beeps.		
A 12	Chicken, breast	0.4-0.6	Wire rack +	4
		0.6-0.8	Universal tray	1
		Marinate breasts and put on the wire rack.		
A 13	Trout	0.3-0.5	Wire rack +	4
		0.5-0.7	Universal tray	1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the wire rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
A 14	Salmon fillet	0.4-0.6	Wire rack +	4
		0.6-0.8	Universal tray	1
		Rinse and clean fillets of steaks. Put fillets skin side up on wire rack.		
A 15	Roasted vegetables	0.4-0.6	Universal tray	4
		0.6-0.8		
		Rinse and prepare slices of courgette, eggplant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
A 16	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	3
		0.8-1.0		
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.		

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 17	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
		Distribute frozen oven chips evenly on tray.		
A 18	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	3
		0.6-0.9		
		Put the frozen pizza in the middle of the wire rack. Start programme, after preheating beep sounds, insert rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 19	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	2
		1.0-1.2		
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 20	Fermentation yeast dough	0.5-0.6	Wire rack	2
		0.7-0.8		
		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.		

Test Dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. 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	25-30
		2		160	28-33
		1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray	1+4		140	35-40
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 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 centre 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		250 (max)	1-2
Beef burgers* (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		250 (max)	1 st 18-22 2 nd 7-10

* 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		205	80-100

* Turnover after half of time.

Maintenance

Cleaning

⚠ 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.

📖 NOTE

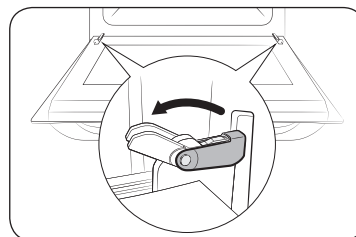
The catalytic parts are coated on either a single side or 3 sides, depending on the model.

Door removal

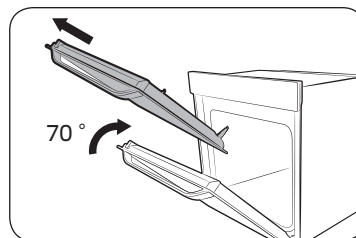
For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

⚠ CAUTION

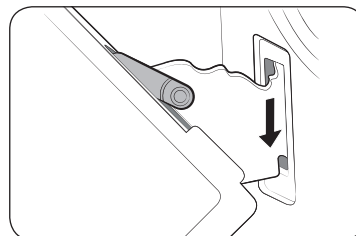
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



2. Close the door by approximately 70 °. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.



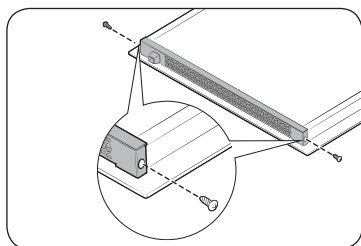
3. After cleaning, for attaching the door repeat the 1 and 2 steps in reverse order. The clip on the hinge should be closed on both side.

Door glass removal

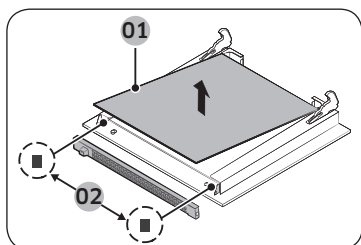
The oven door is equipped with 3 sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.

⚠ WARNING

The oven door must be removed from the oven for cleaning the door glasses.

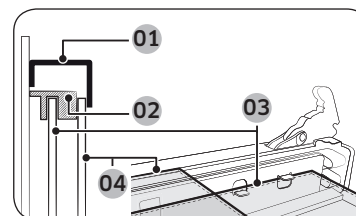


1. Remove 2 screws on the left and right sides of the door.



2. Detach the cover and remove glass 1, 2 and 2 guide rubbers from the door.

- 01 Glass 1
02 2 Guide rubbers



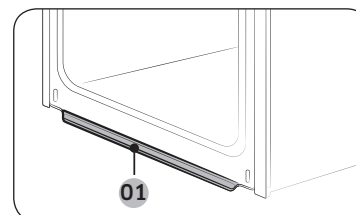
- 01 Cover
02 Guide rubbers (Right and Left)
03 Glass 2
04 Glass 1

3. After cleaning the door glasses, for assembly repeat 1, 2 steps in reverse order. Check the right locations of glasses with above picture.

NOTE

When assembly the inner glass 1, make sure not to use glass 2 and put printing to direction below.

Water collector



- 01 Water collector

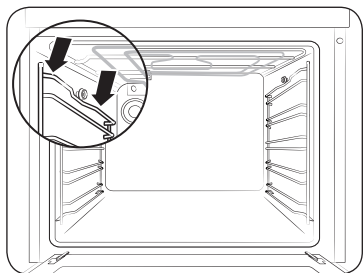
The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

⚠ WARNING

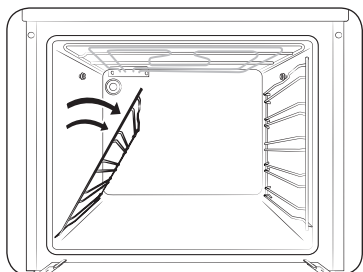
If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Maintenance

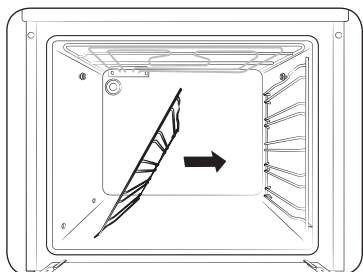
Detaching the side racks (depending on model)



1. Press central part of the side rack top portion.



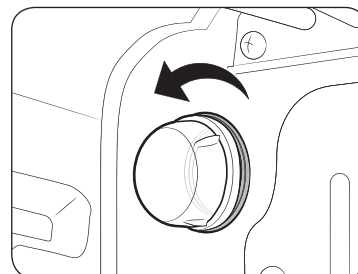
2. Rotate the side rack by approximately 45°.



3. Pull and remove the side rack from bottom two holes.

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.

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	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• 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	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.

Problem	Cause	Action
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.
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	• 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.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded	• Check whether the power supply is properly grounded.
	• If you are using a socket without grounding	
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.

Troubleshooting

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	Close the door and restart.
	If oven controls are not correctly set	Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated	Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	During initial operation	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.
	If there is food on the heater	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 set 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.	Cool the oven and then use

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-23		
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.
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		68 liter
Weight	Net	40.1 kg
Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3400-3600 W

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV68N3372BM/EE
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})	95.2
Energy Efficiency Class per cavity	A
Energy consumption (electricity) 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) (EC _{electric cavity})	0.99 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) (EC _{electric cavity})	0.80 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	68 L
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance (M)	40.1 kg

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

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.

Memo

Memo

Memo

Memo

Memo

Memo

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 [Only for E-Store] 0800 100 232	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	21629099	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



DG68-00754F-01