

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



DG68-00613L-00

Inbyggd ugn

Användar- och installationshandbok

NV73N9770RM



Innehåll

Använda denna bruksanvisning	3
Följande symboler används i denna bruksanvisning:	3
Säkerhetsinstruktioner	3
Viktiga säkerhetsföreskrifter	3
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	6
Autofunktion för energibesparing	6
Installation	6
Vad som medföljer	6
Strömanslutning	7
Montering i skåp	8
Innan du börjar	9
Första inställningarna	9
Lukt av ny ugn	10
Smart säkerhetsmekanism	10
Mjukt stängande lucka (mjuk, säker och tyst)	10
Tillbehör	11
Mekaniskt lås	12
Vattenlåda	13
Användning	13
Manöverpanel	13
Standardinställningar	14
Ugnsfunktion	16
Specialfunktion	20
Automatisk tillagning	21
Kockrecept	21
Favoriter	22
Timer	23
Rengöring	23
Inställningar	26
Hjälp	27

Smart tillagning	28
Manuell tillagning	28
Automatiska tillagningsprogram	34
Specialfunktion	42
Testrätter	44
Samling med ofta använda recept för automatisk tillagning	45
Underhåll	48
Rengöring	48
Byte	50
Felsökning	51
Kontrollpunkter	51
Informationskoder	53
Tekniska specifikationer	53
Bilaga	54
Produktdatablad	54

Använda denna bruksanvisning

Tack för att du valde en inbyggnadsugn från SAMSUNG.
Denna bruksanvisning innehåller viktig information om säkerhet och instruktioner avsedda att vägleda dig vid användning och underhåll av apparaten.
Ta god tid på dig att läsa denna bruksanvisning innan du använder ugnen och behåll denna bok för framtida referens.

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

WARNING!

Farlig eller 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 apparaten 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 kablagerglerna.

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 kablagerglerna.

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.

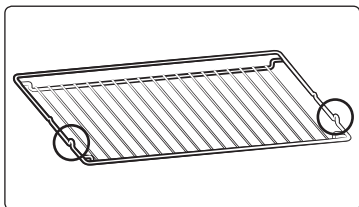
WARNING: Utrustningen ska vara helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

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 kretsbrytare 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.

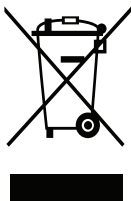
Öppna inte luckan med onödigt mycket kraft.

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

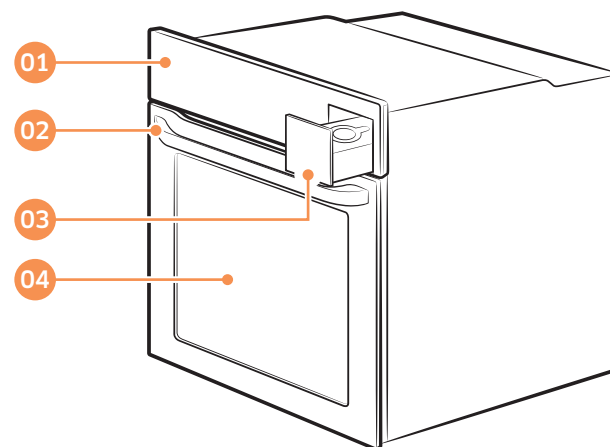
⚠ VARNING!

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

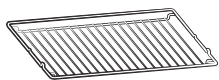
02 Luckhandtag

03 Vattenlåda

04 Lucka

Tillbehör

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



Galler



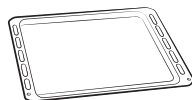
Gallerinlägg *



Bakplåt *



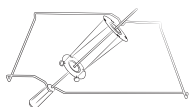
Universalplåt *



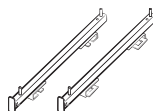
Extra djup plåt *



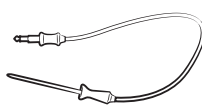
Grillspett *



Grill- och shaslikspett *



Teleskopiska falsar *



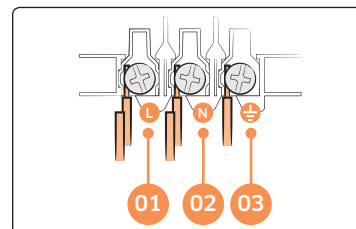
Stektermometer *



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 flerpolsig 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 tvärsnittsyta
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.



WARNING!

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

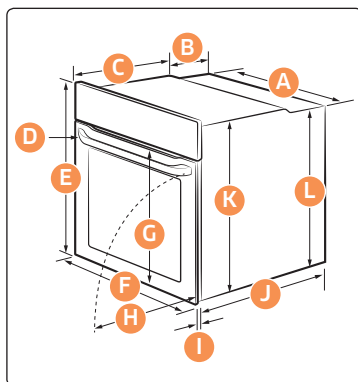
Installation

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.

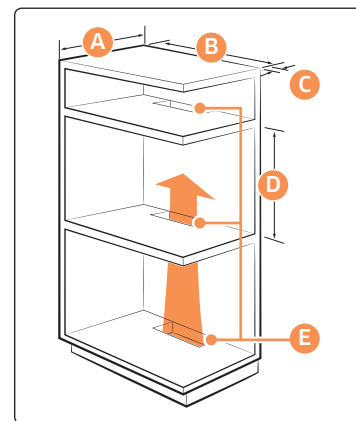
Ugnen måste vara ordentligt ventilerad. Utrymmet för ventilation bör vara 50 mm mellan det nedre hyllplanet och bärande vägg. Om du installerar ugnen under en häll ska du följa hällens installationsinstruktioner.

Måttkrav för installation



Ugn (mm)

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

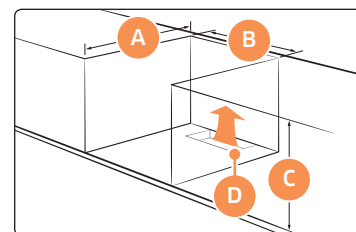


Inbyggd i skåp (mm)

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

OBS!

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



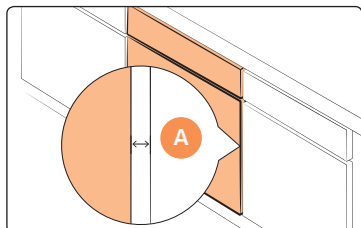
Under diskho (mm)

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

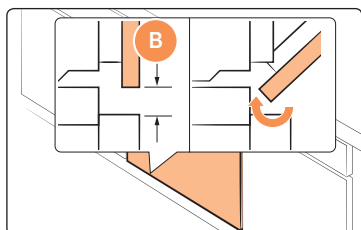
OBS!

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

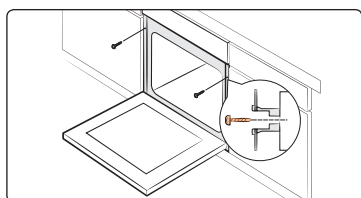
Montering av ugnen



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



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



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

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.

WARNING!

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 välkomstskrmen med Samsung-logotypen. Följ anvisningarna på skärmen för att slutföra de första inställningarna. Du kan ändra de första inställningarna sedan via skärmen Inställningar.

STEG 1. Språk



Välj önskad menyspråk.

1. Välj ett språk.
2. Tryck på OK.

STEG 2. Tid



Ange aktuell tid.

1. Tryck på ett tidsfält för att visa det numeriska tangentbordet på skärmen.
2. Använd det numeriska tangentbordet för att ställa in varje tidsfält (timmar och minuter).
3. Tryck på OK.
För att gå tillbaka till föregående skärm trycker du på (←).

Innan du börjar

STEG 3. Automatisk uppdatering



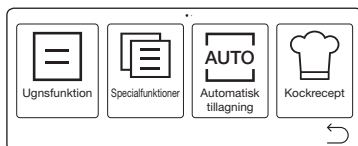
Aktivera automatisk uppdatering för att hålla ugnen uppdaterad.

1. Tryck på **ON** för att aktivera eller **OFF** för att inaktivera den automatisk uppdateringen.
2. Tryck på **OK**. För att gå tillbaka till föregående skärm trycker du på (↩).



OBS!

När den är klar visas menyskärmen.



OBS!

Om menyskärmen visas första gången den används, kan du göra de initiala inställningarna (Språk/Tid/Automatisk uppdatering) med informationen i avsnittet Inställningar.

Lukt av ny ugn

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

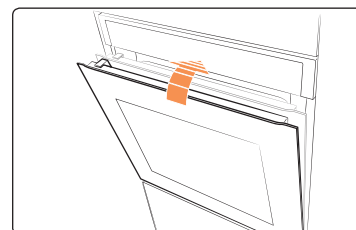
1. Ta bort alla tillbehör ur ugnen.
2. Kör ugnen med varmluft på 200 °C eller traditionellt på 200 °C under en timmes tid. Det förbränner eventuella rester från tillverkningen.
3. När du är klar ska du stänga av ugnen.

Smart säkerhetsmekanism

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

Mjukt stängande lucka (mjukt, säkert och tyst)

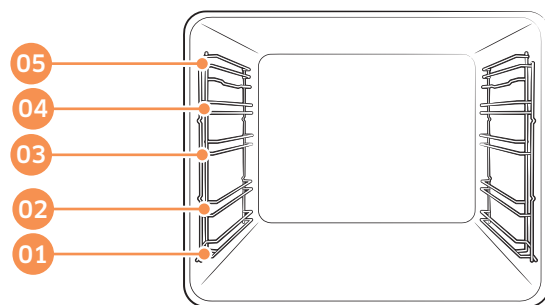
Samsungs inbyggadsugn har en mjukt stängande lucka som stängs mjukt, säkert och tyst. När du stänger luckan tar de specialdesignade gångjärnen emot luckan några centimeter före den slutliga positionen. Detta är den perfekta detaljen för extra komfort som gör att dörren kan stängas tyst och mjukt. (Tillgängligheten för denna funktion beror på ugnens modell.)



Dörren börjar stängas mjukt vid cirka 15 grader och stängs helt efter ca 5 sekunder.

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 matkärn 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 matlagningssupplevelse 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.
Grillspett *	Det roterande grillspettet kan användas för att grilla mat som exempelvis kyckling. Använd endast det roterande grillspettet i enkelt läge på nivå 4 där grillspetsadaptern finns. Skruva bort grillspettets handtag för att avlägsna under grillning.

Innan du börjar

Innan du börjar

Grill- och shaslikspett *	Sätt plåten i gallerposition 1 för att samla in köttsaften, eller längst ned i ugnen för en stor köttbit. Vi rekommenderar att grillspettet används för köttstycken på mindre än 1,5 kg. 1. Stick in grillspettet i köttet. Handtaget kan skruvas mot den trubbiga änden för att göra det enklare att skjuta in grillspettet. 2. Lägg förvälld potatis och grönsaker runt köttet. 3. Placera vaggan på mitthyllan med den "V"-formade delen riktad framåt. Vila spettet på vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den "V"-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt. Tungorna håller även fast handtaget.) 4. Skruva loss handtaget före tillagning. 5. Skruva fast handtaget när tillagningen är klar för att hjälpa till att avlägsna grillspettet från vaggan.
Teleskopiska falsar *	Använd brickan med teleskopiska falsar för att föra in plåten på följande sätt: 1. Dra ut brickan med falsar ur ugnen. 2. Lägg plåten på brickan med falsar och skjut in brickan i ugnen. 3. Stäng ugnsluckan.
Stektermometer *	Stektermometern mäter temperaturen i köttstycket som ska tillagas. Använd bara stektermometern som levereras med din ugn.

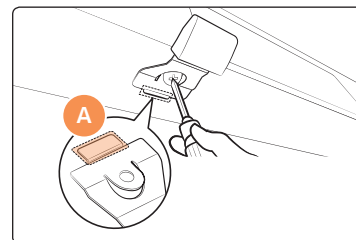


OBS!

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

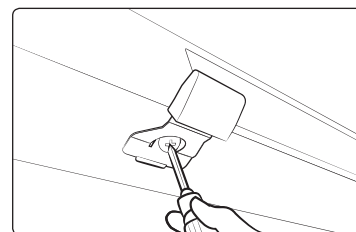
Mekaniskt lås

Installation



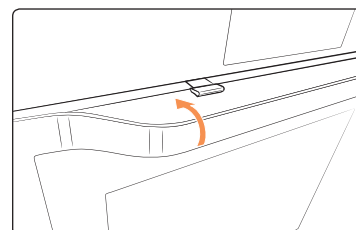
1. Sätt den tunna delen (A) av det mekaniska låset i motsvarande plats på låsets handtag så som visas på bilden.
2. Dra åt skruven på låsets handtag.

Avinstallation



Lossa och ta bort skruven från låsets handtag.

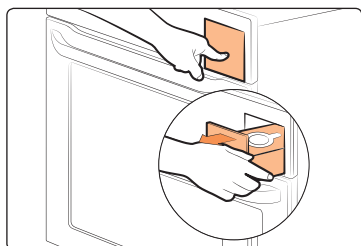
Lås/lås upp



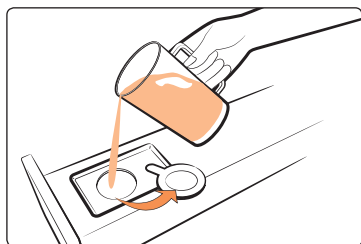
- För att öppna dörren ska du försiktigt lyfta upp låsets handtag för att låsa upp dörren. Öppna sedan dörren.
- För att låsa dörren är det bara att stänga den. Det mekaniska låset låser dörren automatiskt.

Vattenlåda

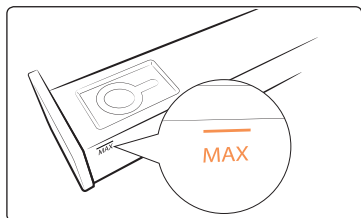
Vattenfacket används för ångfunktionerna. Fyll det med vatten innan du använder ångtillagning.



1. Leta rätt på vattenlådan i övre högra hörnet. Tryck in vattenlådan för att öppna det och avlägsna det.

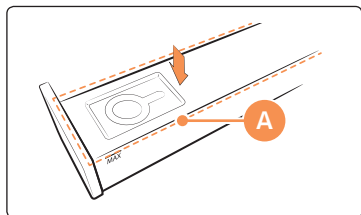


2. Öppna fackets lock och fyll lådan med 500 ml dricksvatten.
3. Stäng locket och sätt tillbaka facket.



OBS!

Fyll inte på över max-linjen.



OBS!

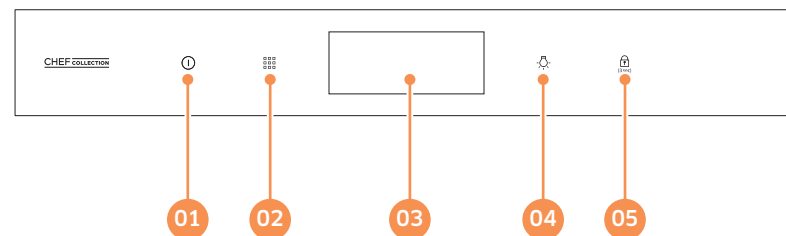
Se till att versalen (A) för vattenfacket är stängt innan du använder ugnen.

Användning

Ugnen har menyer i översta nivån som täcker alla aspekter för användning och underhåll av ugnen. Från de här menyerna kan du öppna tillagningslägen, alternativ eller avancerade funktioner eller inställningar.

Manöverpanel

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



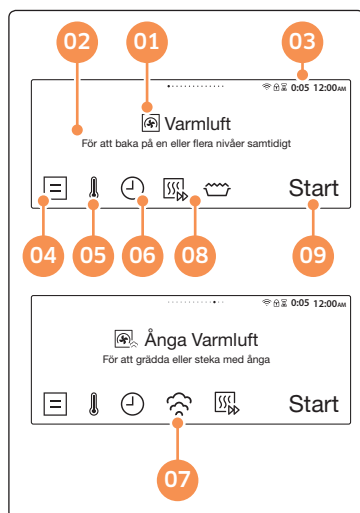
01 Ström	Tryck på den här knappen för att slå på ugnen. Håll knappen intryckt i 1 sekund för att slå av. Om du upplever att pekskärmen fungerar dåligt eller ser en vit skärm (systemet nere) ska du hålla den intryckt i 7 sekunder för att starta om ugnen.
02 Meny	Tryck för att visa de 10 menyerna i övre nivå: Ugnsfunktion, Specialfunktioner, Kockrecept, Automatisk tillagning, Favoriter, Rengöring, Timer, Smart kontroll, Inställningar och Hjälp.
03 Peksärm	Svep för att navigera mellan menyerna och tryck för att välja önskat alternativ.
04 Ugnsampa	Tryck på den här knappen för att slå på eller av den invändiga lampan. Ugnens lampa slås på automatiskt när luckan öppnas eller när ugnen börjar fungera. Efter en viss tids inaktivitet slocknar den för att spara energi.
05 Barnlås	För att undvika olyckor inaktiverar barnlåset alla kontroller förutom strömknappen. Håll den intryckt i 3 sekunder för att aktivera och håll den intryckt i 3 sekunder igen för inaktivera låset på kontrollpanelen.

Användning

OBS!

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

Skärm



- 01 Aktuell eller vald meny visas med en specifik symbol.
- 02 Kort beskrivning av aktuell eller vald meny.
- 03 Informationsfält: från vänster, Wi-Fi-anslutning, Barnlås, Timer och aktuell tid.
- 04 Tryck för att öppna skärmen Ugnsfunktion.
- 05 Tryck för att ändra temperaturen.
- 06 Tryck för att ändra tillagningstiden.
- 07 Tryck för att ändra ångnivån.
- 08 Tillgängliga alternativ beror på läget. Tryck för att slå på eller av alternativet.
- 09 Tryck för att starta tillagningen.

Mest använt



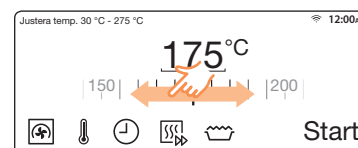
Det mest använda tillagningsläget bland de senaste 20 valen ställs in som Mest använt. Nästa gång som du slår på ugnen visas angivet tillagningsläge på huvudskärmen med symbolen  ovanpå lägesikonen. Observera att om två eller fler tillagningslägen används lika många gånger anges det senast använda läget som Mest använt.

Standardinställningar

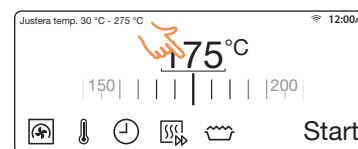
Det är vanligt att ändra standardtemperaturen och/eller tillagningstiden för alla tillagningslägen. Följ stegen nedan för att justera temperaturen och/eller tillagningstiden för valt tillagningsläge.



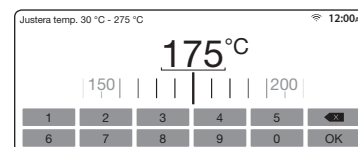
- 1. Tryck på () för att visa termometerskärmen.



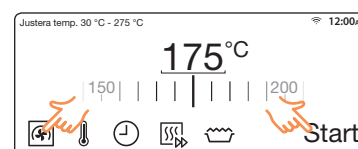
- 2. Dra åt vänster eller höger för att ändra temperaturen med 5 °C.



Alternativt kan du också trycka på temperaturfältet för att visa det numeriska tangentbordet.



Använd det numeriska tangentbordet för att ange temperaturen manuellt.



- 3. Tryck på **Start** för att påbörja tillagningen eller tryck på () för att återgå till huvudskärmen.

OBS!

Den exakta temperaturen inuti ugnen kan mätas med en godkänd termometer och enligt en auktoriserad institutions definition. Om du använder andra termometrar kan det leda till ett mätfel.

Tillagningstid



1. Tryck på (☉) för att visa skärmen med den digitala klockan.
2. Tryck på ett tidsfält för att visa det numeriska tangentbordet på skärmen. Använd det numeriska tangentbordet för att ställa in varje tidsfält (timmar och minuter) enligt önskan.
3. Alternativt kan du även senarelägga sluttiden för din tillagning till önskad tid. För att göra det ska du trycka på någon av tidssymbolerna på den övre högra panelen (**Klart klockan**). Följ steg 2 ovan för att ändra sluttiden. Se **Senarelägga slut** för mer information.
4. Tryck på (←) för att bekräfta dina ändringar.
5. Tryck på **Start** för att påbörja tillagningen eller tryck på (☉) för att återgå till huvudskärmen.

Senarelagt slut

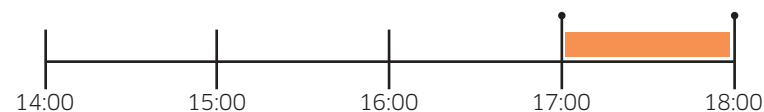
Senarelagt slut är utformat för att göra matlagningen bekvämare.

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 Senarelagd sluttid: 18:00

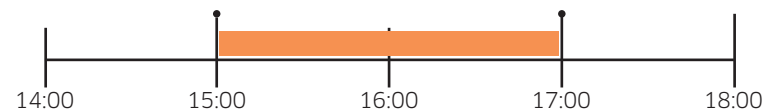
Ugnen startar tillagningen klockan 17:00 och blir automatiskt klar klockan 18:00.



Exempel 2

Aktuell tid: 14:00 Ställ in tillagningstid: 2 timme Ställ in Senarelagd 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.

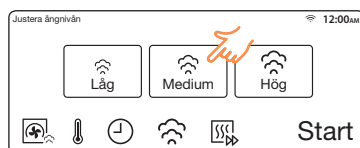
Användning

Ångnivå (endast för modeller med ånga)

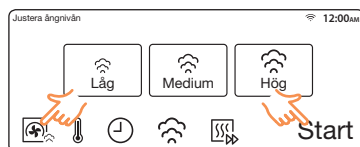
Du kan ställa in ångnivån på lägena Ånga varmluft, Ånga övervärme + varmluft och Ånga undervärme + varmluft.



1. Välj önskat läge för Ångtillagning.
2. Tryck på (☁️) för att visa skärmen för Ångtillagning.



3. Tryck på önskad ångnivå.



4. Tryck på **Start** för att påbörja tillagningen eller tryck på (☁️) för att återgå till huvudskärmen.

⚠️ OBS!

- Se till att du inte tömmer ut resten av vattnet efter att ångtillagning har använts. När ugnen börjar tömmas ska du vänta tills tömningscykeln är klar.
- När en ångfunktion är klar måste du tömma vattenlådan eftersom det kvarvarande vattnet kan påverka andra tillagningslägen.

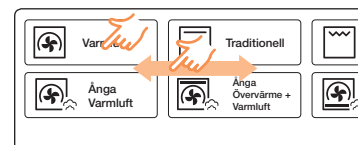
Ugnsfunktion



1. På huvudskärmen drar du åt höger eller vänster för att välja tillagningsläge.



Alternativt kan du trycka på ikonen Lista i det nedre vänstra hörnet och välja önskat tillagningsläge i listan som visas.



2. Ändra standardtemperaturen och/eller tillagningstiden, ångnivån (vid behov) eller välj alternativ om du vill.



3. Tryck på **Start**.

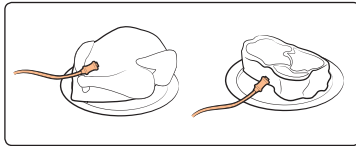
⚠️ OBS!

- Tillgängliga inställningar och alternativ varierar med varje tillagningsläge.
- Du kan ändra tillagningstiden när som helst under tillagningen.
- När tillagningen är klar visas meddelandet "Maten är klar" och en melodi hörs. Förläng tillagningstiden med 5 minuter genom att trycka på "+5min".
- Spara aktuellt recept genom att trycka på (☆) och lägga till det i favoritlistan.

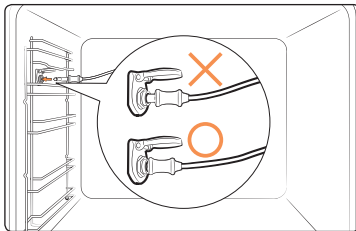
Tillagning med stektermometern

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

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



1. 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. Om stektermometern är korrekt ansluten visas meddelandet "Stektermometer isatt" och klockikonen förvandlas till ikonen (🕒).



3. Ange tillagningstemperaturen eller välj alternativ om du föredrar det.
4. Tryck på (🕒) och ange önskad innertemperatur för köttet.



5. Tryck på Start. Ugnen spelar upp en melodi och avslutar tillagningen när köttets invändiga temperatur når angiven temperatur.

⚠ VARNING!

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

📖 OBS!

Inte alla lägen har stöd för stektermometern. Om du använder stektermometern i lägen som inte är avsedda för det visas meddelandet "Ta ur stektermometern". Om det händer ska du ta ur stektermometern omedelbart.

Användning

Tillagningslägen

Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Alternativ		Stektermometer
				Snabb förvärmning	Krispig yta	
	Ånga Varmluft	120-275	170	0	-	0
	Värmen som genereras av varmluftsvärmarna och fläktarna stöds hela tiden av varm ånga. Varmluftens intensitet kan justeras till låg, medium eller hög. Det här läget passar för bakning av smördegkakor, jäsdeg, bröd och pizza samt stekt kött och fisk.					
	Ånga övervärme + Varmluft	120-275	170	0	-	0
	Värmen som genereras av den övre värmaren och varmluftsvärmaren fördelas jämnt i ugnen med fläkten och den varma ångan stöder värmesystemen. Detta läge passar för att steka rätter som kött, fågel eller fisk med krispig yta.					
	Ånga Undervärme + Varmluft	120-275	170	0	-	0
	Värmen som genereras av det undre värmesystemet och varmluftsvärmaren fördelas jämnt i ugnen med fläkten och den varma ångan stöder värmesystemen. Detta läge är lämpligt för att baka mat med krispig yta som pizza eller äppelpaj.					
	Varmluft	30-275	170	0	0	0
	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.					

Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Alternativ		Stektermometer
				Snabb förvärmning	Krispig yta	
	Traditionell	30-275	200	0	-	0
	Värmen kommer genom de övre och nedre värmesystemen. Den här funktionen ska användas för vanlig bakning och stekning av nästan alla typer av maträtter.					
	Övervärme + Varmluft	40-275	190	0	0	0
	Det övre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för stekning med en krispig yta (t.ex. krispig yta eller lasagne).					
	Undervärme + Varmluft	40-275	190	0	0	0
	Det nedre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för pizza, bröd eller kakor.					
	Stor grill	100-300	240	-	-	X
	Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att bryna matens yta (t.ex. kött, lasagne eller gratänger).					
	Eko-grill	100-300	240	-	-	X
	Den lilla grillen genererar värme. Använd det här läget för mat som behöver mindre värme, t.ex. fiskfilé och fyllda baguetter.					

Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Alternativ		Stektermometer
				Snabb förvärmning	Krispig yta	
	Fläktgrill	100-275	240	-	-	X
	De två övre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten. Använd det här läget för att grilla kött eller fisk.					
	Undervärme	100-230	190	-	-	X
	Undervärmesystemet genererar värme. Använd det här läget i slutet vid bakning eller tillagning för att bryna undersidan på pajer eller pizza.					
	Förstekning	80-200	160	-	-	0
	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.					
	Intensiv tillagning	40-275	170	-	0	0
	Intensiv tillagning aktiverar alla värmesystem alternativt för att fördela värmen jämnt i hela ugnen. Använd det här läget för stora recept, t.ex. stora gratänger eller pajer.					

Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Alternativ		Stektermometer
				Snabb förvärmning	Krispig yta	
	Eko-varmluft	30-275	170	-	0	0
	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					

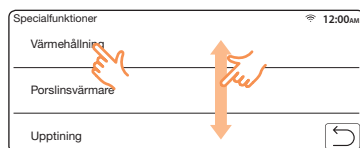
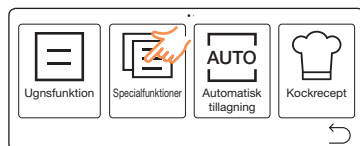
Alternativ

Snabb förvärmning	Aktivera det här läget för snabb förvärmning av ugnen till en angiven temperatur.
Krispig yta	Aktivera det här alternativet om du vill ge maten en krispig yta. Detta görs faktiskt genom att minska fukten från insidan av maten och ger därmed bästa resultat för frysta pommes frites och djupa frysta fyllda färsk fruktkakor.

Användning

Specialfunktion

Lägg till specialfunktioner eller ytterligare funktioner för att förbättra din matlagningssupplevelse.



1. Tryck på **Meny** och tryck sedan på **Specialfunktioner**.

2. Dra uppåt eller nedåt för att välja önskad funktion.

3. Ändra standardtemperaturen och/eller tillagningstiden om du vill.

4. Tryck på **Start**.

OBS!

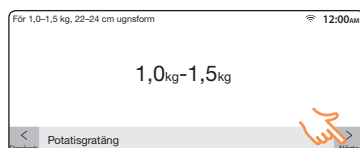
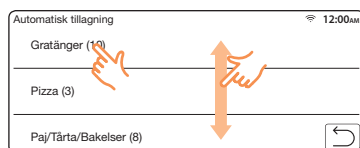
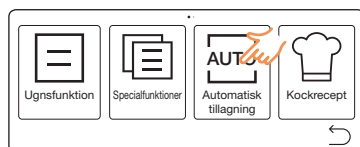
- Du kan ändra tillagningstiden när som helst under tillagningen.
- När tillagningen är klar visas meddelandet **"Maten är klar"** och en melodi hörs. Förläng tillagningstiden med 5 minuter genom att trycka på **" +5min "**.

Specialfunktioner

Läge	Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Instruktioner
Värmebevarande	40-100	80	Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.
Porslinsvärmare	30-80	60	Använd detta för uppvärmning av rätter eller ugnsgodis.
Upptining	30-60	30	Detta läge används för att tina upp frysta produkter, bakverk, frukt, bakelser, grädde och choklad. Upptiningstiden beror på typ av, storlek på och mängd mat.
Jäsa deg	30-50	35	Detta läge används för att jäsa deg och göra hemgjord yoghurt.
Tillagning av pizza	160-250	220	Detta läge passar till pizza, och tillagningstemperaturen och tiden beror på pizzans storlek och tjocklek.
Långsam tillagning	70-120	100	Detta läge använder den låga temperaturen för att få en mör stek. Det passar för att steka nötkött, fläsk, kalv eller lamm när du vill ha mörkt kött. Vi rekommenderar att du bryner hela köttet på hög temperatur på hällen innan du steker det i ugnen.
Torkning	40-90	70	Detta läge används för att torka frukt, grönsaker och örter. Torkningstiden beror på typ av, storlek på och mängd mat.

Automatisk tillagning

För oerfarna kokar erbjuder ugnen sammanlagt 80 funktioner för automatisk tillagning i 10 kategorier. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt valt recept.



1. Tryck på **Meny** och tryck sedan på **Automatisk tillagning**.

2. Dra uppåt eller nedåt för att välja en kategori och tryck sedan på valfritt recept i den kategorin.

3. Du informeras om rekommenderad portionsstorlek för receptet. Tryck på ">" för att gå till nästa steg eller tryck på "<" för att gå tillbaka till föregående skärm.

4. Tryck på en bryningsnivå för receptet. Tryck på ">" för att gå till nästa steg.

5. Förbered mat och tillbehör enligt instruktionerna och tryck sedan på **OK**.



6. Tryck på **OK** för att påbörja tillagningen.

Du kan ändra tiden för aktuellt recept om du vill. Gör det genom att trycka på ett tidfält på den högra panelen och ändra starttiden. Tryck sedan på **Start**.

OBS!

Mer information finns i avsnittet med program för automatisk tillagning i den här bruksanvisningen.

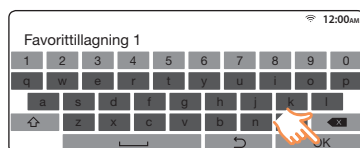
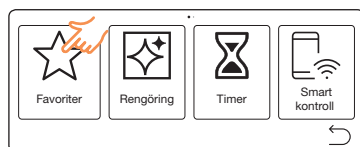
Kockrecept

När du har hämtat programmet **SmartThings**, kan du se recept från professionella kokar. Prova fantastiska rätter med deras egna recept. Mer information finns i programmet **SmartThings**.

Användning

Favoriter

Lägg till ofta använda recept i Favoritlistan för framtida referens. Detta sparar tid eftersom du inte behöver söka efter tidigare använda recept när du vill använda dem igen. Det finns två sätt att göra detta på:



1. Tryck på **Meny** och tryck sedan på **Favoriter**.

2. Meddelandet "Skapa ditt eget recept" visas. Tryck på **Nästa**.

3. Följ anvisningarna på skärmen för att manuellt ställa in ugnsläget, temperaturen, tillagningstiden och/eller alternativen efter önskan.

4. Använd knappsatsen på skärmen för att ändra namn på receptet.

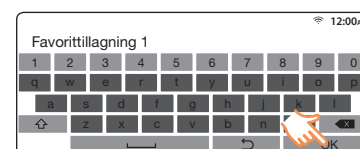
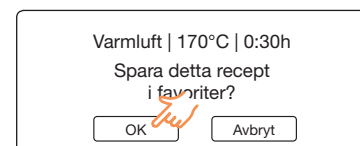
5. Tryck på **OK**. Inställningarna läggs till i Favoriter.

OBS!

Om du har lagt till favoritrecept visas de i Favoriter i steg 2 ovan. Om så är fallet trycker du på **Lägg till i favoriter** för att skapa ett nytt recept.

Sätt 2 - Lägg till aktuellt recept i Favoriter

Du kan använda aktuellt recept för att lägga till det i favoriter som en ny post.



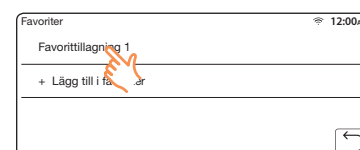
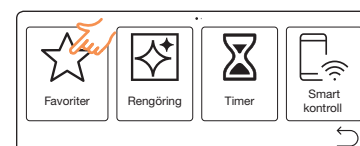
1. När tillagningen av det aktuella receptet är klart trycker du på (☆).

2. Meddelandet "Spara detta recept i favoriter?" visas. Tryck på **OK** för att skapa ett nytt recept.

3. Knappsatsen på skärmen visas. Använd knappsatsen på skärmen för att ändra namn på receptet.

4. Tryck på **OK**. Det aktuella receptet läggs till i Favoriter.

Använd ett favoritrecept så här



1. Tryck på **Meny** och tryck sedan på **Favoriter**.

2. Tryck på önskat recept i listan som visas. Detaljerad information om valt recept visas.



3. Tryck på **Start** för att påbörja tillagningen.

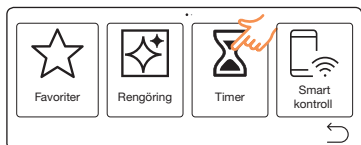
OBS!

Du kan redigera eller flytta recept i Favoritlistan.

- För att redigera ett recept väljer du receptet och trycker på (✎).
- För att ta bort ett recept ur listan väljer du receptet och trycker på ikonen (🗑).

Timer

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



1. Tryck på **Meny** och tryck sedan på **Timer**.



2. Tryck på ett tidsfält för att visa det numeriska tangentbordet på skärmen.

3. Använd det numeriska tangentbordet för att ställa in önskad tid.

4. När du är klar ska du trycka på **Start**.

OBS!

När den inställda tiden har gått ut, visas meddelandet **Tiden har löpt ut** och en melodi hörs.

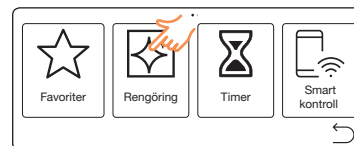
Rengöring

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

Funktion	Instruktioner
Pyrolytisk	Den pyrolytiska funktionen är en termisk rengöring med hög temperatur. Den bränner bort feta matrester för att underlätta manuell rengöring.
Ång-rengöring	Detta är användbart för rengöring av lätt smuts med ånga.
Avkalkning	Rengör inuti ånggeneratorn för att förhindra att matens kvalitet och smak påverkas.
Tömning	När en Ångfunktion är klar måste du tömma återstående vatten eftersom det kan påverka andra tillagningslägen. Om du vill tömma igen för rengöring ska du använda den här funktionen.

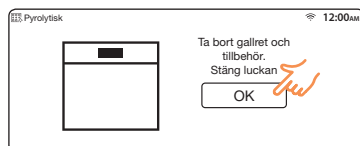
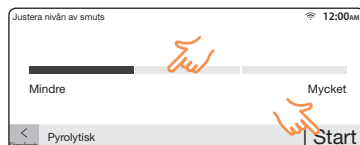
Pyrolytisk

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 sidovalsarna och torka bort stora orenheter manuellt från ugnens insida. Annars kan de ge upphov till en låga under rengöringscykeln, vilket i sin tur kan leda till brand.
2. Gå till **Meny > Rengöring > Pyrolytisk** och tryck sedan på **Nästa**.

Användning



- Välj en av nedsmutsningsnivåerna **Mindre** och **Mycket** och tryck sedan på **Start**. Det finns tre tillgängliga nivåer: 1 timme 50 minuter, 2 timmar 10 minuter och 2 timmar 30 minuter.
- Följ instruktionerna på skärmen och tryck sedan på **OK**. Cykeltiden beror på hur smutsig ugnen är och det kan ta upp till två och en halv timme att slutföra cykeln.
- Vänta tills ugnen har svalnat och torka sedan luckan längs med kanterna med en fuktad trasa.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

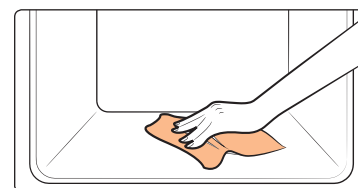
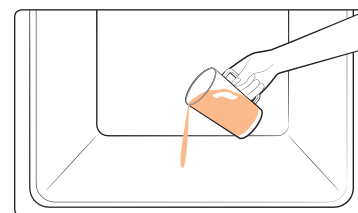
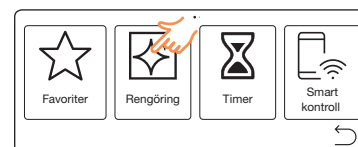
- Rör inte vid ugnen eftersom den blir väldigt varm under cykeln.
- Håll barn borta från ugnen för att undvika olyckor.
- När cykeln är klar ska du inte slå av strömmen medan kylfläkten är igång för att kyla ner ugnen.

📖 OBS!

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

Ångrengöring

Detta är användbart för rengöring av lätt smuts med ånga.



- Gå till **Meny > Rengöring > Ångrengöring** och tryck sedan på **Start**.
- Avlägsna alla tillbehör och tryck sedan på **OK**.
- Häll 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) vatten i botten på ugnen, stäng ugnsluckan och tryck sedan på **OK**. Det tar 26 minuter att slutföra cykeln.
- Använd en torr trasa för att göra rent inuti ugnen.

⚠ VARNING!

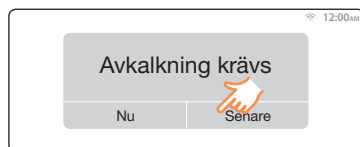
Öppna inte luckan förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och kan orsaka brännskador.

📖 OBS!

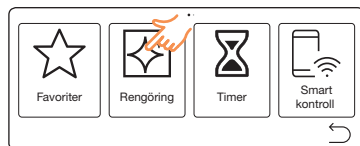
- Vi rekommenderar att ta bort envis smuts manuellt med rengöringsmedel innan ångrengöring aktiveras om ugnen är mycket nedsmutsad av fett, t.ex. efter ugnstekning eller grillning.
- Lämna ugnsluckan på glänt när cykeln är klar. Detta för att låta den emaljerade ytan inuti torka ordentligt.
- Medan ugnen 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 svämmar vattnet över på framsidan.

Avkalkning

Rengör inuti ånggeneratoren för att förhindra att matens kvalitet och smak påverkas.



Ugnen räknar tiden för ångtillagningscykler och ber dig köra avkalkning när det behövs. Du kan fortfarande aktivera ångfunktioner under de följande två timmarna utan att genomföra avkalkning. Dock kommer inga ångfunktioner att vara tillgängliga två timmar efteråt om du inte aktiverar och slutför avkalkningscykeln.



1. Gå till **Meny > Rengöring > Avkalkning** och tryck sedan på **Start**.



2. Följ instruktionerna på skärmen och tryck sedan på **OK**. Det tar 3 timmar att slutföra cykeln.

- Töm och rengör vattenlådan och fyll den med 50 ml avkalkningsmedel och 400 ml dricksvatten.



3. När avkalkningen är slutförd töms vattnet automatiskt.

4. Använd grytlappar för att ta bort och tömma vattenlådan och fyll sedan den med 500 ml dricksvatten för sköljning.



5. Följ instruktionerna på skärmen och tryck sedan på **OK** för att påbörja sköljningen.
6. När sköljningen är klar använder du grytlappar och tömmer vattenlådan.

⚠ VARNING!

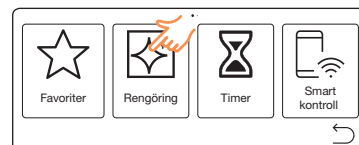
Använd endast avkalkningsmedel som är specifika för ångugnar eller kaffemaskiner.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Avbryt inte avkalkningsprocessen. Om du gör det måste du starta om avkalkningscykeln och slutföra den inom de följande tre timmarna för att kunna använda ångfunktionerna.
- Håll barn borta från ugnen för att undvika olyckor.
- Följ instruktionerna från avkalkningsmedlets tillverkare för hur medlet ska spädas ut.

Tömning

Om du vill tömma igen för rengöring ska du använda Tömmer på följande sätt:



1. Gå till **Meny > Rengöring > Tömmer** och tryck sedan på **Start**.



2. Ugnen töms på vatten från ånggeneratoren till vattenlådan.

3. När tömningen är klar använder du grytlappar och tömmer vattenlådan.

📖 OBS!

När ugnen börjar tömmas ska du vänta tills tömningscykeln är klar.

Användning

Inställningar

Du vill eventuellt ändra standardinställningarna efter önskan eller för att kontrollera nätverksanslutningen för diagnos. Ugnen har 11 olika inställningsalternativ.

Wi-Fi

Slå på eller av en Wi-Fi-anslutning.

Aktivera en Wi-Fi-anslutning

1. Gå till **Meny > Inställningar > Wi-Fi** och tryck sedan på **On** på den högra panelen.
2. Tryck på ett objekt i listan över tillgängliga Wi-Fi-nätverk som visas.
3. Du kommer att bli ombedd att ange ett lösenord för ett säkert nätverk. Ange lösenordet.

OBS!

- För att inaktivera en Wi-Fi-anslutning ska du gå till **Meny > Inställningar > Wi-Fi** och sedan trycka på **Off** på den högra panelen.
- Detaljerad information om Wi-Fi-anslutningen och att använda programmet finns i programmets bruksanvisning.

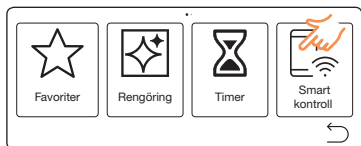
Enkel anslutning

Med Enkel anslutning kan du enkelt konfigurera nätverksinställningarna, inklusive autentiseringsproceduren.

Smart kontroll

Med Smart kontroll aktiverat under tillagning kan du ändra tillagningstiden och/eller temperaturen med programmet.

Mer information finns i handboken för programmet som levereras separat.



Öppna **Meny > Smart kontroll** och slå på eller av den enkelt.

OBS!

Härmed intygar Samsung Electronics att denna ugn uppfyller de viktigaste kraven och andra relevanta normer i Direktiv 1999/5/EG.

Den officiella försäkran om överenskommelse finns på <http://www.samsung.com>, gå till Support.

Utrustningen kan användas inom alla EU-länder.

Språk

Välj ett visningsspråk.

- Gå till **Meny > Inställningar** och tryck sedan på önskat språk.

Volym

Ställ in volymen för pip och melodier.

- Gå till **Meny > Inställningar** och använd sedan reglaget bredvid Volym för att justera volymen.

Ljusstyrka

Ändra Ljusstyrkan på bildskärmen.

- Gå till **Meny > Inställningar** och använd sedan reglaget bredvid Ljusstyrka för att justera ljusstyrkan.

Skärm

Ugnen försätts i Standby-läget efter en viss inaktiv tid. I Standby-läget visas aktuell tid. Du kan aktivera eller inaktivera skärmen som visas i Standby-läget.

- Gå till **Meny > Inställningar** och tryck sedan på **Skärm** för att växla mellan **On** och **Off**.
- För att spara energi försvinner även aktuell tid efter en viss inaktiv tid, även om du har ställt in **Skärm** på **On**.

Klocktyp

Välj en klocktyp för aktuell tid som visas i Standby-läget. Det finns två typer, Analog och Digital.

- Gå till **Meny > Inställningar** och tryck sedan på **Klocktyp** för att växla mellan Analog och Digital.

Klockformat

Välj ett tidformat för aktuell tid som visas i Standby-läget. Det finns två format, 12 timmar och 24 timmar.

- Gå till **Meny** > **Inställningar** och tryck sedan på **Klockformat** för att växla mellan **24h** (24-timmars) och **AM/PM** (12-timmars).

Ställa in tid

Ange aktuell tid.

1. Gå till **Meny** > **Inställningar** > **Ställ in tiden**.
2. Tryck på ett tidsfält för att visa det numeriska tangentbordet på skärmen.
3. Använd det numeriska tangentbordet för att ange varje fält (timmar och minuter).
4. Tryck för att växla mellan **AM** och **PM** (tillgängligt med 12-timmarsformatet).
5. Tryck på **OK** för att spara dina ändringar.

Uppdatera

Kontrollera aktuell version av den fasta programvaran och/eller uppdatera med den senaste fasta programvaran.

Programvara

1. Gå till **Meny** > **Inställningar** > **Uppdatera** för att visa den aktuella versionen.
2. Tryck på **Uppdatera** på den högra panelen för kontroll av uppdateringar.
3. Om det finns tillgängliga uppdateringar ska du följa anvisningarna på skärmen för att fortsätta med uppdateringen.

Automatisk uppdatering

Aktivera eller inaktivera Automatisk uppdatering.

Om Automatisk uppdatering är aktiverat med en uppdatering tillgänglig kommer ugnen att fortsätta med uppdateringen utan föregående meddelande.

Licensinformation

Kontrollera den fasta programvarans licensinformation.

Hjälp

Användbara tips och förklaringar om ett särskilt alternativ som du har valt.

Felsökning

Tryck på en kontrollpunkt direkt på skärmen och testa förslagen.

Guide för första användningstillfället

Du kommer att få enkla anvisningar om ugnens grunder.

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 overtillagning, 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 plåtform	2		160-170	35-40
Tigerkaka	Galler, Gugelhupf-plåtform	3		175-185	50-60
Bakelse	Galler, Ø 20 cm plåtform för tårta	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

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

Stekning

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kött (nöt/gris/lamm)					
Rostbiff, 1 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3		160-180	50-70
Benfri kalvfransyska, 1,5 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3		160-180	90-120
Fläskstek, 1 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	2		200-210	50-60
Fläsklägg, 1 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3		160-180	100-120
Lammben med benet kvar, 1 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3		170-180	100-120

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fågel (kyckling/anka/kalkon)					
Hel kyckling, 1,2 kg *	Galler + Universalplåt (för att fånga upp fett)	3 1		205	70-80 *
Kycklingdelar	Gallerinlägg + Universalplåt	3		200-220	25-35
Ankbröst	Gallerinlägg + Universalplåt	3		180-200	20-30
Liten kalkon, hel, 5 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3		180-200	120-150
Grönsaker					
Grönsaker, 0,5 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3		220-230	15-20
Bakade potatishalvor, 0,5 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3		200	45-50
Fisk					
Fiskfilé, bakad	Gallerinlägg + Universalplåt	3		200-230	10-15
Ugnstek fisk	Gallerinlägg + Universalplåt	3		180-200	30-40

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

Smart tillagning

Grillning

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

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

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

Fryst färdig rätt

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

Ångläge

Med Ånga aktiverad genererar ugnen ånga som distribueras jämnt inuti ugnsrummet och täcker hela rummet, alla galler och alla hörn. Detta hjälper till att bryna mat, vilket ger en krispig yta och mjuk, saftig insida.

Fyll vattentanken med drickbart vatten upp till markeringen för max. och välj en Ångnivå som bäst passar ditt recept.

Ånga Varmluft

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med ångläget för bakning med krispig yta.

Mat	Tillbehör	Nivå	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kylda frallor	Universalplåt	3	Låg	180-185	15-20
Kylda croissanter	Universalplåt	3	Låg	180-190	10-15
Vit brödlimpa/ blandad limpa	Galler	2	Med	180-185	40-50
Smördeg	Universalplåt	3	Låg	175-185	15-20
Brylépudding/ grädde	Galler	3	Låg	120-130	25-30
Sufflé	Galler	3	Låg	170-180	15-20
Frysst självjäsande pizzadeg	Galler	3	Med	190-210	15-20
Baguette *	Universalplåt	3	Max.	180-200	25-30

* Baguetter behöver endast ånga i början av bakningen. Vi rekommenderar att läget Ånga Varmluft används i 10 min. och att läget Varmluft används med samma temperatur under återstående bakningstid.

Ånga Övervärme + Varmluft

Vi rekommenderar att du justerar tillagningsläget efter halva tillagningstiden för att avlägsna ångan för att få en krispig yta. Vi rekommenderar att du använder läget Övervärme + Varmluft eller Varmluft för att hålla temperaturen.

Mat	Tillbehör	Nivå	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fläskstek med svål, 1,2 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3	Med	170-180	90-120
Hel kyckling, 1,2 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	2	Med	190-200	55-65
Kycklingdelar	Gallerinlägg + Universalplåt	3	Med	210-220	25-30
Stekt ankbröst	Gallerinlägg + Universalplåt	3	Med	170-180	15-25
Hel anka, 2,5 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3	Med	170-180	120-150
Liten kalkon, hel (4 kg)	Gallerinlägg + Universalplåt	3	Med	180-200	110-140
Hel fisk * (0,5 kg)	Gallerinlägg + Universalplåt	3	Med	160-180	20-30
Fiskfiléer *	Universalplåt	3	Låg	190-200	10-20

* Vi rekommenderar att du använder Ånga Övervärme + Varmluft under tillagningstiden för att få saftiga filéer.

Smart tillagning

Ånga Undervärme + Varmluft

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ångläget för bakning med krispig yta.

Mat	Tillbehör	Nivå	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hembakad pizza	Universalplåt	2	Med	190-200	15-20
Självjäsande pizzadeg	Universalplåt	2	Med	190-210	15-20
Quiche lorraine	Universalplåt	2	Låg	180-190	20-30
Frallor	Universalplåt	2	Låg	180-190	15-20
Focaccia	Universalplåt	2	Låg	200-210	15-20

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	Gallerinlägg + Universalplåt	3	80-100	3-4
Rostbiff, 5-6 cm tjock	Gallerinlägg + Universalplåt	3	60-80	4-5
Fläskstek	Gallerinlägg + Universalplåt	3	80-100	4-5
Lammstek	Gallerinlägg + Universalplåt	3	80-100	3-4
Ankbröst	Gallerinlägg + Universalplåt	3	70-90	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.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Marängar, 0,2-0,3 kg	Universalplåt	2	90-100	100-140
Smulpaj, 0,8-1,2 kg	Galler	2	160-180	60-80
Bakad potatis, 0,4-0,8 kg	Universalplåt	2	190-200	70-80
Korvar, 0,3-0,5 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3	160-180	20-30
Frysta pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	180-200	25-35
Fryst klyftpotatis, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	190-210	25-35
Fiskfilé, 0,4-0,8 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3	200-220	30-40
Krispiga fiskfiléer, panerade, 0,4-0,8 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	3	200-220	30-45
Rostbiff, 0,8-1,2 kg	Gallerinlägg + Universalplåt	2	180-200	65-75
Rostade grönsaker, 0,4-0,6 kg	Universalplåt	3	200-220	25-35

Stektermometer

Typ av livsmedel		Mittemperatur (°C)
Nötkött/lamm	Rare	45-50
	Medium	55-60
	Genomstekt	65-70
Griskött		80-85
Fågel		85-90

Smart tillagning

Automatiska tillagningsprogram

I följande tabell presenteras 80 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 kan hitta receptet för automatiska program i bruksanvisningen.

VARNING!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

1. Baka och gratänger

Automatisk tillagning kommer med förvärmning under bakning och på skärmen visas förvärmningsprocessen. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten. Vi rekommenderar en ugnssäker tallrik på 22-24 cm som tål värmen (upp till 300 °C) och är tillverkad i glas eller keramik.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Potatisgratäng	1,0-1,5	Galler	3
	Förbered potatisgratängen i en ugnssäker form.		
Grönsaksgratäng	0,8-1,2	Galler	3
	Förbered grönsaksgratängen med färska grönsaker i en ugnssäker form.		
Lasagne	1,0-1,5	Galler	3
	Förbered den färska lasagnen i en ugnssäker form.		
Ratatouille	1,2-1,5	Galler	2
	Förbered ratatouillen i en ugnssäker form.		
Pastagrätäng	1,2-1,5	Galler	3
	Förbered pastagrätängen i en ugnssäker form.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Moussaka	1,2-1,5	Galler	3
	Förbered moussakan i en ugnssäker form.		
Frittata	1,2-1,5	Galler	3
	Förbered frittatan i en ugnssäker form.		
Janssons frestelse	1,2-1,5	Galler	3
	Förbered din Janssons frestelse i en ugnssäker form.		
Shepherd's pie	1,2-1,5	Galler	3
	Förbered din Shepherd's pie i en ugnssäker form.		
Risotto	1,2-1,5	Galler	3
	Förbered risotton i en ugnssäker form. Täck över under tillagning.		

2. Pizza

Automatisk tillagning kommer med förvärmning under bakning och på skärmen visas förvärmningsprocessen. Starta programmet och sätt in maten efter att pipet för förvärmning hörs. Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Hembakad pizza	1,0-1,2	Universalplåt	2
	Gör hemgjord pizza på universalplåten. Vikten inkluderar massan och garnering som sås, grönsaker, skinka och ost.		
Fryst pizza	0,4-0,6	Galler	3
	Ställ den frysta pizzan i mitten på det stora gallret.		
Calzone	0,8-1,2	Universalplåt	3
	Förbered 4 bitar färsk calzone och lägg dem på en bricka.		

3. Paj/mördegstarta/bakelser

De automatiska tillagningsprogrammen kommer med förvärmning under bakning och på skärmen visas förvärmningsprocessen. Starta programmet och sätt in maten efter att pipet för förvärmning hörs. Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Croissant *	0,3-0,4	Universalplåt	3
	Fyll vattenfacket. Förbered 6 bitar med croissanter (fryst deg som är redo att användas). Lägg i bakplåtspapper i långpannan.		
Quiche lorraine	1,2-1,5	Galler	2
	Förbered en snabb deg, lägg den i en rund pajform med en diameter på 22-24 cm.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Äppelpaj	1,2-1,4	Galler	2
	Förbered äppelpajen i en rund metallform med en diameter på 20-24 cm.		
Äppelkaka med smördeg *	0,3-0,4	Universalplåt	3
	Fyll vattenfacket. Lägg fyra bitar bredvid varandra på bakplåten.		
Madeleinekaka	0,1-0,3	Galler	3
	Lägg degen i en svartfärgad metallform för Madeleinekakor.		
Köttpaj	1,2-1,5	Universalplåt	2
	Förbered köttpajen i en ugnform med en diameter på 22-24 cm.		
Clafoutis	1,0-1,2	Galler	3
	Förbered clafoutisen i en ugnform med en diameter på 22-24 cm.		
Botten till frukttårta	0,4-0,5	Galler	3
	Lägg degen i en smord ugnform med en diameter på 22-24 cm.		

* Fyll lådan med 500 ml vatten för ångtillagning.

Smart tillagning

4. Bröd

De automatiska tillagningsprogrammen kommer med förvärmning under bakning och på skärmen visas förvärmningsprocessen. Placera maten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Vit brödlimpa *	0,6-0,7	Galler	2
	Fyll vattenfacket. Förbered degen och lägg den i den rektangulära bakformen i svart metall (25-30 cm lång).		
Brödlimpa med blandade korn *	0,8-0,9	Galler	2
	Fyll vattenfacket. Förbered degen och lägg den i den rektangulära bakformen i svart metall (25-30 cm lång).		
Focaccia	0,8-0,9	Galler	2
	Förbered degen och lägg den i en rund bakform i svart metall med en diameter på 20-24 cm.		
Baguetter *	0,6-0,7	Universalplåt	3
	Fyll vattenfacket. Förbered degen i två delar och lägg delarna på universalplåten.		
Valnötsbröd *	1,0-1,1	Universalplåt	3
	Fyll vattenfacket. Förbered degen i fyra delar och lägg delarna på universalplåten.		
Frallor *	0,3-0,5	Universalplåt	3
	Fyll vattenfacket. Förbered degen i åtta delar och lägg delarna på universalplåten.		
Pitabröd	0,4-0,5	Universalplåt	3
	Förbered degen i sex delar och lägg delarna på universalplåten.		

* Fyll lådan med 500 ml vatten för ångtillagning.

5. Tårter/efterrätter

De automatiska tillagningsprogrammen kommer med förvärmning under bakning och på skärmen visas förvärmningsprocessen. Placera maten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Sockerkaka	0,5-0,6	Galler	2
	Lägg degen i en rund bakform av svart metall med en diameter på 25-26 cm.		
Tigerkaka	0,7-0,8	Galler	2
	Lägg degen i en rund Gugelhupf-bakform av metall med en diameter på 25-26 cm.		
Mjuk kaka	0,7-0,8	Galler	2
	Förbered degen och lägg den i den rektangulära bakformen i svart metall (25-26 cm lång).		
Cheesecake	0,8-0,9	Galler	2
	Förbered degen och lägg den i en rund bakform i svart metall (20-24 cm).		
Streusel-kaka	1,5-1,8	Universalplåt	3
	Förbered degen och lägg den på bakplåten.		
Brownies	0,7-0,8	Galler	3
	Förbered degen och lägg den i den 22-24 cm stora ugnformen.		
Brylépudding *	0,7-0,8	Galler	3
	Fyll vattenfacket. Förbered degen i 6 suffléformar och fördela dem jämnt på gallret.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Smulpaj	0,8-1,2	Galler	3
	Lägg färsk frukt (jordgubbar, hallon, äppelskivor eller päronskivor) på den 22-24 cm stora ugnformen. Strö smulor ovanpå.		
Scones	0,5-0,6	Universalplåt	3
	Lägg sconesen (5-6 cm i diameter) på bakpapper på en bakplåt.		
Sufflé	0,4-0,5	Galler	2
	Förbered 6 små suffléformar och fördela dem jämnt på gallret.		

* Fyll lådan med 500 ml vatten för ångtillagning.

6. Kött

Vi rekommenderar färskt kylt kött för att få bättre smak. Vi rekommenderar att köttet tinas ordentligt om du använder fryst kött. Det automatiska programmet inkluderar inte förvärmning och vändning. Men om du vill kan du vända efter halva tiden för att få bättre resultat. Vi rekommenderar att fett skärs bort innan marineringsen för att få bättre smak och att köttet får stå minst 30 minuter eller över natten i en kyl efter kryddning. Efter tillagningen tar du ut maten ur ugnen och täcker med folie. Låt stå i minst 10 minuter för att få en saftig smak. Servera med garnering och sås.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Nötkött			
Rostbiff *	0,8-2,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Krydda nötköttet och låt stå i kylan i 1 timme. Lägg på gallret och universalplåten med fettsidan uppåt och stick in stektermometern från den vänstra sidan av köttbiten.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Långsamt tillagad nötkstek *	0,8-2,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Krydda nötköttet och låt stå i kylan i 1 timme. Lägg på gallret och universalplåten med fettsidan uppåt och stick in stektermometern från den vänstra sidan av köttbiten.		
Bourgui-gnon med nötkött	1,5-2,0	Galler	2
	Krydda nötköttet (1 kg) och stänk mjöl på. Steg i olja på medium till hög värme på alla sidorna tills de är gyllenbruna. Lägg till köttbuljong och vin (300 ml). Håll ner i kastrullen. Tillsätt grönsaker, lök, bacon och kryddor. Täck över under tillagning.		
Grillade revben, nöt	0,8-1,6	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Krydda nötköttet och låt stå i en timme i kylan. För över nötköttet till gallerinlägget och universalplåten.		
Rullader, nöt	0,8-1,2	Galler	2
	Stek nötrulladerna i olja på medium till hög värme tills de är gyllenbruna. Lägg dem i en ugnform och tillsätt vin och köttbuljong. Täck över under tillagning.		
Lamm/gris			
Örtstekta lammkotletter *	0,6-1,2	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Marinera lammkotletterna och lägg dem på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern i mitten av en lammkotlett och tillaga.		

Smart tillagning

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Lammen med benet kvar *	2,0-2,5	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Marinera lammbenet och lägg det på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern från vänster sida i mitten av lammbenet och tillaga.		
Fläskstek med svål *	0,8-2,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Gör några snitt med en vass kniv i den feta sidan, marinera och lägg dem på gallerinlägget med universalplåten med den feta sidan uppåt. Sätt i stektermometern från vänster sida i mitten av köttet och tillaga.		
Revbensspjäll	0,8-1,6	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Krydda revbensspjällen med grillsås och låt stå i minst 30 minuter i kylan. Lägg dem på gallerinlägget och tillaga.		
Kalv/vilt			
Benfri kalvfransyska *	0,8-2,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Marinera kalvfransyskan och lägg den på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern från vänster sida i mitten av fransyskan och tillaga.		
Ossobuco	1,5-2,0	Galler	2
	Marinera fransyskan och stek den i en varm panna. Lägg den i en ugnform och tillsätt grönsaker, vin och buljong. När det börjar koka flyttar du den till ugnen och tillagar övertäckt.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Stekt fransyska, unggris *	1,0-2,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Marinera fransyskan och lägg den i ugnformen. Lägg den på gallerinlägget och universalplåten och tillaga. Sätt i stektermometern från vänster sida i mitten av fransyskan på unggrisen och tillaga.		
Viltben utan ben *	1,0-1,5	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Stick viltbenet genom nätet med en kniv. Marinera det och lägg det på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern från vänster sida i mitten av viltbenet.		

* Använd stektermometern i mitten av köttet.

7. Fågel

Vi rekommenderar färskt kyld fågel för att få bättre smak. När du använder fryst fågel rekommenderar vi att du låter den tina ordentligt. Efter tillagningen tar du ut maten ur ugnen och täcker med folie. Låt stå i minst 5-10 minuter för att få en saftig smak.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Kyckling			
Hel kyckling *	0,8-1,6	Gallerinlägg + Universalplåt	2
	Skölj och rensa kycklingen. Pensla kycklingen med olja och kryddor. Marinera med bröstsida uppåt och lägg på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern i den tjockaste delen av bröstet.		
Kycklingbröst	0,5-1,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Marinera kycklingbrösten och lägg dem på gallerinlägget och universalplåten och tillaga.		
Kycklingklubbor	0,5-1,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Pensla klubborna med olja och krydda. Lägg dem på gallerinlägget och universalplåten och tillaga.		
Fjärilskyckling **	1,0-1,3	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Fyll vattenfacket. Skölj och rensa kycklingen. Gör snitt i baksidan av kycklingen, pensla med olja och krydda. Lägg den på gallerinlägget och universalplåten och tillaga.		
Kycklingkebab	0,6-0,8	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Marinera kycklingbitarna med kryddor och andra ingredienser, trä dem på grillspett och pensla med olja. Lägg dem på gallerinlägget och universalplåten och tillaga.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Anka/gås			
Hel anka *	1,5-2,7	Gallerinlägg + Universalplåt	2
	Fyll vattenfacket. Skölj och rensa ankan. Gnid ankan med kryddor. Marinera med bröstsida uppåt och lägg på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern i den tjockaste delen av bröstet.		
Ankbröst *	0,3-1,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Marinera ankbrösten och lägg dem på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern i mitten av ett ankbröst.		
Hel gås *	2,5-3,5	Gallerinlägg + Universalplåt	2
	Fyll vattenfacket. Skölj och rensa gåsen. Gnid gåsen med kryddor. Marinera med bröstsida uppåt och lägg på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern i den tjockaste delen av bröstet.		
Gåsbröst *	0,5-1,2	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Marinera gåsbrösten och lägg dem på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern i mitten av ett gåsbröst.		

Smart tillagning

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Kalkon			
Liten kalkon *	3,0-5,0	Gallerinlägg + Universalplåt	2
	Fyll vattenfacket. Skölj och rensa kalkonen. Pensla kalkonen med olja och krydda. Marinera med bröstsidan uppåt och lägg på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern i mitten av kalkonen.		
Kalkonbröst *	1,2-2,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Fyll vattenfacket. Marinera kalkonbrösten och lägg dem på gallerinlägget och universalplåten. Sätt i stektermometern i mitten av ett kalkonbröst.		

* Använd stektermometern i mitten av köttet.

** Fyll lådan med 500 ml vatten för ångtillagning.

8. Fisk

Vi rekommenderar färskt kyld fisk för att få bättre smak. När du använder fryst fisk rekommenderar vi att du låter fisken tina ordentligt innan du använder den. Du kan använda liknande fisksorter i stället för vår rekommendation.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Fiskfilé			
Ugnsstek forellfilé	0,5-1,0	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Rensa och skölj forellfilén, lägg den med skinnet uppåt på gallerinlägget och universalplåten och tillaga.		
Ugnsstek torskfilé *	0,5-1,0	Universalplåt	3
	Fyll vattenfacket. Rensa och skölj torskfilén, lägg den med skinnet uppåt på universalplåten och tillaga.		
Krispig fiskfilé, panerad	0,5-1,0	Universalplåt	3
	Rensa och skölj fiskfiléerna och panera med ströbröd. Lägg dem på universalplåten och tillaga.		
Hel fisk			
Öring	0,3-0,8	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Rensa och skölj öringen, lägg dem jämte varandra på gallerinlägget och universalplåten. Gör snitt i skinnytan med kniven och tillaga sedan.		
Sjötunga	0,3-0,8	Universalplåt	3
	Rensa och skölj sjötungan och lägg bakplåtspapper på plåten. Gör snitt i skinnytan med kniven och tillaga sedan.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Lax			
Laxfilé	0,4-0,8	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Rensa och skölj laxfiléerna, lägg dem med skinnet uppåt på gallerinlägget och universalplåten.		
Laxkotlett	0,4-0,8	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Rensa och skölj laxkotletterna, lägg dem bredvid varandra på gallerinlägget och universalplåten.		
Laxrullad	0,8-1,2	Gallerinlägg + Universalplåt	3
	Lägg laxrulladerna på gallerinlägget och universalplåten. När de är stekta låter du dem stå i 10 minuter och skär sedan upp dem.		

* Fyll lådan med 500 ml vatten för ångtillagning.

9. Tillbehör

Det automatiska programmet inkluderar inte förvärmning. Använd färska grönsaker.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Rostade grönsaker	0,4-0,8	Universalplåt	3
	Skölj och förbered skivor av zucchini, aubergine, paprika, lök och körsbärstomater. Pensla med olja, örter och kryddor. Fördela grönsakerna jämnt i formen.		
Fyllda tomater	0,4-0,8	Universalplåt	3
	Skölj och skär tomaterna i halvor, kärna dem. Fyll med blandningar (t.ex. ris, köttfärs) och lägg dem på plåten.		
Klyftpotatis	0,4-0,8	Universalplåt	3
	Skölj och skär potatisen i klyftor. Pensla med olja, örter och kryddor. Fördela dem jämnt på en plåt och tillaga.		
Bakade potatishalvor	0,4-0,8	Universalplåt	3
	Skär stora potatisar (200 g/st.) i halvor på längden. Lägg dem med snittytan uppåt på universalplåten, pensla med olivolja och krydda med örter och kryddor.		

Smart tillagning

10. Bekvämlighet

Det automatiska programmet inkluderar inte förvärmning. Använd bekvämligheten för färdiglagad fryst mat.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Frysta pommes frites	0,3-0,7	Universalplåt	3
	Fördela de frysta pommes frites jämnt på universalplåten.		
Fryst klyftpotatis	0,3-0,7	Universalplåt	3
	Fördela fryst klyftpotatis jämnt på universalplåten.		
Frysta kroketter	0,3-0,7	Universalplåt	3
	Fördela frysta kroketter jämnt på universalplåten.		
Fryst potatisrösti	0,3-0,7	Universalplåt	3
	Fördela fryst potatisrösti jämnt på universalplåten.		
Fryst lasagne	0,4-0,8	Galler	3
	Lägg den frysta lasagnen i ugnformen och ställ den på gallret.		
Frysta minivårullar	0,3-0,7	Universalplåt	3
	Fördela frysta minivårullar jämnt på universalplåten.		

Specialfunktion

Upptining

Detta läge används för att tina upp frysta produkter, bakverk, frukt, bakelser, grädde och choklad. Upptiningstiden beror på typ av, storlek på och mängd mat.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frysta produkter Kycklingnuggets, korv, potatis	Gallerinlägg + Universalplåt	3	50	-
Bakat Bröd och frallor	Gallerinlägg + Universalplåt	3	50	-
Frukt	Galler, ugnform	3	30	-
Bakelse, grädde, choklad	Galler, ugnform	3	30	-

Torkning

Detta läge används för att torka frukt, grönsaker och örter. Torkningstiden beror på typ av, storlek på och mängd mat.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frukt	Galler	3	70-80	300-420
Grönsaker	Galler	3	70-80	200-500
Örter	Galler	3	70-80	60-90

Jäsa deg

Detta läge används för att jäsa deg och göra hemgjord yoghurt.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Pizzadeg	Galler	2	30-40	30-40
Bröd-/kakdeg	Galler, ugnform	2	30-40	40-50
Hemgjord yoghurt	Galler, ugnform	2	40-50	6-7 (timmar)

Tillagning av pizza

Det här läget passar för pizza. Tillagningstemperaturen och tiden beror på pizzans storlek och tjocklek.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hembakad pizza	Universalplåt	2	190-210	15-25
Hembakad tunn pizza	Universalplåt	2	210-230	10-15

Långsam tillagning

Detta läge använder den låga temperaturen för att få en mör stek. Det passar för att steka nötkött, fläsk, kalv eller lamm när du vill ha mörkt kött. Vi rekommenderar att du bryner hela köttet på hög temperatur på hällen innan du steker det i ugnen.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (timmar)
Oxstek	Gallerinlägg + Universalplåt	3	80-100	3-4
Rostbiff, 5-6 cm tjock	Gallerinlägg + Universalplåt	3	70-80	4-5
Fläskstek	Gallerinlägg + Universalplåt	3	80-100	4-5
Lammstek	Gallerinlägg + Universalplåt	3	80-100	3-4
Ankbröst	Gallerinlägg + Universalplåt	3	70-90	2-3

Smart tillagning

Testrätter

Enligt standard EN 60350-1

1. Bakning

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

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små mjuka kakor	Universalplåt	3		165	25-30
		3		165	25-30
	Universalplåt + djup plåt	1+4		155	35-40
Mördegskakor	Universalplåt + djup plåt	1+4		140	30-33
Fettfri sockerkaka	Galler + kakform med löstagbar botten	2		160	35-40
		2		160	35-40
	(Mörk beläggning, ø 26 cm)	1+4		155	45-50
Äppelpaj	Galler + 2 kakformar med löstagbar botten	1 placerad diagonalt		160	70-80
	* (Mörk beläggning, ø 20 cm)				
	Universalplåt + galler + 2 kakformar med löstagbar botten	1+3		160	80-90
	** (Mörk beläggning, ø 20 cm)				

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

** Två kakor kan läggas i mitten ovanpå varandra.

2. Grillning

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

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Varma smörgåsar på vitt bröd	Galler	5		300 (max.)	1-2
Hamburgare * (12 st)	Galler + universalpanna (djup) (för att fånga upp fett)	4		300 (max.)	1:a 15-18 2:a 5-8

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

3. Stekning

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kyckling	Galler + Universalplåt (för att fånga upp fett)	3 1		205	70-80

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

Samling med ofta använda recept för automatisk tillagning

Potatisgratäng

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

Grönsaksgratäng

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

Lasagne

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

Äppelpaj

Ingredienser	Pajdeg: 275 g mjöl, $\frac{1}{2}$ msk salt, 125 g strösocker, 8 g vaniljsocker, 175 g kallt smör, 1 ägg (uppvispat) Fyllning: 750 g fasta hela äpplen, 1 msk citronsaft, 40 g socker, $\frac{1}{2}$ msk kanel, 50 g kärnfria russin, 2 msk brödsulor
Anvisningar	Sikta mjölet med saltet i en stor skål. Sikta i strösockret och vaniljsockret. Använd 2 knivar och skär smöret genom mjölet i små kuber. Tillsätt $\frac{3}{4}$ av det uppvispade ägget. Knåda alla ingredienserna i matberedaren tills en smulig deg formas. Forma degen till en boll med händerna. Slå in den i plastfilm och kyl den i ca 30 min. Smörj bakformen av plåt med löstagbar botten (24-26 cm i diameter) och bröa med mjöl. Kavla ut $\frac{3}{4}$ av degen till 5 mm tjocklek. Klä plåtformen med degen (botten och sidorna). Skala och kärna ur äpplena. Skär dem i tärningar på cirka $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Stänk ner äpplena med citronsaft och blanda väl. Skölj och torka vinbär och russin. Tillsätt socker, kanel, russin och vinbär. Blanda ordentligt och strö ströbröd på botten av smuldegen. Tryck till lite. Rulla ut resten av degen. Skär degen i små strängar och lägg dem i kors över fyllningen. Pensla pagen jämnt med resten av de vispade äggen.



Smart tillagning

Quiche lorraine

Ingredienser	Pajdeg: 200 g vetemjöl, 80 g smör, 1 ägg Fyllning: 75 g bacontärningar utan fett, 125 ml grädde, 125 g crème fraîche, 2 vispade ägg, 100 g Schweizisk riven ost, salt och peppar
Anvisningar	Förbered pajdegen genom att hälla mjöl, smör och ägg i en skål och blanda till en mjuk massa och sedan låta den stå i kylskåpet i 30 minuter. Rulla ut degen och lägg den i en smord keramikform för pajer (25 cm i diameter). Nagga botten med en gaffel. Blanda ägg, grädde, crème fraîche, ost, salt och peppar. Häll det i pajdegen precis innan gräddning.

Smulpaj

Ingredienser	Fyllning: 200 g mjöl, 100 g smör, 100 g socker, 2 g salt, 2 g malen kanel Frukt: 600 g blandfrukt
Anvisningar	Blanda alla ingredienserna till en smuldeg som sedan läggs ovanpå. Fördela blandfrukten i en ugnform och strö smuldegen över den.

Hembakad pizza

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

Rostbiff

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

Boeuf bourguignon

Ingredienser	1 kg högrev av nötkött (trimmad, skuren i bitar på 5 cm), 100 g bacon (skuren i strimlor på 1 cm), 1 lök (hackad), 2 vitlöksklyftor (hackade), 1 selleristjälk (hackad), 200 g tjocka champinjonskivor, 200 ml rödvin, 100 ml köttbuljong, 2 msk vegetabilisk olja, 1 msk persilja, 1 msk salt och peppar, mjöl för panering
Anvisningar	Krydda köttet med salt och peppar och panera med mjöl. Stek i olja i medium till hög värme på alla sidorna tills de är gyllenbruna. Tillsätt vin och buljong och låt koka. Häll upp i en ugnform. Tillsätt alla ingredienserna. Rör om och täck med lock.

Örtstekta lammkotletter

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



Revbensspjäll

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

Ossobuco

Ingredienser	1,5 kg kalvlägg (4 st.), $\frac{1}{2}$ kopp hackade morötter, $\frac{1}{2}$ kopp hackad selleri, 1 lök (hackad), 4 vitlöksklyftor (hackade), 1 msk torkad timjan eller oregano, $\frac{3}{4}$ kopp torrt vitt vin, 1 kopp kalvfond, 2 msk tomatpuré, salt och peppar, 3 msk olivolja, 2 msk mjöl, för panering av gremolata: 2 msk persilja, 1 msk rivet citronskal, 2 vitlöksklyftor (krossade)
Anvisningar	Krydda köttbitarna med salt och peppar. Dra köttbitarna genom lite mjöl och skaka av överblivet mjöl. Stek dem sedan i en varm stekpanna med olivolja och låt steka på varje sida tills de är gyllenbruna (ca 5 minuter på varje sida). Ta dem från stekpannan och lägg på en tallrik och ställ åt sidan. Häll i den hackade löken, morötterna och sellerin och stek i pannen samtidigt som du rör om ordentligt i ca 5 minuter. Tillsätt vitlök och timjan och fortsätt att steka tills grönsakerna börjar bli gyllenbruna (ca 10 min). Tillsätt fransyskan i stekpannan och häll över vin och buljong. När det börjar koka flyttar du det till ugnen och fortsätter att tillaga. Gör gremolatan genom att blanda alla ingredienserna. Servera ossobuco med gremolatan ovanpå köttet.

Krispig fiskfilé, panerad

Ingredienser	4 tjocka vita fiskfiléer (torsk, tunga, tilapia), $\frac{1}{4}$ kopp mjöl, $\frac{1}{3}$ kopp mjölk, 2 koppar brödsulor
Anvisningar	Rensa fisken och doppa filéerna i mjölk. Vänd dem i mjölet och doppa i mjölken. Vänd dem i ströbrödet. Spreja bakplåten med vegetabilisk olja, lägg fiskfiléerna på plåten och spreja olja på dem.



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 tvålatten.
- Rengör inte tättningslisterna för hand.
- För att undvika skada på de emailjerade ugnsytorna ska du endast använda vanliga ugnrensrengöringsmedel.
- För att avlägsna envis smuts ska du använda ett särskilt ugnrensrengöringsmedel.

Ugnens utsida

Rengör ugnens utsida, till exempel luckan, handtaget och skärmen med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten. Torka med handduk eller hushållspapper.

Fett och smuts kan bli kvar, särskilt runt handtagen på grund av den varma luften från insidan. Vi rekommenderar att handtaget görs rent efter varje användning.

Tillbehör

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

Katalytiska emailjtor (endast på tillämpliga modeller)

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

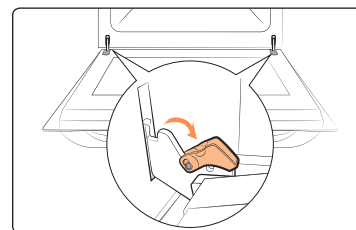
1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Gör rent ugnens insida.
3. Välj läget Varmluft med högsta temperatur och kör cykeln i en timme.

Lucka

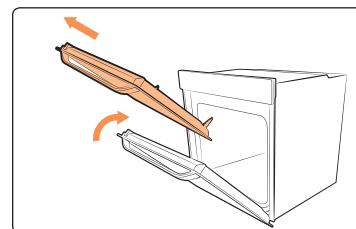
Ta inte bort ugnsluckan om det inte är för rengöring. Om du vill ta bort luckan för rengöring ska du följa de här instruktionerna.

⚠ VARNING!

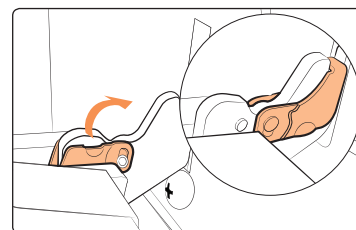
Ugnsluckan är tung.



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



2. Stäng igen luckan till ca 70°. Håll luckan på bida sidorna med båda händerna och lyft och dra uppåt till gångjärnen lossnar.
3. Gör rent luckan med tvålatten och en ren trasa.

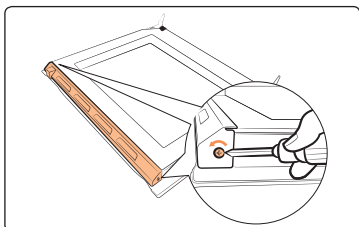


4. När du är klar ska du följa steg 1 till 2 ovan i omvänd ordning för att montera luckan. Se till att clipsen på båda sidorna sätts tillbaka.

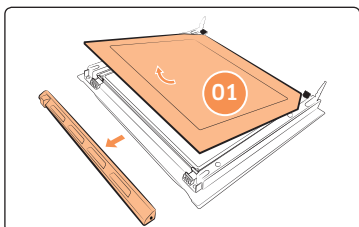


Glasruta

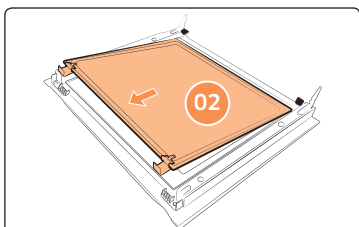
Beroende på modell har ugnsluckan 3-4 glasrutor som är placerade mot varandra. Ta inte bort glasrutorna om det inte är för rengöring. Om du vill ta bort glasrutorna för rengöring ska du följa de här instruktionerna.



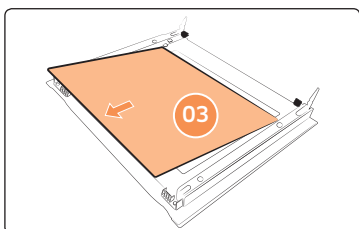
1. Använd en skruvmejsel för att skruva bort skruvarna på vänstra och högra sidorna.



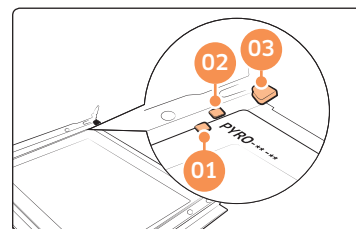
2. Koppla bort höljena i pilarnas riktningar.
3. Ta bort den första rutan från luckan.



4. Ta bort den andra rutan från luckan i pilens riktning.



5. Ta bort den tredje rutan från luckan i pilens riktning.
6. Gör rent glasrutorna med tvålsvamp och en ren trasa.



- 01 Stödclip 1
- 02 Stödclip 2
- 03 Stödclip 3

7. När du är klar sätter du i rutorna på följande sätt:

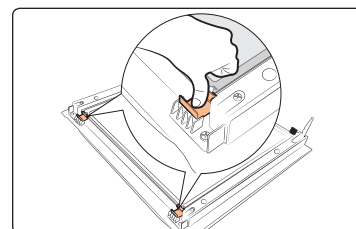
- Se bilden och var gångjärnen sitter. Sätt i ruta 3 under stödclip 1, ruta 2 mellan stödclip 1 och 2 och ruta 1 i stödclip 3, i denna ordning. Se till att den tryckta sidan av rutan är vänd inåt.

VAR FÖRSIKTIG!

För att identifiera rätt sida av arket ska du leta reda på märket "PYRO" i hörnet på varje ark.

Korrekt riktning: PYRO-**-**

Fel riktning: **-**-OЯY9



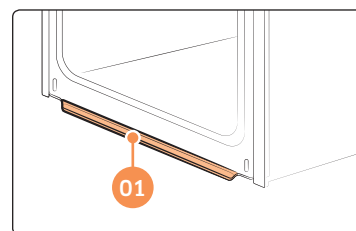
8. När du har satt i ruta 2 ska du trycka ned glasclipsen och kontrollera att de håller fast glasrutan ordentligt.

9. Följ steg 1-2 ovan i omvänd ordning för att montera höljena.

! VARNING!

För att förhindra läckage ska du se till att du sätter i glasrutorna på rätt sätt.

Vattensamlare



- 01 Vattensamlare

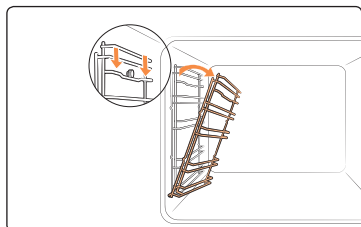
Vattenuppsamlaren samlar inte bara in överbliven fukt från tillagningen, utan även matrester. Töm och rengör vattenuppsamlaren regelbundet.

! VARNING!

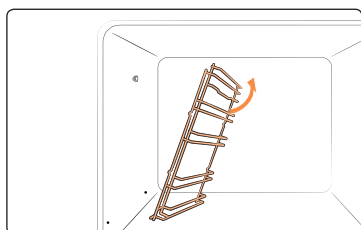
Om du hittar en vattenläcka ska du kontakta oss genom vårt lokala Samsung-servicecenter.

Underhåll

Sidoskenor (endast på tillämpliga modeller)



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



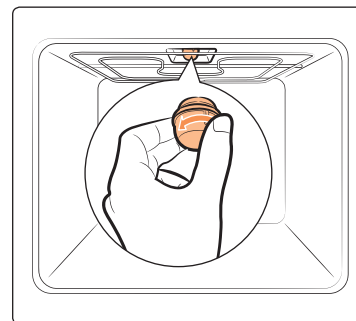
2. Dra och ta bort den nedre delen av den vänstra sidans skena.
3. Ta bort den högra skenan på samma sätt.
4. Rengör båda skenorna.
5. När du är klar ska du följa steg 1 till 2 ovan i omvänd ordning för att montera skenorna.

OBS!

Ugnen fungerar utan sidoskenorna och gallren på plats.

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

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. - Om lampan täcks med främmande material under tillagning.	- Lampan slås av automatiskt efter en viss tid för att spara energi. Du kan slå på den igen genom att trycka på knappen Ugnslampa. - Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan.
Det kommer elektricitet från maskinen.	- Om strömförsörjningen inte är ordentligt jordad. - Om du använder en kontakt utan jord.	Kontrollera om strömförsörjningen är ordentligt jordad.
Det droppar vatten.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med produkten.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det kommer ånga genom en spricka i luckan.		
Det finns vatten kvar i ugnen.		
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	Ljusstyrkan ändras med effektvariationer.	Effektvariationer under tillagning är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.

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. - Om ugnens kontroller inte är korrekt inställda. - Om en säkring har gått eller om brytaren har aktiverats.	- Stäng luckan och starta om. - Se kapitlet om ugnens funktioner och återställ ugnen. - Byt ut säkringarna eller återställ kretsen. Om detta inträffar flera gånger ska en auktoriserad elektriker tillkallas.
Rök kommer ur ugnen när den används.	- Under första användningen. - Om det finns mat på värmesystemen.	- Rök kan komma från värmesystemet när du använder ugnen första gången. Detta är inte ett problem med produkten och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända. - Låt ugnen svalna tillräckligt och ta bort maten från värmesystemet.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Om du använder plastbehållare eller andra behållare som inte är värmetåliga.	Använd glasbehållare lämpliga för varma temperaturer.

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.
Jag kan höra vatten koka under ångtillagning.	Detta är på grund av att vattnet värms när ångvärmaren används.	Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Ångtillagningen fungerar inte.	Om det inte finns vatten i behållaren.	Fyll på vatten i behållaren.
Uppsättningen är varm under pyro-rengöring.	Detta är på grund av 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 är på grund av att temperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna och använd den 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-70	Ångrelaterade problem	
C-72		
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	Det är inte ett systemfel. Slå av ugnen och ta bort maten. Försök sedan igen som vanligt.

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		73 liter
Vikt	Netto	46,1 kg
Spänning		230-240 V ~ 50 Hz
Maximalt ansluten strömbelastning		3500-3850 W

Bilaga

Anteckningar

Produktdatablad

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellbeskrivning	NV73N9770RM
Energieffektivitetsindex per kavitet (EEI kavitet)	81,4
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})	0,95 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})	0,70 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas)	elektricitet
Volym per kavitet (V)	73 l
Typ av ugn	Inbyggd
Apparatens massa (M)	46,1 kg

Data har fastställts i enlighet med standard EN 60350-1, EN 50564 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.

Anteckningar

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



DG68-00613L-00

Innebygd ovn

Bruker- og installasjonshåndbok

NV73N9770RM



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	10
Smart sikkerhetsmekanisme	10
Forsiktig, trygg og stille dørlukking	10
Tilbehør	11
Mekanisk lås	12
Vannskuff	13
Bruk	13
Kontrollpanel	13
Vanlige innstillinger	14
Ovnfunksjon	16
Spesialfunksjon	20
Automatisk tilberedning	21
Kokkens oppskrift	21
Favoritter	22
Tidtager	23
Rengjøring	23
Innstillinger	26
Hjelp	27

Smart matlaging	28
Manuell matlaging	28
Programmer for automatisk tilberedning	34
Spesialfunksjon	42
Testretter	44
En samling av vanlige automatisk tilberedte oppskrifter	45
Vedlikehold	48
Rengjøring	48
Utskiftning	50
Feilsøking	51
Kontrollpunkter	51
Informasjonskoder	53
Tekniske spesifikasjoner	53
Vedlegg	54
Produktdatabark	54

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

Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

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

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

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

Hvis dette apparatet har funksjon for rengjøring, må store mengder søl fjernes før rengjøring, og ingen redskaper må være igjen i ovnen under damprengjøring eller selvrensing. Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.

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

Bruk bare det steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen. (Kun modeller med steketermometer)

Det skal ikke brukes en damprenser.

ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

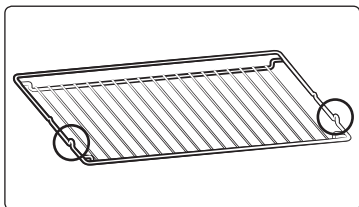
For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

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

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

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

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



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

FORSIKTIG

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

Dette apparatet må kobles til strømmettet av en autorisert elektriker.

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

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

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.

Stekeovnen må kobles til strømmettet via en godkjent krets Bryter 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 dekkles 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

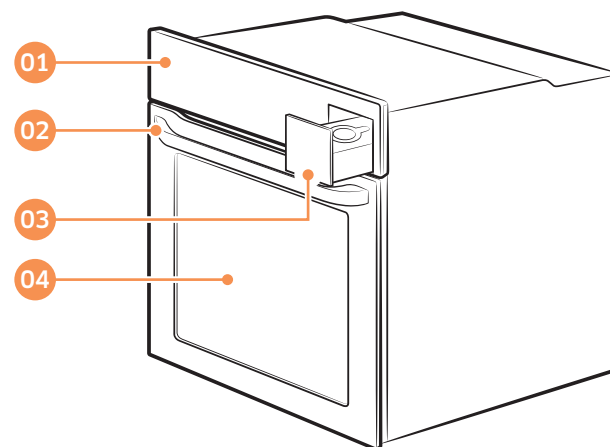
⚠ ADVARSEL

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

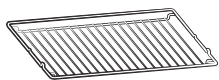
02 Dørhåndtak

03 Vannskuff

04 Dør

Tilbehør

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



Rist



Ristinnsats *



Stekeplate *



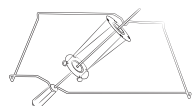
Universalplate *



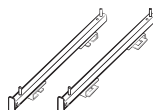
Ekstra dyp plate *



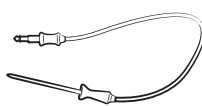
Stekespiddinnsats *



Stekespiddinnsats med kebabspidd *



Teleskopskinne *

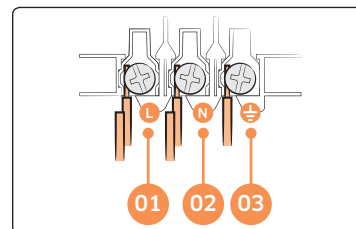


Steketermometer *

MERK

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.

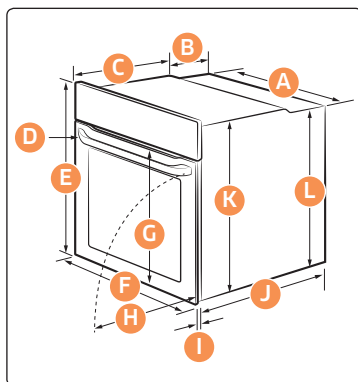
Installasjon

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 møblement som skades av varme fra ovnen.

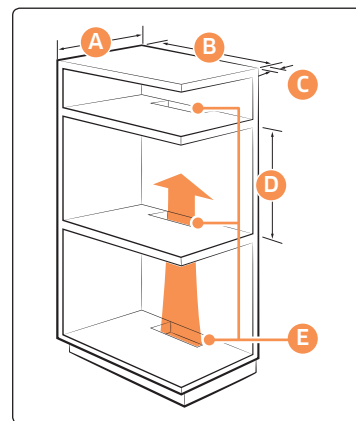
Ovnen må ventileres på ordentlig måte. Det må være en åpning på ca. 50 mm mellom nedre hylle og støtteveggen for ventilasjonsformål. Hvis ovnen installeres under en kokeplate, må du følge installasjonsanvisningene for kokeplaten.

Påkrevde installasjonsdimensjoner



Ovn (mm)

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

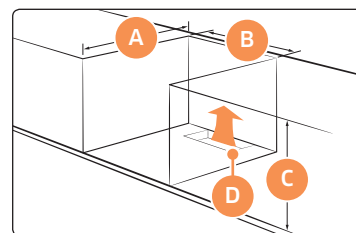


Innebygd kabinett (mm)

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

MERK

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



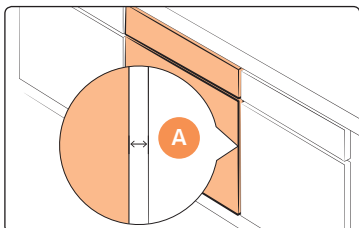
Nedsenket kabinett (mm)

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

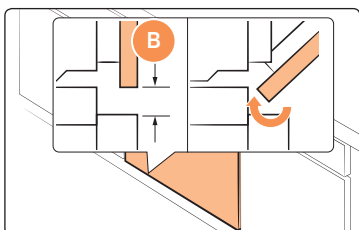
MERK

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

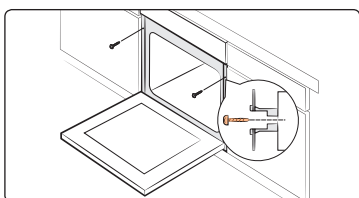
Montere ovnen



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



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



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

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

Velkomstsjermbildet vises med Samsung-logoen første gang du slår på ovnen. Følg instruksjonene på skjermen for å konfigurere de innledende innstillingene. Du kan senere endre de innledende innstillingene ved å gå til Innstillinger-skjermbildet.

TRINN 1. Språk



Velg et språk for menyen.

1. Velg et språk.
2. Trykk på OK.

TRINN 2. Klokkeslett



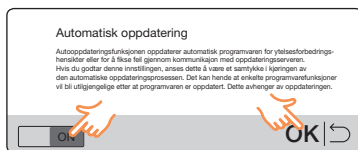
Angi gjeldende klokkeslett.

1. Trykk på et av tidselementene for å vise talltastaturet på skjermen.
2. Bruk talltastaturet til å velge tidselementene (timer og minutter).
3. Trykk på OK.
Trykk på (↶) for å gå tilbake til forrige skjermbilde.



Før du begynner

TRINN 3. Automatisk oppdatering



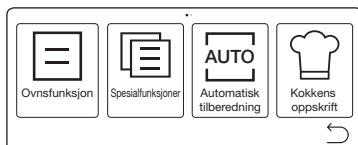
Aktiver funksjonen for automatisk oppdatering for å holde programvaren oppdatert.

1. Trykk på **ON** for å aktivere eller **OFF** for å deaktivere automatisk oppdatering.
2. Trykk på **OK**. Trykk på (↩) for å gå tilbake til forrige skjermbilde.



MERK

Når du er ferdig, vises meny-skjerm-bildet.



MERK

Hvis meny-skjermen vises ved førstegangs bruk, kan du gjøre de innledende innstillingene (Språk/Klokkeslett/Automatisk oppdatering) ved å se Innstillinger-delen.

Lukt av ny ovn

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

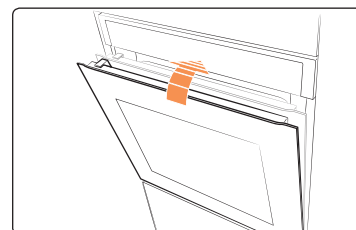
1. Ta ut alt tilbehør i ovnen.
2. Kjør ovnen med programmene Konveksjon eller Konvensjonell på 200 °C i en time. Dette brenner bort eventuelle gjenværende produksjonsstoffer i ovnen.
3. Slå av ovnen når prosessen er ferdig.

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.

Forsiktig, trygg og stille dørlukking

Samsung innebyggingsovn har en dør som lukkes forsiktig, trygt og stille. Når du lukker døren, fanger de spesialdesignede hengslene opp døren noen få centimeter før den lukkes helt. Det bidrar til ekstra komfort ved at du kan la døren lukkes stille og forsiktig. (Tilgjengeligheten til denne funksjonen avhenger av ovnsmodellen.)

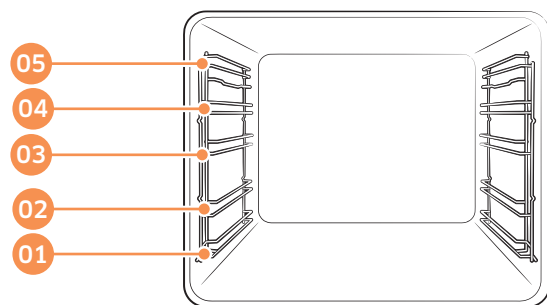


Lukkingen av døren starter forsiktig ved omtrent 15 grader, og den lukkes helt i løpet av ca. 5 sekunder.



Tilbehør

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



01 Nivå 1

02 Nivå 2

03 Nivå 3

04 Nivå 4

05 Nivå 5

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

Før du begynner

Før du begynner

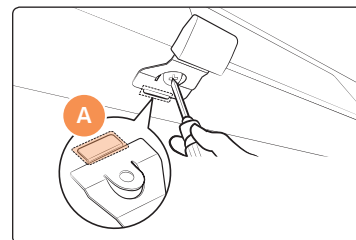
Stekespiddeinsats med kebabspidd *	Plasser platen på første rille, slik at den samler opp væske. Eventuelt kan den plasseres på bunnen av ovnen hvis du skal tilberede store mengder kjøtt. Du bør bruke spiddtilbehøret for kjøtt som veier under 1,5 kg. 1. Sett spiddet inn i kjøttet. Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur håndtaket mot den butte enden. 2. Legg lett kokte poteter og grønnsaker rundt kjøttet. 3. Sett holderen på den midtre rillen med "V"-formen vendt mot døren. Legg spiddet på holderen med den spisse enden vendt bakover, og skyv det forsiktig inntil tuppen av spiddet kommer inn i roteringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden på spiddet må ligge i "V"-formen. (Spiddet har to tapper som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Tappene fungerer også som et feste for håndtaket.) 4. Skru av håndtaket før bruk. 5. Når steking er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spiddet fra holderen.
Teleskopskinner *	Bruk teleskopskinneplaten til å sette inn stekeplaten ved å gjøre som følger: 1. Trekk skinneplaten ut fra ovnen. 2. Sett stekeplaten på skinneplaten, og skyv skinneplaten inn i ovnen. 3. Lukk ovnsdøren.
Steketermometer *	Steketermometeret måler den indre temperaturen i kjøttet som tilberedes. Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.

MERK

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

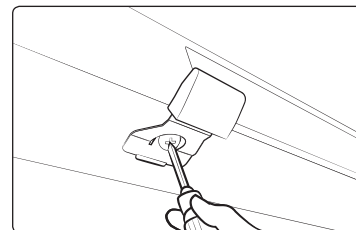
Mekanisk lås

Installasjon



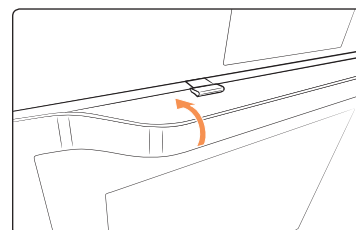
1. Sett inn den tynne delen (A) av den mekaniske låsen i det tilsvarende sporet på låshåndtaket som vist.
2. Stram til skruen på låshåndtaket.

Demontering



Løsne og ta ut skruen fra låshåndtaket.

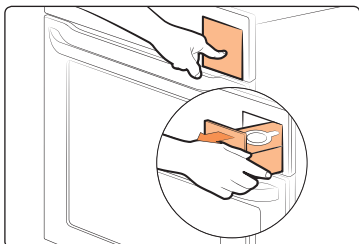
Låse/låse opp



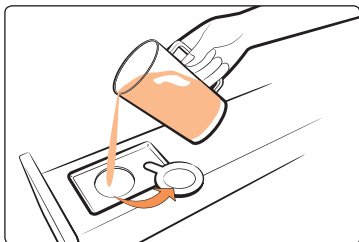
- Løft låshåndtaket litt opp for å låse opp døren. Deretter kan du åpne døren.
- Døren låses automatisk når du lukker den. Den mekaniske låsen låser døren automatisk.

Vannskuff

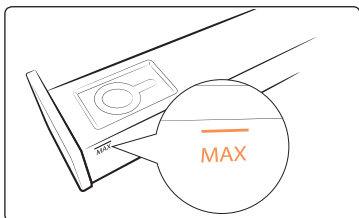
Vannskuffen brukes for dampfunksjoner. Fyll den med vann før du bruker funksjonene for damptilberedning.



1. Finn frem til vannskuffen i øvre, høyre hjørne. Trykk skuffen inn for å åpne den, og ta den ut.

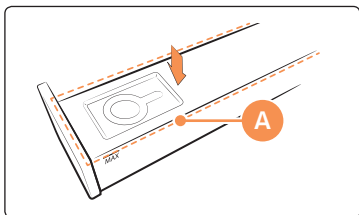


2. Åpne lokket på skuffen, og fyll den med 500 ml drikkevann.
3. Lukk lokket, og sett inn skuffen igjen.



MERK

Du må ikke fylle vann over maksimumslinjen.



MERK

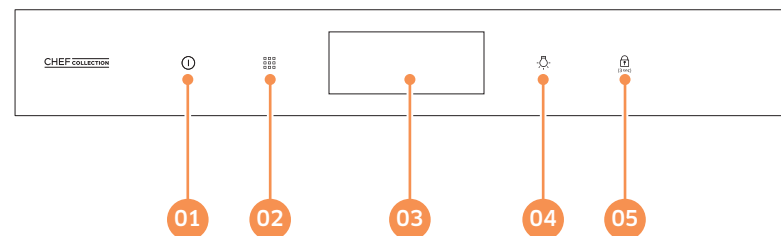
Sørg for at den øvre beholderen (A) av vannskuffen er stengt før du bruker ovnen.

Bruk

Ovnen har menyer på øverste nivå. Disse menyene dekker alle aspektene av bruk og vedlikehold av ovnen, og du har herfra tilgang til alle ovnens tilberedningsmoduser, alternativer og avanserte funksjoner eller innstillinger.

Kontrollpanel

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



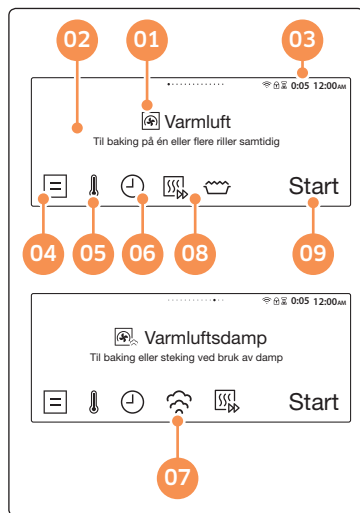
01 Av/på	Trykk her for å slå på ovnen. Hold fingeren din her i ett sekund for å slå av ovnen. Hvis ovnen har vanskeligheter med å registrere berøringer, eller hvis skjermen er tom (systemet er slått av), kan du holde en finger her i sju sekunder for å starte ovnen på nytt.
02 Meny	Trykk for å vise 10 toppmenyer: Ovnsfunksjon, Spesialfunksjoner, Kokkens oppskrift, Automatisk tilberedning, Favoritter, Rengjøring, Tidtaker, Smartkontroll, Innstillinger og Hjelp.
03 Berøringsaktivert skjerm	Du kan sveipe en finger over skjermen for å bla gjennom menyene og trykke for å velge elementer.
04 Ovnslys	Trykk her for å slå lyset i ovnen på eller av. Ovnslyset slås på automatisk når døren åpnes eller når ovnen aktiveres. Det slår seg automatisk av etter en gitt tidsperiode uten aktivitet for å spare strøm.
05 Barnesikring	Barnesikringen deaktiverer alle kontrollene bortsett fra Av/på-knappen, for å forhindre ulykker. Du kan aktivere barnesikringen ved å trykke og holde her i tre sekunder. Trykk og hold i tre nye sekunder for å deaktivere låsen på kontrollpanelet.

Bruk

MERK

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

Skjerm



- 01 Den gjeldende eller valgte menyen vises med et spesifikt symbol.
- 02 En kort beskrivelse av den gjeldende eller valgte menyen.
- 03 Indikasjonsfelt: fra venstre vises Wi-Fi-tilkobling, Barnesikring, Tidtaker og gjeldende klokkeslett.
- 04 Trykk for å åpne skjermbildet Ovnfunksjon.
- 05 Trykk for å endre temperaturen.
- 06 Trykk for å endre tilberedningstid.
- 07 Trykk for å endre dampnivå.
- 08 Hvilke alternativer som er tilgjengelige, avhenger av modusen. Trykk for å slå alternativene av eller på.
- 09 Trykk for å starte operasjonen.

Mest brukt



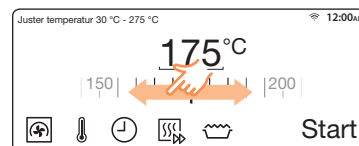
Den tilberedningsmodusen som er mest brukt blant de siste 20 valgene, blir angitt som oftest brukt. Neste gang du slår på ovnen, vises den angitte tilberedningsmodusen på hovedskjermbildet sammen med symbolet  over modusikonet. Vær oppmerksom på at hvis to eller flere tilberedningsmoduser er brukt like mange ganger, blir den av dem som er brukt sist, angitt som oftest brukt.

Vanlige innstillinger

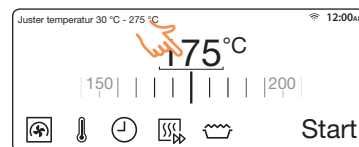
Det er vanlig å endre standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden på tvers av alle tilberedningsmodusene. Følg trinnene nedenfor for å justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningsmodusen.



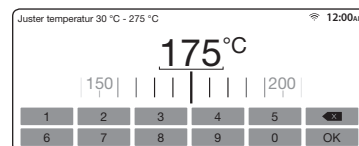
1. Trykk på () for å vise termometerskjermbildet.



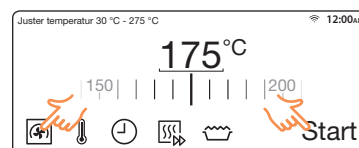
2. Sveip en finger mot høyre eller venstre for å endre temperaturen med 5 °C.



Alternativt kan du trykke på temperaturelementet for å vise talltastaturet på skjermen.



Bruk talltastaturet til å legge inn temperaturen manuelt.



3. Trykk på **Start** for å starte tilberedningen, eller på () for å gå tilbake til hovedskjermen.

MERK

Den nøyaktige temperaturen inne i ovnen kan måles med et autorisert termometer og metode i samsvar med definisjonene fra en autorisert institusjon. Hvis det brukes andre termometre, kan det oppstå målingsfeil.

Tilberedningstid



1. Trykk på (⊖) for å vise skjermbildet med den digitale klokken.
2. Trykk på et av tidselementene for å vise talltastaturet på skjermen. Bruk talltastaturet til å stille inn hvert av tidselementene (timer og minutter) etter ønske.
3. Alternativt kan du utsette sluttiden for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Dette kan du gjøre ved å trykke på et hvilket som helst av tidselementene i ruten øverst til høyre (Ferdig). Følg trinn 2 over for å endre sluttiden. Du finner mer informasjon under **Utsatt slutt**.
4. Når du er ferdig, trykker du på (↵) OK for å bekrefte endringene.
5. Trykk på **Start** for å starte tilberedningen, eller på (⏮) for å gå tilbake til hovedskjermen.

Utsatt slutt

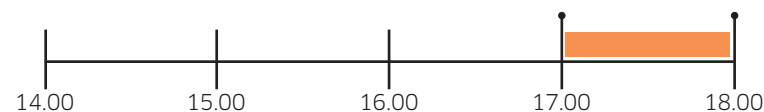
En utsatt slutt kan angis for å gjøre tilberedningen mer praktisk.

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 begynner tilberedningen 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

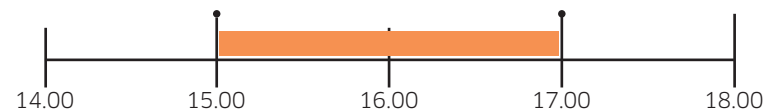
Ovnens begynner automatisk tilberedningen kl. 17.00 og avslutter kl. 18.00.



Eksempel 2

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

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



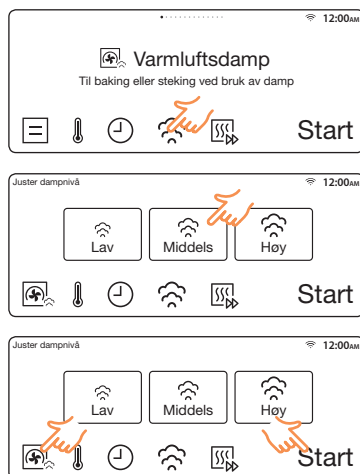
⚠ FORSIKTIG

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

Bruk

Dampnivå (bare for dampmoduser)

Du kan stille inn dampnivået i modusene Varmluftsdamp, Damp overvarme + Varmluft og Damp bunnvarme + Varmluft.



1. Velg en modus for tilberedning med damp.
2. Trykk på (☁️) for å vise skjermbildet for dampnivå.

3. Trykk på ønsket dampeffekt.

4. Trykk på **Start** for å starte tilberedningen, eller på (⏮️) for å gå tilbake til hovedskjermen.

MERK

- Påse at gjenværende vann dreneres bort etter damptilberedning. Når ovnen begynner å drenere, venter du til dreneringen er fullført.
- Når en dampfunksjon er fullført, må du tømme vannskuffen, fordi det gjenværende vannet kan påvirke tilberedningen i andre moduser.

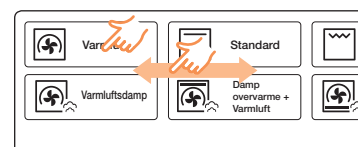
Ovnfunksjon



1. Sveip en finger mot høyre eller venstre på hovedskjermbildet for å velge en tilberedningsmodus.



Alternativt kan du trykke på listeikonet nederst til venstre og velge en tilberedningsmodus fra listen som vises.



2. Endre standardinnstillingen for temperatur og/eller tilberedningsbehov og dampnivå (ved behov), eller velg alternativer selv du foretrekker dette.



3. Trykk på **Start**.

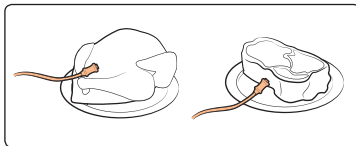
MERK

- Hvilke innstillinger og alternativer som er tilgjengelige, avhenger av tilberedningsmodusen.
- Du kan når som helst endre tilberedningstiden mens tilberedningen er i gang.
- Når tilberedningen er ferdig, vises meldingen "Din kulinariske opplevelse er klar" og du hører en liten melodi. Hvis du vil forlenge steketiden, trykker du på **+5min** for å forlenge steketiden med 5 minutter.
- Du kan lagre gjeldende oppskrift ved å trykke på (☆) for å legge den til i favorittlisten.

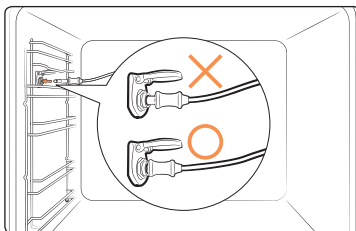
Tilberedning med steketermometer

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

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



1. 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. Hvis steketermometeret er riktig koblet til, vises meldingen "Steketermometer satt inn", og klokkeikonet blir et dedikert ikon (🍖).



3. Angi tilberedningstemperaturen, eller velg alternativer hvis du foretrekker dette.
4. Trykk på (🍖) og angi deretter ønsket indre temperatur i kjøttet.



5. Trykk på Start. 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, vises meldingen "Fjern steketermometer". Hvis dette skjer, må du umiddelbart ta ut steketermometeret.

Bruk

Tilberedningsmoduser

Modus		Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Alternativer		Steketermometer
				Rask forvarming	Sprø	
	Varmluftsdamp	120-275	170	0	-	0
	Varmen som genereres av konveksjonselementet og -viftene, understøttes kontinuerlig av varm damp. Intensiteten til dampen kan justeres til lav, middels eller høy. Denne modusen passer til å bake butterdeig, gjærdeig, brød og pizza, samt til å steke kjøtt og fisk.					
	Damp overvarme + varmluft	120-275	170	0	-	0
	Varmen som genereres av det øvre varmeelementet og konveksjonselementet fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av viften, og den varme dampen støtter oppunder varmeelementene. Denne modusen er egnet til steking av retter med skorpe, for eksempel kjøtt, fjærkre eller fisk.					
	Damp bunnvarme + varmluft	120-275	170	0	-	0
	Varmen som genereres av det nedre varmeelementet og konveksjonselementet fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av viften, og den varme dampen støtter oppunder varmeelementene. Denne modusen er egnet til steking av sprø bakevarer, for eksempel pizzaer eller paier.					
	Konveksjon	30-275	170	0	0	0
	Det bakre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til baking og steking på flere riller samtidig.					

Modus		Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Alternativer		Steketermometer
				Rask forvarming	Sprø	
	Konvensjonell	30-275	200	0	-	0
	Varmen genereres av de øvre og nedre varmeelementene. Denne funksjonen bør brukes til generell baking og steking av de fleste typer retter.					
	Overvarme + konveksjon	40-275	190	0	0	0
	Det øvre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til steking av mat som bør ha en sprø topp (for eksempel kjøtt eller lasagne).					
	Undervarme + konveksjon	40-275	190	0	0	0
	Det nedre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til pizza, brød eller kaker.					
	Stor grill	100-300	240	-	-	X
	Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen til å brune toppen av matretter (for eksempel kjøtt, lasagne eller gratenger).					
	Økogrill	100-300	240	-	-	X
	Den lille grillen genererer varme. Bruk denne modusen til matvarer som krever mindre varme, for eksempel fisk og fylte baguetter.					

Modus		Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Alternativer		Steketermometer
				Rask forvarming	Sprø	
	Viftegrill	100-275	240	-	-	X
	De to øvre varmeelementene produserer varme, og viften fordeler varmen i ovnen. Bruk denne modusen til grilling av kjøtt eller fisk.					
	Undervarme	100-230	190	-	-	X
	Det nedre varmeelementet genererer varme. Bruk denne modusen ved slutten av en bakte- eller tilberedningsprosess for å brune undersiden av for eksempel en quiche eller en pizza.					
	Proffsteking	80-200	160	-	-	0
	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 storfe, fjærkre eller fisk.					
	Intensiv tilberedning	40-275	170	-	0	0
	Intensiv tilberedning aktiverer vekselvis alle varmeelementene for å distribuere varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til større oppskrifter, for eksempel store gratenger eller paier.					

Modus		Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Alternativer		Steketermometer
				Rask forvarming	Sprø	
	Økokonveksjon	30-275	170	-	0	0
	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.					

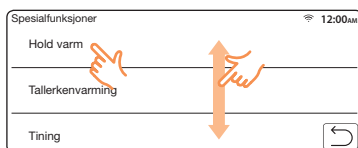
Alternativer

Rask forvarming	Aktiver dette alternativet for raskt å forvarme ovnen til en gitt temperatur.
Sprø	Aktiver dette alternativet hvis du vil at maten skal ha en sprø skorpe på toppen. Dette gjøres egentlig ved å redusere fukten fra inni maten, og gir dermed best resultater for frosne pommes frites og dype kaker fylt med frisk frukt.

Bruk

Spesialfunksjon

Du kan få en bedre opplevelse av tilberedningen ved å legge til spesial- eller tilleggsfunksjoner.



1. Trykk på **Meny**, og trykk deretter på **Spesialfunksjoner**.

2. Sveip en finger oppover eller nedover for å velge en funksjon.

3. Endre standard temperatur og/eller tilberedningstid etter behov.

4. Trykk på **Start**.

MERK

- Du kan når som helst endre tilberedningstiden mens tilberedningen er i gang.
- Når tilberedningen er ferdig, vises meldingen "Din kulinariske opplevelse er klar" og du hører en liten melodi. Hvis du vil forlenge steketiden, trykker du på **+5min** for å forlenge steketiden med 5 minutter.

Spesialfunksjoner

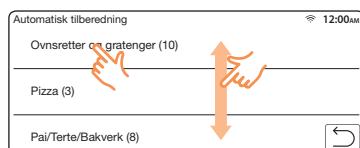
Modus	Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Instruksjoner
Hold varm	40-100	80	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
Tallerkenvarming	30-80	60	Bruk denne til å varme opp tallerkener eller serveringsfat.
Tining	30-60	30	Denne modusen brukes til å tine frosne produkter, bakevarer, frukt, kaker, krem og sjokolade. Tinetiden avhenger av matvarens type, størrelse og mengde.
Heving av deig	30-50	35	Denne modusen brukes til å heve deig og lage hjemmelagd yoghurt.
Pizzatilberedning	160-250	220	Denne modusen passer til å tilberede pizzaer. Tilberedningstiden og temperaturen avhenger av størrelsen på pizzaen samt tykkelsen på deigen.
Langsom tilberedning	70-120	100	Denne modusen bruker en lav temperatur for å gi et mørt resultat. Den passer godt til steking av kjøtt fra storfe, svin, kalv eller lam når du ønsker en mør tekstur. Vi anbefaler at du bruner kjøttet ved en høy temperatur på kokeplaten før du steker det.
Tørking	40-90	70	Denne modusen kan brukes til å tørke frukt, grønnsaker og urter. Tørketiden avhenger av matvarens type, størrelse og mengde.

Automatisk tilberedning

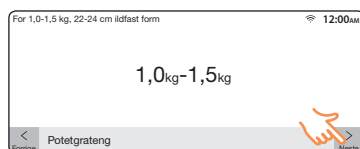
Ovnens har totalt 80 programmer for automatisk tilberedning fordelt over 10 kategorier, noe som passer perfekt for kokker uten mye erfaring. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter den valgte oppskriften.



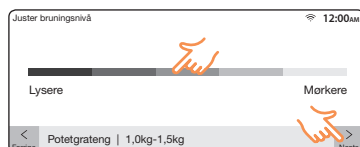
1. Trykk på **Meny**, og trykk deretter på **Automatisk tilberedning**.



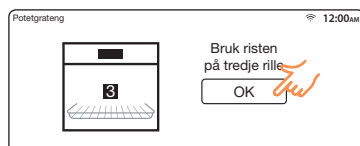
2. Sveip en finger oppover eller nedover for å velge kategori, og trykk deretter på en oppskrift i den valgte kategorien.



3. Du får da se anbefalt porsjonsstørrelse for oppskriften du har valgt. Trykk på ">" for å gå til neste trinn eller på "<" for å gå tilbake til forrige skjermbilde



4. Trykk på et bruningsnivå for oppskriften. Trykk på > for å gå til neste trinn.



5. Gjør klar maten og tilbehøret som angitt, og trykk deretter på **OK**.



6. Trykk på **Start** for å starte tilberedningen. Hvis du vil, kan du endre starttidspunktet for den gjeldende oppskriften. Du kan gjøre dette ved å trykke på et tidselement i høyre rute og endre starttidspunktet. Trykk deretter på **Start**.

MERK

Se delen med automatiske tilberedningsprogrammer i denne håndboken.

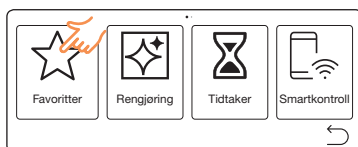
Kokkens oppskrift

Når du har lastet ned **SmartThings**-appen, kan du se oppskrifter fra profesjonelle kokker. Prøv den ønskede tilberedningen med deres egne oppskrifter. Se SmartThings-appen for mer informasjon.

Bruk

Favoritter

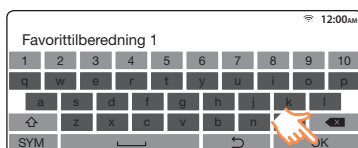
Legg til en oppskrift du ofte bruker, i favorittlisten, så har du den lett tilgjengelig. Dermed trenger du ikke å lete etter en oppskrift du har lagd tidligere, og som du nå vil bruke. Dette kan gjøres på to måter:



1. Trykk på **Meny** og deretter på **Favoritter**.



2. Meldingen "Lag din egen oppskrift" vises. Trykk på **Neste**.



3. Følg instruksjonene på skjermen for å angi ovnsmodus, temperatur, tilberedningstid og/eller alternativer manuelt.
4. Bruk tastaturet på skjermen til å gi oppskriften et navn.
5. Trykk på **OK**. Innstillingene dine blir lagt til i Favoritter.

MERK

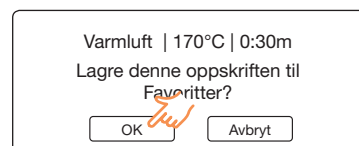
Eventuelle favorittoppskrifter du har lagt inn, vises i Favoritter i trinn 2 over. I dette tilfellet kan du trykke på **Legg til i Favoritter** for å opprette en ny oppskrift.

Fremgangsmåte 2 - Legge til gjeldende oppskrift i Favoritter

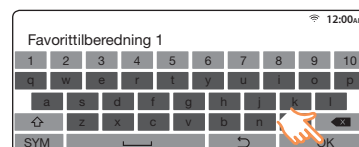
Du kan legge til en oppskrift du har åpen, som et nytt element i Favoritter.



1. Når tilberedningen av en oppskrift er ferdig, kan du trykke på (☆).

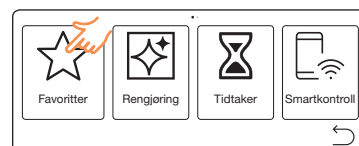


2. Meldingen "Lagre denne oppskriften til Favoritter?" vises. Trykk på **OK** for å legge inn en ny oppskrift.

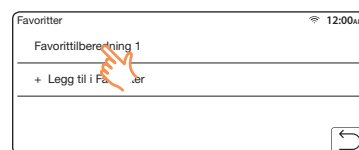


3. Tastaturet vises på skjermen. Bruk tastaturet på skjermen til å gi oppskriften et navn.
4. Trykk på **OK**. Den gjeldende oppskriften blir lagt til i Favoritter.

Slik bruker du en favorittoppskrift



1. Trykk på **Meny** og deretter på **Favoritter**.



2. Trykk på en oppskrift i listen som vises. Det vises detaljert informasjon om den valgte oppskriften.



3. Trykk på **Start** for å starte tilberedningen.

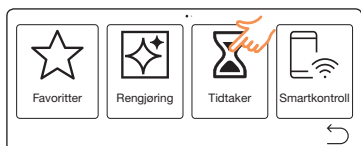
MERK

Du kan redigere eller fjerne oppskrifter i favorittlisten.

- Hvis du vil redigere en oppskrift, kan du velge oppskriften og trykke på (✎).
- Hvis du vil fjerne en oppskrift fra listen, kan du velge oppskriften og trykke på (🗑️)-ikonet.

Tidtaker

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



1. Trykk på **Meny** og deretter på **Tidtaker**.



2. Trykk på et av tidselementene for å vise talltastaturet på skjermen.

3. Bruk talltastaturet til å angi en tid.

4. Når du er ferdig, trykker du på **Start**.

MERK

Når tiden har gått frem til det angitte tidspunktet, vises meldingen "**Tiden er ferdig**", og du hører en liten melodi.

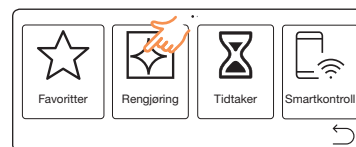
Rengjøring

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

Funksjon	Instruksjoner
Pyrolytisk	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 en praktisk metode for å vaske lett tilsmussing ved hjelp av damp.
Avkalking	Rengjør dampgeneratoren innvendig for å unngå at kvaliteten og smaken på maten påvirkes.
Tømming	Når en dampfunksjon er fullført, må du tømme den gjenværende vannet for å unngå at det påvirker tilberedningen i andre moduser. Hvis du tømme på nytt for å rengjøre, kan du bruke denne funksjonen.

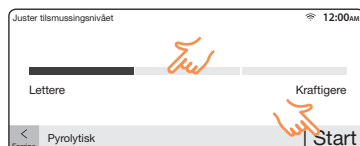
Pyrolytisk

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 sidestativene, og tørk bort store urenheter inne i ovnen manuelt. Hvis du ikke gjør det, kan de antennes under rengjøringssyklusen, noe som kan føre til brann.
2. Gå til **Meny** > **Rengjøring** > **Pyrolytisk**, og trykk deretter på **Neste**.

Bruk



- Velg et tilsmussingsnivå mellom **Lettere** og **Kraftigere**, og trykk deretter på **Start**. Det finnes tre nivåer: 1 time og 50 min., 2 timer og 10 min. og 2 timer og 30 min.
- Følg instruksjonene på skjermen, og trykk deretter på **OK**. Hvor lang tid syklusen tar, avhenger av hvor skitten ovnen er. Det kan ta opptil to og en halv time å utføre syklusen.
- Vent til ovnen har kjølt seg ned, og bruk deretter en fuktig klut til å tørke langs kanten på døren.

FORSIKTIG

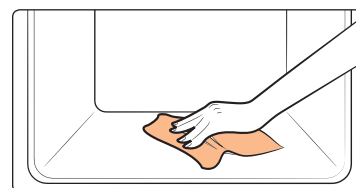
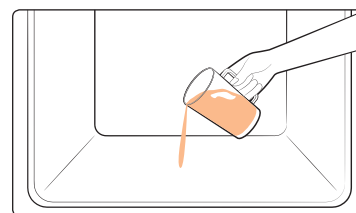
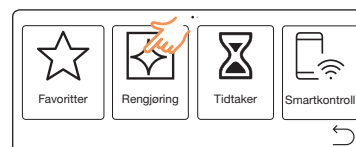
- Du må ikke berøre ovnen, ettersom den blir svært varm mens denne syklusen pågår.
- For å unngå ulykker må du holde barn borte fra ovnen.
- Etter at syklusen er ferdig, må du ikke slå av mens kjøleviften står på for å kjøle ned ovnen.

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.

Damprengjøring

Dette er en praktisk metode for å vaske lett tilsmussing ved hjelp av damp.



- Gå til **Meny > Rengjøring > Damprengjøring**, og trykk deretter på **Start**.
- Ta ut alt tilbehør, og trykk deretter på **OK**.
- Hell 400 ml vann ned i bunnen av ovnen, lukk døren, og trykk deretter på **OK**. Det tar 26 minutter å gjennomføre hele syklusen.
- Bruk en tørr klut til å rengjøre inne i ovnen.

ADVARSEL

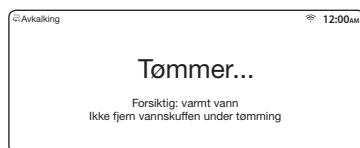
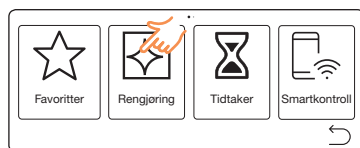
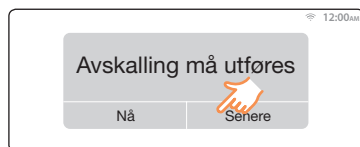
Du må ikke åpne døren før syklusen er ferdig. Vannet inne i ovnen er svært varmt og kan føre til brannskader.

MERK

- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi å fjerne vanskelige flekker manuelt med et rengjøringsmiddel før du aktiverer ovnens damprengjøringsfunksjon.
- 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.

Avkalking

Rengjør dampgeneratoren innvendig for å unngå at kvaliteten og smaken på maten påvirkes.



Ovnens teller tiden for damprengjøringscyklene og ber deg om å kjøre avkalkingsfunksjonen når det er nødvendig. Du kan aktivere dampfunksjoner i løpet av de neste to timene uten å utføre avkalkingsfunksjonen. Ingen dampfunksjoner vil imidlertid aktiveres etter de to timene med mindre du først aktiverer og utfører avkalkingscyklussen.

1. Gå til **Meny > Rengjøring > Avkalking**, og trykk deretter på **Start**.

2. Følg instruksjonene på skjermen, og trykk deretter på **OK**. Det tar 3 timer å utføre syklusen.

- Tøm og rengjør vannskuffen, og fyll den deretter med 50 ml avkalkingsmiddel og 400 ml drikkevann.

3. Når avkalkingssyklusen er gjennomført, tømmes ovnen for vann automatisk.

4. Bruk grytekluter til å ta ut og tømme vannskuffen, og fyll den deretter med 500 ml drikkevann for å skylle ovnen.

5. Følg instruksjonene på skjermen, og trykk deretter på **OK** for å begynne skyllingen.

6. Bruk grytekluter til å tømme og rense vannskuffen når skyllingen er ferdig.

⚠ ADVARSEL

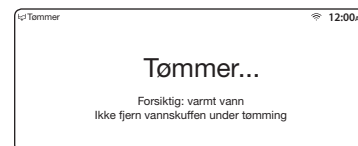
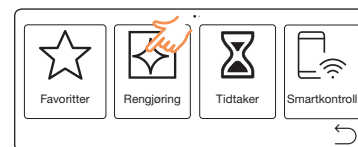
Du må bare bruke avkalkingsmidler som er beregnet på dampovner eller kaffetraktere.

⚠ FORSIKTIG

- Du må ikke avbryte avkalkingsprosessen mens den er i gang. Hvis du gjør det, vil du måtte starte avkalkingsfunksjonen på nytt og fullføre den i løpet av de neste tre timene for å aktivere dampfunksjonene.
- For å unngå ulykker må du holde barn borte fra ovnen.
- Følg instruksjonene fra produsenten av avkalkingsmiddelet når det gjelder blandeforhold.

Tømming

Hvis du av rengjøringsformål vil utføre en ny tømming, kan du bruke tømmefunksjonen som følger:



1. Gå til **Meny > Rengjøring > Tømmer**, og trykk deretter på **Start**.

2. Ovnen begynner å tømme vann fra dampgeneratoren til vannskuffen.

3. Bruk grytekluter til å tømme vannskuffen når tømmeprosessen er ferdig.

📄 MERK

Når ovnen begynner å drenere, venter du til dreneringen er fullført.



Bruk

Innstillinger

Du kan endre standardinnstillingene til dine egne preferanser eller sjekke nettverkstilkoblingen for diagnoseformål. Ovnens har 11 ulike innstillingselementer.

Wi-Fi

Slå Wi-Fi-tilkobling av eller på.

Gjør følgende for å aktivere Wi-Fi-tilkobling:

1. Gå til **Meny** > **Innstillinger** > **Wi-Fi**, og trykk deretter på **On** i ruten til høyre.
2. Trykk på et element i listen som vises over tilgjengelige Wi-Fi-nettverk.
3. Hvis nettverket er sikret, blir du bedt om å legge inn et passord. Legg inn passordet.

MERK

- Hvis du vil koble fra Wi-Fi, gå du til **Meny** > **Innstillinger** > **Wi-Fi** og trykker på **Off** i ruten til høyre.
- Du finner mer informasjon om Wi-Fi-tilkobling og hvordan du bruker appen i brukerhåndboken til appen.

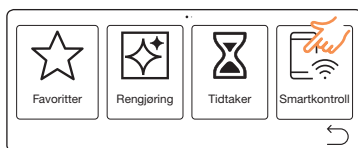
Enkel tilkobling

Enkel tilkobling gjør det mulig å konfigurere nettverksinnstillingene, deriblant autentifiseringsprosedyren, på en enkel måte.

Smartkontroll

Hvis Smartkontroll er aktivert når du tilbereder matvarer, kan du bruke appen til å endre tilberedningstid og/eller temperatur.

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se den separate programveiledningen som følger med.



Åpne **Meny** > **Smartkontroll**, og slå det på eller av enkelt.

MERK

Samsung Electronics erklærer herved at denne ovnen overholder de grunnleggende kravene og andre relevante bestemmelser i direktiv 1999/5/EF.

Den offisielle samsvarserklæringen finner du på <http://www.samsung.com>. Gå til Kundestøtte.

Utstyret kan brukes i alle EU-land.

Språk

Velg et språk for skjermen.

- Gå til **Meny** > **Innstillinger**, og trykk deretter på ønsket språk.

Volum

Juster volumet for pip og melodier.

- Gå til **Meny** > **Innstillinger**, og bruk deretter volumfeltet til å justere volumet.

Lysstyrke

Endre lysstyrken på skjermen.

- Gå til **Meny** > **Innstillinger**, og bruk deretter lysstyrkefeltet til å justere lysstyrken.

Skjerm

Ovnens aktiverer ventemodus etter en viss periode med inaktivitet. Når dette skjer, vises det gjeldende klokkeslettet. Du kan aktivere eller deaktivere at klokkeslettet skal vises i ventemodus.

- Gå til **Meny** > **Innstillinger**, og trykk deretter på **Skjerm** for å veksle mellom **On** og **Off**.
- For å spare strøm, forsvinner også gjeldende klokkeslett etter en viss tid uten aktivitet, selv om du angir **Skjerm** til **On**.

Klokketype

Velg en klokke type for gjeldende klokkeslett som vises i ventemodus. Du kan velge mellom to typer: Analog og Digital.

- Gå til **Meny** > **Innstillinger**, og trykk deretter på **Klokketype** for å veksle mellom **Analog** og **Digital**.



Klokkeformat

Velg et tidsformat for gjeldende klokkeslett som vises i ventemodus. Du kan velge mellom to formater: 12-timers og 24-timers.

- Gå til **Meny > Innstillinger**, og trykk deretter på **Klokkeformat** for å veksle mellom **24 t** og **AM/PM** (12 t).

Angi klokkeslett

Angi gjeldende klokkeslett.

1. Gå til **Meny > Innstillinger > Angi klokkeslett**.
2. Trykk på et av tidselementene for å vise talltastaturet på skjermen.
3. Bruk talltastaturet til å legge inn hvert av elementene (timer og minutter).
4. Trykk for å veksle mellom **AM** og **PM** (tilgjengelig med 12-timersformat).
5. Trykk på **OK** for å lagre endringene.

Oppdater

Kontroller den gjeldende fastvareversjonen, og/eller oppdater til nyeste fastvareversjon.

Programvare

1. Gå til **Meny > Innstillinger > Oppdater** for å vise gjeldende versjon.
2. Trykk på **Oppdater** øverst i høyre rute for å se etter oppdateringer.
3. Hvis det finnes tilgjengelige oppdateringer, kan du følge instruksjonene på skjermen for å installere oppdateringen.

Automatisk oppdatering

Aktiver eller deaktiver Automatisk oppdatering.

Hvis Automatisk oppdatering er aktivert og det finnes tilgjengelige oppdateringer, installerer ovnen oppdateringen uten å varsle deg.

Lisensinformasjon

Se lisensinformasjonen til fastvaren.

Hjelp

Praktiske tips og forklaringer relatert til et spesifikt element du har valgt.

Feilsøking

Trykk på et kontrollpunkt på skjermen, og prøv å utføre forslagene.

Førstegangsveiledning

Du blir vist enkle instruksjoner for grunnleggende bruk av ovnen.

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

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

- Bakeplate og universalplate er likeverdige.
- Når du tilbereder mat med mye fett, anbefales det å sette inn en plate under risten for å samle opp fettrester. Hvis du har en 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, Ø 20 cm terteform	3		190-200	50-60
Gjærkake på plate med frukt og skorpe	Universalplate	2		160-180	40-50
Fruktsmuldreke	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

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen butterdeig, fylt	Universalplate	2		180-200	20-25
Quiche	Rist, 22-24 cm ildfast form	2		180-190	25-35
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	Ristinnsats + Universalplate	3		160-180	50-70
Benfri kalvestek, 1,5 kg	Ristinnsats + Universalplate	3		160-180	90-120
Svinestek, 1 kg	Ristinnsats + Universalplate	2		200-210	50-60
Stort stykke svin, 1 kg	Ristinnsats + Universalplate	3		160-180	100-120
Lammestek med ben, 1 kg	Ristinnsats + Universalplate	3		170-180	100-120

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fjærkre (kylling/and/kalkun)					
Kylling_hel, 1,2 kg *	Rist + Universalplate (for å samle opp væske)	3 1		205	70-80 *
Kyllingstykker	Ristinnsats + Universalplate	3		200-220	25-35
Andebryst	Ristinnsats + Universalplate	3		180-200	20-30
Liten kalkun, hel, 5 kg	Ristinnsats + Universalplate	3		180-200	120-150
Grønnsaker					
Grønnsaker, 0,5 kg	Ristinnsats + Universalplate	3		220-230	15-20
Bakte potethalvdeler, 0,5 kg	Ristinnsats + Universalplate	3		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bakt	Ristinnsats + Universalplate	3		200-230	10-15
Stekt fisk	Ristinnsats + Universalplate	3		180-200	30-40

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

Smart matlaging

Grilling

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

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

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

Frost ferdigmåltid

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

Dampmodus

Med dampfunksjonen aktivert genererer ovnen damp og fordeler den jevnt inne i ovnsrommet slik at den dekker alle plater, rister og hjørner. Dette bidrar til å brune maten og gi den en sprø skorpe med myk, saftig innside.

Full vanntanken med drikkevann opp til maksimumslinjen, og velg det dampnivået som passer oppskriften din best.

Varmluftsdamp

Vi anbefaler at du forvarmer ovnen med dampmodus for teksturert baking.

Mat	Tilbehør	Rille	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kalde rundstykker	Universalplate	3	Lav	180-185	15-20
Kalde croissanter	Universalplate	3	Lav	180-190	10-15
Brød av hvitt eller blandet mel	Rist	2	Middels	180-185	40-50
Butterdeig	Universalplate	3	Lav	175-185	15-20
Terte/krem	Rist	3	Lav	120-130	25-30
Sufflé	Rist	3	Lav	170-180	15-20
Frossen selvhevende pizza	Rist	3	Middels	190-210	15-20
Baguetter *	Universalplate	3	Maks.	180-200	25-30

* For baguetter er det bare nødvendig å bruke damp i begynnelsen av bakeprosessen. Vi anbefaler at du bruker Varmluftsdamp-modusen i 10 minutter og deretter Konveksjonsmodusen med samme temperatur i resten av baketiden.

Damp overvarme + varmluft

Vi anbefaler at du justerer tilberedningsmodusen etter halve tilberedningstiden, slik at du kan fjerne dampen og få en sprø overflate. Vi anbefaler at du bruker overvarme + varmluft-modus eller konveksjonsmodus og holder samme temperatur.

Mat	Tilbehør	Rille	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Svinestek med svor, 1,2 kg	Ristinnsats + Universalplate	3	Middels	170-180	90-120
Kylling, hel, 1,2 kg	Ristinnsats + Universalplate	2	Middels	190-200	55-65
Kyllingstykker	Ristinnsats + Universalplate	3	Middels	210-220	25-30
Stekt andebryst	Ristinnsats + Universalplate	3	Middels	170-180	15-25
And, hel, 2,5 kg	Ristinnsats + Universalplate	3	Middels	170-180	120-150
Liten kalkun, hel (4 kg)	Ristinnsats + Universalplate	3	Middels	180-200	110-140
Hel fisk * (0,5 kg)	Ristinnsats + Universalplate	3	Middels	160-180	20-30
Fiskefilet *	Universalplate	3	Lav	190-200	10-20

* Vi anbefaler at du bruker Damp overvarme + varmluft under tilberedningstiden for å få en saftig smak.



Smart matlaging

Damp bunnvarme + varmluft

Vi anbefaler at du forvarmer ovnen i dampmodus for å få en sprø baking.

Mat	Tilbehør	Rille	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hjemmelaget pizza	Universalplate	2	Middels	190-200	15-20
Selvhevende pizza	Universalplate	2	Middels	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Universalplate	2	Lav	180-190	20-30
Rundstykker	Universalplate	2	Lav	180-190	15-20
Focaccia	Universalplate	2	Lav	200-210	15-20

Proffstekning

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	Ristinnsats + Universalplate	3	80-100	3-4
Mørbrad, 5-6 cm tykk	Ristinnsats + Universalplate	3	60-80	4-5
Svinestek	Ristinnsats + Universalplate	3	80-100	4-5
Lammestek	Ristinnsats + Universalplate	3	80-100	3-4
Andebryst	Ristinnsats + Universalplate	3	70-90	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.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Marengs, 0,2-0,3 kg	Universalplate	2	90-100	100-140
Fruktsmuldrekake, 0,8-1,2 kg	Rist	2	160-180	60-80
Bakte poteter, 0,4-0,8 kg	Universalplate	2	190-200	70-80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Ristinnsats + Universalplate	3	160-180	20-30
Frosne pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalplate	3	180-200	25-35
Frosne potetbåter, 0,3-0,5 kg	Universalplate	3	190-210	25-35
Bakte fiskefileter, 0,4-0,8 kg	Ristinnsats + Universalplate	3	200-220	30-40
Sprø fiskefileter, 0,4-0,8 kg	Ristinnsats + Universalplate	3	200-220	30-45
Stekt kjøttfilet av okse, 0,8-1,2 kg	Ristinnsats + Universalplate	2	180-200	65-75
Stekte grønnsaker, 0,4-0,6 kg	Universalplate	3	200-220	25-35

Steketermometer

Matvaretype		Kjernetemperatur (°C)
Storfe/lam	Lite stekt	45-50
	Middels	55-60
	Godt stekt	65-70
Svin		80-85
Fjærkre		85-90

Smart matlaging

Programmer for automatisk tilberedning

Følgende tabell viser 80 automatiske tilberedningsprogrammer for tilberedning, steking og baking. Den viser mengde, vekt og anbefalinger. Tilberedningsmoduser og tider er forhåndsprogrammert. Du finner oppskriftene til de automatiske programmene i instruksjonsboken.

⚠ ADVARSEL

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

1. Baking og gratenger

Programmene for automatisk tilberedning utfører forvarming under baking og viser forvarmingsfremdriften. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten. Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen. Vi anbefaler at du bruker en ildfast form på 22-24 cm som er varmebestandig (opptil 300 °C) og er laget av glass eller glasskeramikk.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Potetgrateng	1,0-1,5	Rist	3
	Tilbered en grateng med ferske poteter i en ildfast form.		
Grønnsaksgrateng	0,8-1,2	Rist	3
	Tilbered en grateng med ferske grønnsaker i en ildfast form.		
Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
	Tilbered en fersk lasagne i en ildfast form.		
Ratatouille	1,2-1,5	Rist	2
	Tilbered en ratatouille i en ildfast form.		
Pastarett	1,2-1,5	Rist	3
	Tilbered en pastarett i en ildfast form.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Moussaka	1,2-1,5	Rist	3
	Tilbered en moussaka i en ildfast form.		
Frittata	1,2-1,5	Rist	3
	Tilbered en frittata i en ildfast form.		
Janssons fristelse	1,2-1,5	Rist	3
	Tilbered en Janssons fristelse i en ildfast form.		
Kjøttpudding	1,2-1,5	Rist	3
	Tilbered en Shepherd's pie i en ildfast form.		
Risotto	1,2-1,5	Rist	3
	Tilbered en risotto i en ildfast form. Dekk til under tilberedning.		

2. Pizza

Programmene for automatisk tilberedning utfører forvarming under baking og viser forvarmingsfremdriften. Start programmet. Når du hører et pip som angir at forvarmingen er ferdig, kan du sette inn maten. Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Hjemmelaget pizza	1,0-1,2	Universalplate	2
	Tilbered hjemmelaget pizza på universalplaten. Vekten omfatter deig og fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost.		
Frossen pizza	0,4-0,6	Rist	3
	Plasser den frosne pizzaen på midterste rille.		
Calzone	0,8-1,2	Universalplate	3
	Tilbered 4 stykker fersk calzone, og legg dem på en plate.		

3. Pai/Terte/Bakverk

Programmene for automatisk tilberedning utfører forvarming under baking og viser forvarmingsfremdriften. Start programmet. Når du hører et pip som angir at forvarmingen er ferdig, kan du sette inn maten. Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Croissant *	0,3-0,4	Universalplate	3
	Fyll vannskuffen Tilbered 6 croissanter (kald, klar deig). Legg bakepapir på platen		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	2
	Tilbered quichedeig, og legg den på en rund quicheform med en diameter på 22-24 cm.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Eplepai	1,2-1,4	Rist	2
	Tilbered eplepai i en rund metallform med diameter på 20-24 cm.		
Eplebutterdeigkake *	0,3-0,4	Universalplate	3
	Fyll vannskuffen Legg 4 stykker kakedeig på bakeplaten.		
Madeleinekake	0,1-0,3	Rist	3
	Legg deig i svarte madeleineformer av metall.		
Biffstekpai	1,2-1,5	Universalplate	2
	Tilbered biffstekpai ved å bruke en ildfast form med diameter på 22-24 cm.		
Clafoutis	1,0-1,2	Rist	3
	Tilbered clafoutis ved å bruke en ildfast form med diameter på 22-24 cm.		
Frukttertebunn	0,4-0,5	Rist	3
	Legg deigen på en smurt bakeplate for kakebunn med diameter på 22-24 cm.		

* Fyll skuffen med 500 ml vann for damptilberedning.

Smart matlaging

4. Brød

Programmene for automatisk tilberedning utfører forvarming under baking og viser forvarmingsfremdriften. Plasser maten i ovnen etter at du har hørt et pip fra forvarmingen.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Loff *	0,6-0,7	Rist	2
	Fyll vannskuffen Tilbered deig, og legg den i en svart, rektangulær bakeform av metall (lengde på 25-30 cm).		
Brød med kornblanding *	0,8-0,9	Rist	2
	Fyll vannskuffen Tilbered deig, og legg den i en svart, rektangulær bakeform av metall (lengde på 25-30 cm).		
Foccacia	0,8-0,9	Rist	2
	Tilbered deig, og legg den i en svart, rund metallform med diameter på 20-24 cm.		
Baguetter *	0,6-0,7	Universalplate	3
	Fyll vannskuffen Tilbered deig i to stykker, og legg stykkene på universalplaten.		
Valnøttbrød *	1,0-1,1	Universalplate	3
	Fyll vannskuffen Tilbered deig i fire stykker, og fordel stykkene på universalplaten.		
Rundstykker *	0,3-0,5	Universalplate	3
	Fyll vannskuffen Tilbered deig i åtte stykker, og fordel stykkene på universalplaten.		
Pitabrød	0,4-0,5	Universalplate	3
	Tilbered deig i seks stykker, og fordel stykkene på universalplaten.		

* Fyll skuffen med 500 ml vann for damptilberedning.

5. Kake/dessert

Programmene for automatisk tilberedning utfører forvarming under baking og viser forvarmingsfremdriften. Plasser maten i ovnen etter at du har hørt et pip fra forvarmingen.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Sukkerbrødkake	0,5-0,6	Rist	2
	Legg deigen i en svart, rund bakeform av metall med en diameter på 25-26 cm.		
Marmorkake	0,7-0,8	Rist	2
	Legg deigen i en svart, rund gugelhupf-form eller bakeform av metall med en diameter på 25-26 cm		
Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Rist	2
	Tilbered deig, og legg den i en svart, rektangulær bakeform av metall (lengde på 25-26 cm).		
Ostekake	0,8-0,9	Rist	2
	Tilbered deig, og legg den i en svart, rund bakeform av metall (20-24 cm).		
Tekake	1,5-1,8	Universalplate	3
	Tilbered deig, og legg den på universalplaten.		
Brownies	0,7-0,8	Rist	3
	Tilbered deig, og legg den på en ildfast form på 22-24 cm.		
Karamellpudding *	0,7-0,8	Rist	3
	Fyll vannskuffen Tilbered deig i seks små suffléformer, og fordel dem jevnt på risten.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Fruktsmuldrekeke	0,8-1,2	Rist	3
	Legg fersk frukt (bringe­bær, bjørne­bær, eplebiter eller pære­biter) i den ildfaste formen på 22-24 cm. Fordel smulene på toppen.		
Scones	0,5-0,6	Universalplate	3
	Legg sconesene (diameter på 5-6 cm) på bakepapir på bakeplaten.		
Sufflé	0,4-0,5	Rist	2
	Tilbered seks små suffléformer, og fordel dem jevnt på risten.		

* Fyll skuffen med 500 ml vann for damp­tilberedning.

6. Kjøtt

Vi anbefaler å bruke ferskt, kaldt kjøtt, da dette gir bedre smak. Vi anbefaler at du lar kjøttet tine fullstendig hvis du bruker frossent kjøtt. De automatiske programmene inkluderer ikke forvarming og vending. Hvis du vil, kan du imidlertid snu maten etter halve tiden for å oppnå bedre resultater. Vi anbefaler at du skjærer av fett­et før du marinerer kjøttet, og at du lar det ligge i marinaden i minst 30 minutter eller natten over. Dette bedrer smaken. Når retten er stekt, må du ta den ut av ovnen og dekke den til med aluminiumsfolie. La kjøttet hvile i minst 10 minutter. Dette gir det en saftig smak. Server det deretter med tilbehør og saus.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Storfe			
Stekt kjøttfilet av okse *	0,8-2,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Krydre kjøttet, og la det ligge en time i kjøleskapet. Legg det på ristinnsatsen og universalplaten med fettsiden vendt opp. Stikk deretter steketermometeret inn i midten av steken fra venstre side.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Langstekt oksestek *	0,8-2,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Krydre kjøttet, og la det ligge en time i kjøleskapet. Legg det på ristinnsatsen og universalplaten med fettsiden vendt opp. Stikk deretter steketermometeret inn i midten av steken fra venstre side.		
Beef bourguignon	1,5-2,0	Rist	2
	Krydre kjøtterne (1 kg), og strø mel over dem. Stek dem i olje på alle sider inntil de er brunet over det hele. Stek på middels høy varme. Tilsett buljong og vin (300 ml). Hell det hele i en kasserolleform. Tilsett grønnsaker, løk, bacon og krydder. Dekk til under tilberedning.		
Stekt okseribbe	0,8-1,6	Ristinnsats + Universalplate	3
	Krydre kjøttet, og la det ligge en time i kjøleskapet. Legg kjøttet over på ristinnsatsen og universalplaten.		
Biff­fulade	0,8-1,2	Rist	2
	Stek biff­fuladen i olje inntil den er brunet. Stek på middels høy varme. Legg den i en ildfast form, og tilsett vin og buljong. Dekk til under tilberedning.		
Lam/svin			
Urtestekte lammekoteletter *	0,6-1,2	Ristinnsats + Universalplate	3
	Mariner lammekotelettene og legg dem på ristinnsatsen og universalplaten. Sett steketermometeret inn i midten av lammekotelettene, og tilbered dem.		

Smart matlaging

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Lammestek med ben *	2,0-2,5	Ristinnsats + Universalplate	3
	Mariner lammesteken, og legg den på ristinnsatsen og universalplaten. Sett steketermometeret inn i midten av lammesteken fra venstre side, og tilbered den.		
Svinestek med svor *	0,8-2,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Bruk en skarp kniv til å skjære noen snitt i fettsiden. Mariner steken, og legg den deretter på ristinnsatsen og universalplaten med fettsiden opp. Sett steketermometeret inn i midten av svinesteken fra venstre side, og tilbered den.		
Svinekam	0,8-1,6	Ristinnsats + Universalplate	3
	Krydre svinekammen med grillsaus, og la den hvile i kjøleskapet i minst 30 minutter. Legg den på ristinnsatsen og universalplaten, og tilbered den.		
Kalv/vilt			
Benfri kalvestek *	0,8-2,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Mariner kalvesteken, og legg den på ristinnsatsen og universalplaten. Sett steketermometeret inn i midten av kalvesteken fra venstre side, og tilbered den.		
Osso buco	1,5-2,0	Rist	2
	Mariner kalveskanken, og stek den i en varm stekepanne. Legg den i en ildfast form, og tilsett grønnsaker, vin og buljong. Når blandingen koker, dekker du den til og setter den i ovnen og tilbereder den.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Stekt villsvinstek *	1,0-2,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Mariner steken, og legg den i en ildfast form. Legg den på ristinnsatsen og universalplaten og tilbered den. Sett steketermometeret inn i midten av villsvinsteken fra venstre side, og tilbered den.		
Utbenet lår av hjortedyr *	1,0-1,5	Ristinnsats + Universalplate	3
	Bruk en kniv til å stikke hull på hjortelåret gjennom nettingen. Mariner det, og legg det på ristinnsatsen og universalplaten. Sett steketermometeret inn i midten av hjortelåret fra venstre side, og tilbered den.		

* Bruk steketermometeret i midten av kjøttet.

7. Fjærkre

Vi anbefaler å bruke ferskt, kaldt kjøtt fra fjærkre, da dette gir bedre smak. Hvis du bruker frossent kjøtt fra fjærkre, bør du la det tine fullstendig.
Når retten er stekt, må du ta den ut av ovnen og dekke den til med aluminiumsfolie. La kjøttet hvile i minst 5-10 minutter. Dette gir det en saftig smak.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Kylling			
Kylling_hel *	0,8-1,6	Ristinnsats + Universalplate	2
	Skyll og rens kyllingen. Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den på ristinnsatsen og universalplaten med brystsidene opp. Sett steketermometeret inn i det tykkeste området av brystet.		
Kyllingbryst	0,5-1,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Mariner kyllingbrystet, legg det på ristinnsatsen og universalplaten og tilbered det.		
Kylling, lår	0,5-1,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Pensle lårene med olje og krydder. Legg dem på ristinnsatsen og universalplaten, og tilbered dem.		
Sommerfuglkylling **	1,0-1,3	Ristinnsats + Universalplate	3
	Fyll vannskuffen Skyll og rens kyllingen. Skjær av den bakre delen av kyllingen, og pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den på ristinnsatsen og universalplaten, og tilbered den.		
Kyllingkebab	0,6-0,8	Ristinnsats + Universalplate	3
	Mariner kyllingbiter og andre ingredienser, sett dem på et spidd og pensle dem med olje. Legg dem på ristinnsatsen og universalplaten, og tilbered dem.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
And/gås			
And_hel *	1,5-2,7	Ristinnsats + Universalplate	2
	Fyll vannskuffen Skyll og rens anden. Pensle anden med krydder. Legg den på ristinnsatsen og universalplaten med brystsidene opp. Sett steketermometeret inn i det tykkeste området av brystet.		
Andebryst *	0,3-1,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Mariner andebrystet, og legg det på ristinnsatsen og universalplaten. Sett steketermometeret inn i midten av andebrystet.		
Gås_hel *	2,5-3,5	Ristinnsats + Universalplate	2
	Fyll vannskuffen Skyll og rens gåsen. Pensle gåsen med krydder. Legg den på ristinnsatsen og universalplaten med brystsidene opp. Sett steketermometeret inn i det tykkeste området av brystet.		
Gåsebryst *	0,5-1,2	Ristinnsats + Universalplate	3
	Mariner gåsebrystet, og legg det på ristinnsatsen og universalplaten. Sett steketermometeret inn i midten av gåsebrystet.		

Smart matlaging

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Kalkun			
Liten kalkun *	3,0-5,0	Ristinnsats + Universalplate	2
	Fyll vannskuffen Skyll og rens kalkunen. Pensle kalkunen med olje og krydder. Legg den på ristinnsatsen og universalplaten med brystsidene opp. Sett steketermometeret inn i midten av kalkunen.		
Kalkunbryst *	1,2-2,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Fyll vannskuffen Mariner kalkunbrystet, og legg det på ristinnsatsen og universalplaten. Sett steketermometeret inn i midten av kalkunbrystet.		

* Bruk steketermometeret i midten av kjøttet.

** Fyll skuffen med 500 ml vann for damptilberedning.

8. Fisk

Vi anbefaler å bruke fersk, kald fisk, da dette gir bedre smak. Hvis du bruker frossen fisk, bør du tine fisken fullstendig før du tilbereder den. Du kan bruke andre lignende fisker i stedet for fisketypene vi har anbefalt.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Fiskefilét			
Bakt ørretfilet	0,5-1,0	Ristinnsats + Universalplate	3
	Skyll og rens ørretfiletene, legg dem med skinnet opp på ristinnsatsen og universalplaten og tilbered dem.		
Bakt torskefilet *	0,5-1,0	Universalplate	3
	Fyll vannskuffen Skyll og rens torskefiletene, legg dem med skinnet opp på ristinnsatsen og universalplaten og tilbered dem.		
Sprø fiskefilét, panert	0,5-1,0	Universalplate	3
	Skyll og rens fiskefiletene, og dekk dem med tørre smuler. Legg dem på universalplaten, og tilbered dem.		
Hel fisk			
Ørret	0,3-0,8	Ristinnsats + Universalplate	3
	Skyll og rens ørreten, legg hele siden fra hodet til halen på ristinnsatsen og universalplaten. Lagg snitt i skinnet med en kniv, og tilbered fisken.		
Sole	0,3-0,8	Universalplate	3
	Skyll og rens flyndren, og legg den på bakepapir på en plate. Lagg snitt i skinnet med en kniv, og tilbered fisken.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Laks			
Laksefilét	0,4-0,8	Ristinnsats + Universalplate	3
	Skyll og rens laksefiletene, legg dem med skinnet opp på ristinnsatsen og universalplaten og tilbered dem.		
Laksebiff	0,4-0,8	Ristinnsats + Universalplate	3
	Skyll og rens laksebiffene, legg dem side om side på ristinnsatsen og universalplaten og tilbered dem.		
Lakserulade	0,8-1,2	Ristinnsats + Universalplate	3
	Legg lakseruladene på ristinnsatsen og universalplaten. La ruladene hvile i 10 minutter etter steking før du skjærer dem opp.		

* Fyll skuffen med 500 ml vann for damptilberedning.

9. Tilbehør

De automatiske programmene inkluderer ikke forvarming. Bruk ferske grønnsaker.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Stekte grønnsaker	0,4-0,8	Universalplate	3
	Skyll og tilbered skiver av squash, aubergine, paprika, løk og cherrytomater. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Legg skivene jevnt ut over universalplaten.		
Fylte tomater	0,4-0,8	Universalplate	3
	Skyll tomatene før du skjærer dem i to og fjerner kjernen. Fyll dem med blandinger (f.eks. av ris og kjøttdeig), og legg dem på platen.		
Potetbåter	0,4-0,8	Universalplate	3
	Skyll og skjær potetene i båter. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Legg dem jevnt ut over platen, og tilbered dem.		
Bakte potethalvdeler	0,4-0,8	Universalplate	3
	Skjær store poteter (på 200 g) i to på langs. Legg dem på universalplaten med den skårne siden opp, og pensle dem med olivenolje, urter og krydder.		

Smart matlaging

10. Lett og praktisk

De automatiske programmene inkluderer ikke forvarming. Bruk frosne, forhåndstilberedte matvarer.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Frosne pommes frites	0,3-0,7	Universalplate	3
	Fordel frosne pommes frites jevnt over universalplaten.		
Frosne potetbåter	0,3-0,7	Universalplate	3
	Fordel frosne potetbåter jevnt over universalplaten.		
Frosne kroketter	0,3-0,7	Universalplate	3
	Fordel frosne kroketter jevnt over universalplaten.		
Frosne potetrøsti	0,3-0,7	Universalplate	3
	Fordel frosne potetrøsti jevnt over universalplaten.		
Frossen lasagne	0,4-0,8	Rist	3
	Legg frossen lasagne i en ildfast form, og plasser den på risten.		
Frosne mini-vårruller	0,3-0,7	Universalplate	3
	Fordel frosne mini-vårruller jevnt over universalplaten.		

Spesialfunksjon

Tining

Denne modusen brukes til å tine frosne produkter, bakevarer, frukt, kaker, krem og sjokolade. Tinetiden avhenger av matvarenes type, størrelse og mengde.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosne produkter Frityrstekte kyllingbiter, pølser, poteter	Ristinnsats + Universalplate	3	50	-
Bakevarer Brød og rundstykker	Ristinnsats + Universalplate	3	50	-
Frukt	Rist, ildfast form	3	30	-
Kake, krem, sjokolade	Rist, ildfast form	3	30	-

Tørking

Denne modusen brukes til å tørke frukt, grønnsaker og urter. Tørketiden avhenger av matvarenes type, størrelse og mengde.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frukt	Rist	3	70-80	300-420
Grønnsaker	Rist	3	70-80	200-500
Urter	Rist	3	70-80	60-90

Heving av deig

Denne modusen brukes til å heve deig og lage hjemmelagd yoghurt.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Pizzadeig	Rist	2	30-40	30-40
Kake/brøddeig	Rist, ildfast form	2	30-40	40-50
Hjemmelagd yoghurt	Rist, ildfast form	2	40-50	6-7 (timer)

Pizzatilberedning

Denne modusen passer til pizza. Tilberedningstiden og temperaturen avhenger av størrelsen på pizzaen samt tykkelsen på deigen.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hjemmelaget pizza	Universalplate	2	190-210	15-25
Hjemmelaget tynn pizza	Universalplate	2	210-230	10-15

Langsom tilberedning

Denne modusen bruker en lav temperatur for å gi et mørt resultat. Den passer godt til steking av kjøtt fra storfe, svin, kalv eller lam når du ønsker en mør tekstur. Vi anbefaler at du bruner kjøttet ved en høy temperatur på kokeplaten før du steker det.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (timer)
Stekt kjøtt	Ristinnsats + Universalplate	3	80-100	3-4
Mørbrad, 5-6 cm tykk	Ristinnsats + Universalplate	3	70-80	4-5
Svinestek	Ristinnsats + Universalplate	3	80-100	4-5
Lammestek	Ristinnsats + Universalplate	3	80-100	3-4
Andebryst	Ristinnsats + Universalplate	3	70-90	2-3

Smart matlaging

Testretter

I henhold til standard EN 60350-1

1. Baking

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

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkaker	Universalplate	3		165	25-30
		3		165	25-30
	Universalplate + dyp plate	1+4		155	35-40
Mørdeigkaker	Universalplate + dyp plate	1+4		140	30-33
Sukkerbrød uten fett	Rist + springkakeform (mørk, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Eplepai	Rist + 2 springkakeformer * (mørk, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt		160	70-80
	Universalplate + rist + 2 springkakeformer ** (mørk, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

** To kaker settes oppå hverandre i midten.

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med funksjonen for stor grill.

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

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

3. Steking

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling	Rist + Universalplate (for å samle opp væske)	3 1		205	70-80

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

En samling av vanlige automatisk tilberedte oppskrifter

Potetgrateng

Ingredienser	800 g poteter, 100 ml melk, 100 ml fløte, 50 g pisket, helt egg, 1 spiseskje av hver av salt, pepper og muskat, 150 g revet ost, smør, timian.
Fremgangsmåte	Skrell potetene, og skjær dem i skiver på 3 mm. Gni smøret over hele overflaten til gratengformen (22–24 cm). Legg skivene ut over et rent håndkle, og hold den tildekket med håndkleet mens du forbereder resten av ingrediensene. Bland resten av ingrediensene, unntatt den revede osten, i en stor bolle, og rør godt. Legg potetskivene lagvis i formen, og hell blandingen over potetene. Potetskivene skal delvis overlape hverandre. Spre den revede osten på toppen, og stek gratengen. Server gratengen med noen ferske timianblader når den er ferdig tilberedt.

Grønnsaksgrateng

Ingredienser	800 g grønnsaker (squash, tomat, løk, gulrot, pepper, forhåndskokte poteter), 150 ml fløte, 50 g pisket, helt egg, 1 spiseskje av hver av salt og urter (pepper, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spiseskjeer olivenolje, noen timianblader
Fremgangsmåte	Vask grønnsakene, og skjær dem i skiver på 3–5 mm. Legg skivene lagvis i en gratengform (22–24 cm), og hell oljen over grønnsakene. Bland resten av ingrediensene, unntatt den revede osten, og hell blandingen over grønnsakene. Spre den revede osten på toppen, og stek gratengen. Server gratengen med noen ferske timianblader.

Lasagne

Ingredienser	2 spiseskjeer olivenolje, 500 g kjøttdeig, 500 ml tomat saus, 100 ml buljong, 150 g tørkede lasagneplater, 1 løk (hakket), 200 g revet ost, 1 spiseskje av hver av tørket persille, oregano, basilikum.
Fremgangsmåte	Tilbered en tomat saus med kjøtt. Varm olje i en stekepanne, og stek kjøttdeigen og den hakkede løken i ca. 10 minutter inntil kjøttet er brunet over det hele. Hell over tomat sausen og buljongen, og tilsett de tørkede urtene. Kok opp sausen, og la den småkoke i 30 min. Tilbered lasagneplatene i henhold til instruksjonene på pakken. Legg lasagneplater, kjøtt saus og ost i lag, og gjenta lagene. Dryss deretter resten av osten jevnt over det øverste laget med lasagneplater, og sett formen i ovnen.

Eplepai

Ingredienser	Bakverk: 275 g mel, $\frac{1}{2}$ spiseskje salt, 125 g hvitt fint sukker, 8 g vaniljesukker, 175 g kaldt smør, 1 egg (pisket) Fyll: 750 g faste, hele epler, 1 ss sitronsaft, 40 g sukker, $\frac{1}{2}$ ss kanel, 50 g stenfrø rosiner, 2 ss brødsmler
Fremgangsmåte	Sikt melet med saltet over en stor bolle. Sikt strøsukkeret og vaniljesukkeret sammen med det. Bruk to kniver til å skjære smøret i små terninger gjennom melet. Legg til $\frac{3}{4}$ av det piskede egget. Elt alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin inntil du oppnår en smuldrende masse. Bruk hendene til å forme deigen til en ball. Pakk den inn i plastfolie, og la den ligge kjølig i cirka 30 min. Smør springformen (24–26 cm diameter), og strø mel over overflaten. Rull ut $\frac{3}{4}$ av deigen til 5 mm tykkelse. Legg den i formen (på bunn og på sidene). Skrell eplene og ta ut kjernene i dem. Skjær dem i terninger på cirka $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Skvett sitronsaft på eplene, og bland godt. Vask og tørk korintene og rosinerne. Tilsett sukker, kanel, rosiner og korinter. Bland godt, og dryss brødsmler over bunnen av deigen. Trykk lett på den. Rull ut resten av deigen. Skjær deigen i små striper, og legg dem i kryss over fyllet. Pensle paien jevnt med resten av det piskede egget.



Smart matlaging

Quiche Lorraine

Ingredienser	Bakverk: 200 g vanlig mel, 80 g smør, 1 egg Fyll: 75 g bacon i terninger uten fett, 125 ml fløte, 125 g crème fraiche, 2 piskede egg, 100 g revet sveitserost, salt og pepper.
Fremgangsmåte	Bunnen lages ved å legge mel, smør og egg i en bolle og blande dem til du får en myk blanding. La den deretter hvile i kjøleskap i 30 minutter. Rull ut bunnen, og plasser den i en smurt keramikkform for quiche (25 cm diameter). Stikk bunnen med en gaffel. Bland sammen egg, fløte, crème fraiche, ost, salt og pepper. Hell blandingen over bunnen rett før du setter den i ovnen.

Fruktsmuldreker

Ingredienser	Topping: 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanelpulver Frukt: 600 g blandet frukt
Fremgangsmåte	Bland alle ingrediensene til du får en smuldrende konsistens for å lage toppingen. Spre fruktblandingen i en ildfast form, og dryss smulderet over den.

Hjemmelaget pizza

Ingredienser	Pizzadeig: 300 g mel, 7 g tørrgjær, 1 teskje olivenolje, 200 ml varmt vann, 1 teskje sukker og salt Topping: 400 g grønnsaker i skiver (aubergine, squash, løk, tomat), 100 g skinke eller bacon (hakket), 100 g revet ost
Fremgangsmåte	Hell mel, gjær, olje, salt, sukker og lunkent vann i en bolle, og bland det til du får en bløt deig. Elt deigen i en mikser eller for hånd i ci. 5–10 min. Dekk til deigen med et lokk og sett den i ovnen i 30 min ved 35 °C for å heve den. Rull ut deigen på en overflate som er strødd med mel, til du får en rektangulær form, og plasser den på platen eller i en pizzaform. Spre tomatpuré på deigen, og legg på skinke, sopp, oliven og tomat. Dryss revet ost jevnt på toppen, og stek pizzaen.

Stekt kjøttfilet av okse

Ingredienser	1 kg kjøttfilet av okse, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g hver med rosmarin og timian
Fremgangsmåte	Krydre kjøttet med salt, pepper og rosmarin, og la det ligge en time i kjøleskapet. Legg det på risten. Sett det inn i ovnen, og tilbered det.

Biff bourguignon

Ingredienser	1 kg høyrygg av storfe (trimmet og skåret i stykker på 5 cm), 100 g bacon (skåret i strimler på 1 cm), 1 løk (hakket), 2 hvitløksfedd (hakket), 1 selerikvist (hakket), 200 g tykt skåret sopp, 200 ml rødvin, 100 ml buljong, 2 spiseskjeer vegetabilsk olje, 1 spiseskje persille, 1 spiseskje salt og pepper, mel for strøing
Fremgangsmåte	Krydre kjøttet med salt og pepper, og strø det med mel. Stek kjøttstykkene i olje på alle sider inntil de er brunet over det hele. Stek på middels høy varme. Tilsett vin og buljong, og kok opp. Hell kjøttet og kraften over i en ildfast form. Tilsett alle ingrediensene. Rør om og dekk til med lokk.

Urtestekte lammekoteletter

Ingredienser	1 kg lammekoteletter (6 stykker), 4 store hvitløksfedd (pressede), 1 spiseskje fersk timian (presset), 1 spiseskje fersk rosmarin (presset), 2 spiseskjeer salt, 2 spiseskjeer olivenolje.
Fremgangsmåte	Bland salt, hvitløk, urter og olje, og legg lammekotelettene i blandingen. Vend kotelettene for å få blandingen over hele, og la dem hvile i minst 30 min til 1 time i romtemperatur.



Svinekam

Ingredienser	2 stykker svinekam, 1 spiseskje svarte pepperkorn, 3 laurbærblad, 1 løk (hakket), 3 hvitløksfedd (hakket), 85 g brunt sukker, 3 spiseskjeer Worcestershire-saus, 2 spiseskjeer tomatpuré, 2 spiseskjeer olivenolje
Fremgangsmåte	Lag en grillsaus. Varm opp olje i en kasserolle, og tilsett løken. Stek løken inntil den er myk, og tilsett resten av ingrediensene. Grill sausen, og la den småkoke i 30 min inntil den har tyknet. Mariner svinekammen med grillsaus, og la den ligge i marinaden i minst 30 min til 1 time.

Osso buco

Ingredienser	1,5 kg kalveskanker (4 stk.), $\frac{1}{2}$ kopp hakkede gulrøtter, $\frac{1}{2}$ kopp hakket selleri, 1 løk (hakket), 4 fedd hvitløk (hakket), 1 ss tørket timian eller oregano, $\frac{3}{4}$ kopp tørr hvitvin, 1 kopp kalvekraft, 2 ss tomatpure, salt og pepper, 3 ss olivenolje, 2 ss mel til sprinkling for gremolata: 2 spiseskjeer persille, 1 spiseskje revet sitronskall, 2 hvitløksfedd (knust).
Fremgangsmåte	Krydre kalveskanken med salt og pepper. Trekk kalveskanken gjennom litt mel, og rist av overflødig mel. Stek den deretter i en varm panne med olivenolje. Stek stykkene på begge sider inntil de er godt brunet (cirka 5 min på hver side). Legg dem på en tallerken, og sett tallerkenen til side. Hell i den hakkede løken, gulrøttene og selerien, og stek blandingen i pannen i 5 min mens du regelmessig rører om. Tilsett deretter hvitløk og timian, og fortsett steking inntil grønnsakene såvidt begynner å brukes (cirka 10 min). Legg kalveskanken i pannen, og hell over vinen og buljongen. Når blandingen koker, setter du den i ovnen. Gremolata: Bland alle ingrediensene. Server osso buco med gremolata på toppen av kalveskanken.

Sprø fiskefileter, panert

Ingredienser	4 tykke, hvite fiskefileter (torsk, flyndre, tilapia), $\frac{1}{4}$ kopp mel, $\frac{1}{3}$ kopp melk, 2 kopper brødsmler
Fremgangsmåte	Skyll fisken, og dypp den i melk. Dekk filetene med mel, og dypp dem i melk. Dekk dem med brødsmler. Spray bakeplaten med vegetabilsk olje. Legg deretter fiskefiletene på bakeplaten, og spray dem med olje.

Vedlikehold

Rengjøring

⚠ ADVARSEL

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

Stekeovnens innvendige flater

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

Stekeovnens utvendige flater

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

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

Tilbehør

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

Overflate med katalyttemalje (kun enkelte modeller)

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

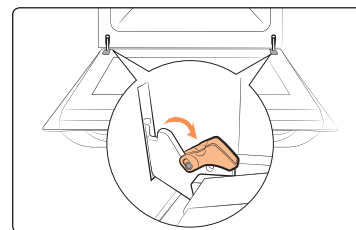
1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
2. Rengjør innsiden av ovnen.
3. Velg konveksjonsmodus med maksimal temperatur, og kjør syklusen i en time.

Dør

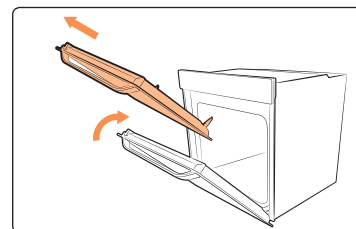
Ovnsdøren skal kun tas av for rengjøringsformål. Bruk følgende instruksjoner til å ta av døren.

⚠ ADVARSEL

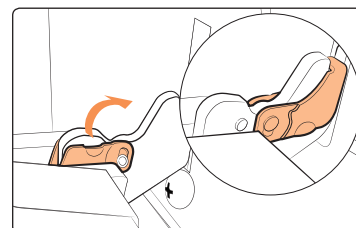
Ovnsdøren er tung.



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



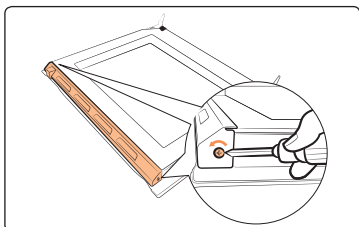
2. Lukk døren omtrent 70°. Hold på sidene av ovnsdøren med begge hender, og løft og trekk den oppover inntil hengslene går fri fra ovnen.
3. Rengjør døren med såpevann og en ren klut.



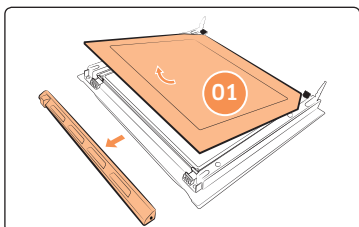
4. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass døren igjen. Kontroller at klipsene er koblet inn på begge sider.

Dørglass

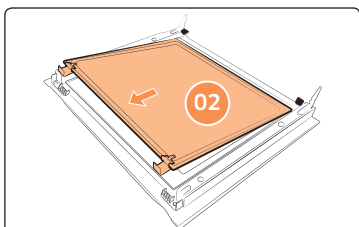
Avhengig av modellen er ovnsdøren utstyrt med 3-4 glassplater som ligger mot hverandre. Dørglasset skal kun tas av for rengjøringsformål. Bruk følgende instruksjoner til å ta av dørglasset.



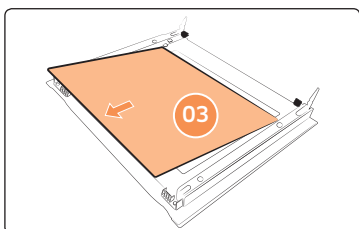
1. Bruk en skrutrekker til å skru ut skruene på venstre og høyre side.



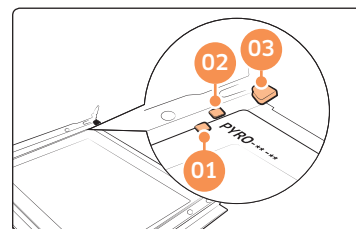
2. Ta av dekslene i pilens retning.
3. Ta ut den første glassplaten fra ovnen.



4. Ta ut den andre glassplaten fra døren i pilens retning.



5. Ta ut den tredje glassplaten fra døren i pilens retning.
6. Rengjør glasset med såpevann og en ren klut.



- 01 Støtteklips 1
- 02 Støtteklips 2
- 03 Støtteklips 3

7. Når du er ferdig, setter du inn glassplatene igjen som følger:

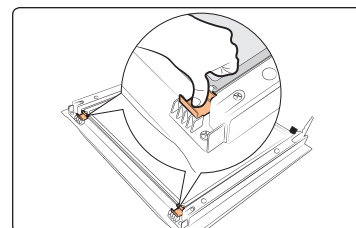
- Finn frem til hengslene (se bildet). Sett inn glassplate 3 under støtteklips 1, glassplate 2 under støtteklips 1 og 2 og glassplate 1 i støtteklips 3. Dette må utføres i denne rekkefølgen. Kontroller at den trykte siden av glassplatene er vendt innover.

⚠ FORSIKTIG

For å identifisere riktig side av arket, finner du "PYRO"-merket på hjørnet av hvert ark.

Riktig retning: PYRO-**-**

Feil retning: **-**ORYP



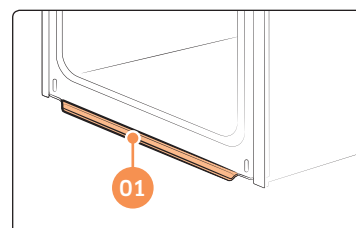
8. Når du har satt inn glassplate 2, må du trykke glassklipsene nedover og kontrollere at de sikrer glassplatene som de skal.

9. Utfør trinn 1-2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass dekslene igjen.

⚠ ADVARSEL

For å forhindre varmelekkasje må du passe på at du setter på plass glassplatene på riktig måte.

Vannsamler



- 01 Vannsamler

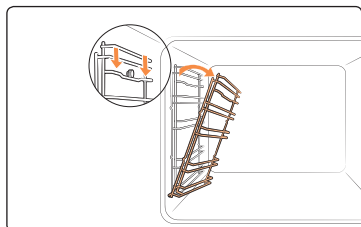
Vannsamleren samler ikke bare opp overflødig fuktighet fra tilberedningsprosessen, men også matrester. Du må regelmessig tømme og rengjøre vannsamleren.

⚠ ADVARSEL

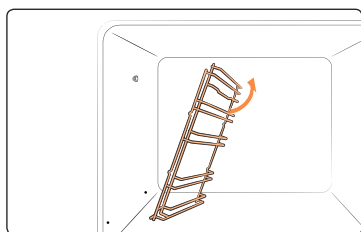
Hvis du oppdager en vannlekkasje fra vannsamleren, må du kontakte et lokalt Samsung-servicenter.

Vedlikehold

Sidestativ (kun enkelte modeller)



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



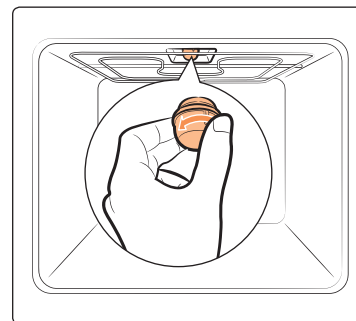
2. Trekk og ta ut den nedre delen av venstre sidestativ.
3. Ta ut høyre sidestativ på samme måte.
4. Rengjør begge sidestativene.
5. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass sidestativene igjen.

MERK

Ovnens fungerer uten at sidestativene og ristene er på plass.

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

Problem	Årsak	Tiltak
Utsiden av ovnen blir for varm under bruk.	Ovnen er installert på et sted som mangler god ventilasjon.	Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Det ligger matrester mellom døren og innsiden av ovnen.	Rengjør ovnen godt, og åpne deretter døren igjen.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	- Lampen slår seg på og av. - Lampen er dekket til av fremmedlegemer som følge av matlagingen.	- Lampen slår seg av automatisk etter en viss tidsperiode for å spare strøm. Du kan slå den på igjen ved å trykke på Ovnslys. - Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk om problemet vedvarer.
Det kommer elektrisitet fra maskinen.	- Strømforsyningen er ikke tilstrekkelig jordet. - Du bruker en kontakt som ikke er jordet.	Kontroller om strømforsyningen er tilstrekkelig jordet.
Det drypper vann.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en produktfeil.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det kommer damp fra en 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. - Ovnskontrollene er feil angitt. - Sikringen i huset har gått.	- Lukk døren, og start operasjonen på nytt. - Se delen om betjening av ovnen, og tilbakestill den. - Skift sikringen eller tilbakestill krets Bryteren. Kontakt en elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	- Innledende bruk. - Det ligger matrester på varmeelementet.	- Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet. Dette er ikke en feil, og når du har brukt ovnen 2-3 ganger, bør det ikke lenger forekomme. - La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementet.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	Du har brukt beholdere av plast eller andre materialer som ikke er varmebestandige.	Bruk glassbeholdere som er egnet for høye temperaturer.

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.
Jeg hører vann som koker, under damptilberedning.	Dette skjer fordi dampelementet varmer opp vann.	Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Funksjonen for damptilberedning fungerer ikke.	Vannforsyningstanken er tom for vann.	Tilsett vann i tanken, og prøv på nytt.
Ovnen blir varm under forbrenningsrengjøring.	Dette skyldes at forbrenningsrengjøring utføres med 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 skyldes at temperaturen er for høy.	La ovnen kjøle seg ned før du bruker den.

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-70	Damprelaterte problemer	
C-72		
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. Prøv deretter på nytt på vanlig måte.

Tekniske spesifikasjoner

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

Dimensjoner (B x H x D)	Utside	595 x 595 x 570 mm
Volum		73 liter
Vekt	Netto	46,1 kg
Tilkoblingsspenning		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimal tilkoblet strømbelastning		3500-3850 W

Vedlegg

Notat

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifikasjon	NV73N9770RM
Energieffektivitetsindeks per stekerom (EEI-stekerom)	81,4
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A+
Energiforbruk (elektrisitet) 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)	0,95 kWh/syklus
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn, i viftemodus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC elektrisk hulrom)	0,70 kWh/syklus
Antall hulrom.	1
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet
Volum per hulrom (V)	73 l
Ovnstype	Innebygd
Enhetens masse (M)	46,1 kg

Dataene er fastsatt i henhold til standard EN 60350-1, EN 50564, 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

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



DG68-00613L-00

Kalusteuuni

Käyttö- ja asennusopas

NV73N9770RM



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	10
Älykäs turvamekanismi	10
Äänettömästi sulkeutuva luukku (kevyt, turvallinen ja hiljainen)	10
Lisätarvikkeet	11
Mekaaninen lukko	12
Vesisäiliö	13
Toiminnot	13
Käyttöpaneeli	13
Yleiset asetukset	14
Uunin toiminto	16
Erityistoiminto	20
Automaattiohjelma	21
Kokin resepti	21
Suosikit	22
Ajastin	23
Puhdistaminen	23
Asetukset	26
Ohje	27

Älykkäät valmistustoiminnot	28
Manuaalinen valmistus	28
Automaattiohjelmat	34
Erityistoiminto	42
Koekeittiössä testatut ruuat	44
Usein käytettyjen automaattiohjelmien reseptejä	45
Huolto	48
Puhdistaminen	48
Vaihtaminen	50
Vianmääritys	51
Tarkistettavat kohdat	51
Näyttökoodit	53
Tekniset tiedot	53
Liite	54
Laitteen tekniset tiedot	54

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 välttyä.

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

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

Jos laitteessa on puhdistustoiminto, laitteen pinnat saattavat kuumentua puhdistamisen aikana tavallista enemmän. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta. Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

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

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

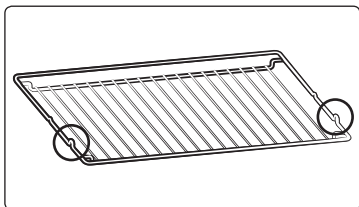
Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

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

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

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana. Laitteen pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana.



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

HUOMIO

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

Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vaurioitunutta laitetta.

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

Sähköjohdot tai -johtimet eivät saa olla kosketuksissa uuniin.

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

Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.

Ole varovainen, kun käytät uunin lähellä olevia pistorasioita.

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

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

Tämä uuni on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen kotitalouksissa.

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

Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.

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

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

Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia, alkoholi saattaa höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan päästessään kosketuksiin jonkin uunin 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. Unipelti 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 kypsytty kunnolla.

Hedelmämehusta tulee tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille.

Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.

Älä laita astioita uunin luukun päälle.

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

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

Älä käytä luukun avaamiseen liikaa voimaa.

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

VAROITUS: Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.

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

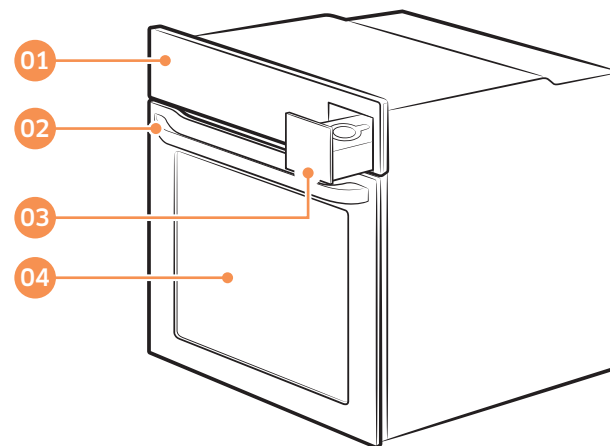
VAROITUS

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

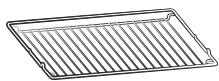
02 Luukun kahva

03 Vesisäiliö

04 Luukku

Lisätarvikkeet

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



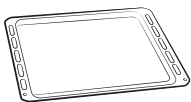
Ritilä



Ritiläohjain *



Uunipelti *



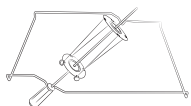
Yleispelti *



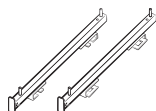
Syvä pelti *



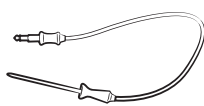
Paistinvarras *



Paistin- ja lihavarras *



Teleskooppiohjain *

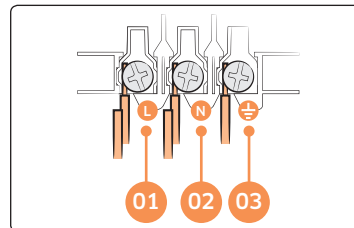


Paistomittari *



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)	Minimi poikkileikkausalue
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 virtajohtot 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.



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

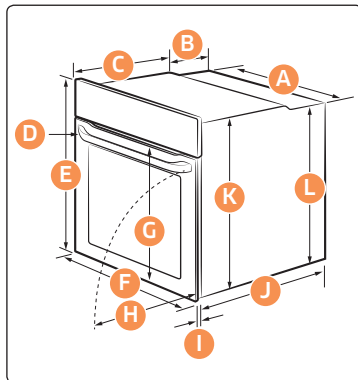
Asentaminen

Asentaminen kaapistoon

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

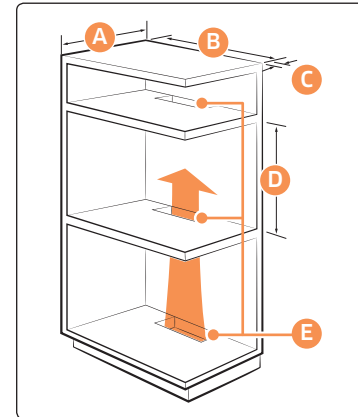
Uunin asianmukaisesta ilmanvaihdosta on huolehdittava. Kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin tulee jättää n. 50 mm:n kokoinen aukko ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

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

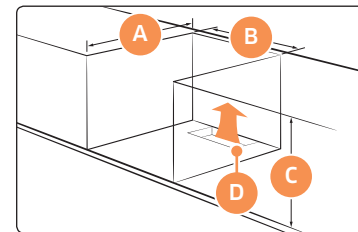


Kaapisto (mm)

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.



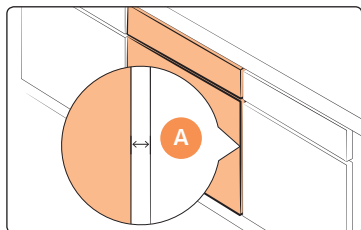
Allaskaappi (mm)

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

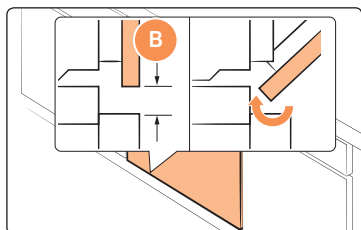
HUOM.

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

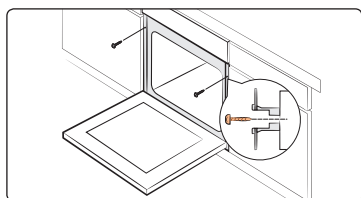
Uunin asentaminen



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



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



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 käynnistät uunin ensimmäistä kertaa, näyttöpaneelissa näytetään aloitusnäyttö ja Samsungin logo. Tee alkuasetukset näyttöpaneelissa annettujen ohjeiden mukaisesti. Voit muuttaa alkuasetuksia myöhemmin asetusnäytöstä.

VAIHE 1 Kieli



Valitse haluamasi valikkojen kieli.

1. Valitse kieli.
2. Kosketa OK-painiketta.

VAIHE 2 Aika



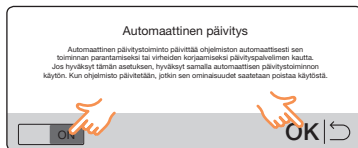
Aseta aika.

1. Tuo numeronäppäimistö näkyviin koskettamalla mitä tahansa ajan asetuskohtaa.
2. Anna aika-asetukset (tunnit ja minuutit) numeronäppäimistöllä.
3. Kosketa OK-painiketta. Palataksesi edelliseen näyttöön, kosketa (↶).



Ennen kuin aloitat

VAIHE 3 Automaattinen päivitys

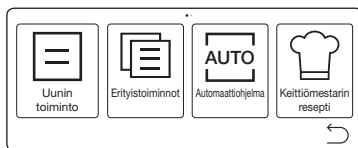


Pidä laite ajan tasalla ottamalla automaattinen päivitys käyttöön.

1. Ota automaattinen päivitys käyttöön koskettamalla **ON**-painiketta, tai pois käytöstä koskettamalla **OFF**-painiketta.
2. Kosketa **OK**-painiketta. Palataksesi edelliseen näyttöön, kosketa (→).

HUOM.

Kun asetukset on tehty, valikkonäyttö ilmestyy näkyviin.



HUOM.

Jos valikkonäyttö tulee näkyviin ensimmäisellä käyttökerralla, voit tehdä alkuasetukset (Kieli / Aika / Automaattinen päivitys) katsomalla ohjeet Asetukset-osasta.

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.

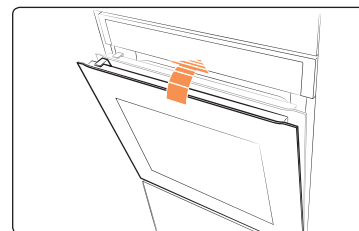
Älykäs turvamekanismi

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.

Äänettömästi sulkeutuva luukku (kevyt, turvallinen ja hiljainen)

Samsungin kalusteuunissa on äänettömästi sulkeutuva luukku, joka on kevyt, turvallinen ja hiljainen. Kun suljet luukkua, uunin erityissaranat pysäyttävät luukun muutamia senttiä ennen sen sulkemista. Tämä lisää uunin käyttömukavuutta, sillä luukku sulkeutuu kevyesti ja äänettömästi.

(Tämä toiminto on mallikohtainen.)

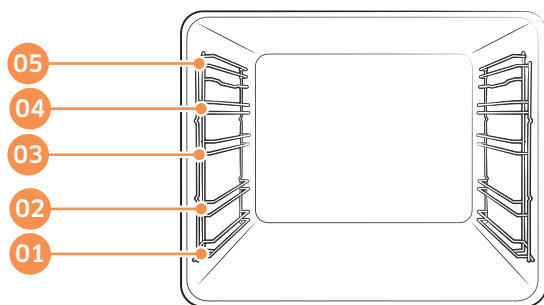


Luukku aloittaa sulkeutumisen noin 15 asteen kulmassa ja sulkeutuu täysin noin 5 sekunnin kuluessa.



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 paahtamiseen. 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 taikainoiden paistamiseen. Aseta viisto reuna eteen.
Yleispelti *	Yleispeltiä (syvyys: 30 mm) käytetään paistamiseen ja paahtamiseen. Käytä ritiläohjainta estämään nesteiden tippuminen uunin pohjalle. Aseta viisto reuna eteen.
Syvä pelti *	Syvää peltiä (syvyys: 50 mm) käytetään paahtamiseen joko yhdessä ritiläohjaimen kanssa tai ilman sitä. Aseta viisto reuna eteen.
Paistinvarras *	Paistinvarrasta käytetään esimerkiksi kanan grillaamiseen. Käytä paistinvarrasta vain yksiosaisessa tilassa tasolla 4, jolla vartaan sovitinta voidaan käyttää. Ruuvaa vartaan kahva irti grillaamisen ajaksi.

Ennen kuin aloitat

Ennen kuin aloitat

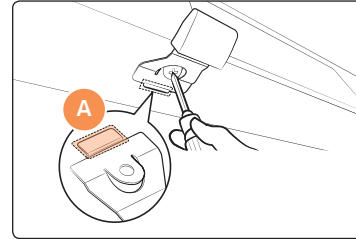
Paistin- ja lihavarras *	Aseta pelti ritalätkäsolle 1 valmistuksen aikana muodostuvien nesteiden keräämiseksi, tai uunin pohjalle, jos paistat suuren määrän lihaa. Suosittelemme käyttämään varrastarvikkeita vain alle 1,5 kg painavalle lihalle. 1. Työnnä varras lihaan. Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin se on helpompi työntää lihaan. 2. Asettele lihan ympärille esikypsennettyjä perunoita ja vihanneksia. 3. Työnnä kehikko keskitasolle 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 luukkuja estämässä vartaan liikkumista. Ne toimivat samalla kahvan tukena.) 4. Irrota kahva ennen ruoanlaittoa. 5. Kiinnitä kahva takaisin paikoilleen paistamisen jälkeen, jotta varras olisi helpompi poistaa kehikosta.
Teleskooppiohjaimet *	Käytä teleskooppiohjaimia pellin työntämiseen seuraavasti: 1. Vedä teleskooppiohjaimet ulos uunista. 2. Aseta pelti teleskooppiohjaimien päälle ja työnnä teleskooppiohjaimet uuniin. 3. Sulje uunin luukku.
Paistomittari *	Paistomittarilla mitataan kypsennettävän lihan sisälämpötilaa. Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.

HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

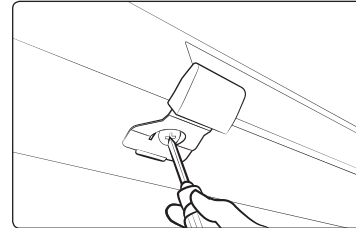
Mekaaninen lukko

Asentaminen



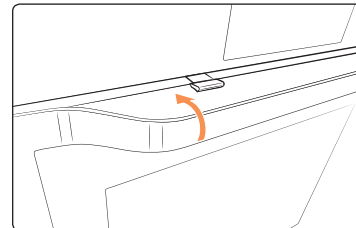
1. Aseta mekaanisen lukon ohut osa (A) kuvassa näytetyllä tavalla sille varattuun aukkoon lukon kahvassa.
2. Kiristä lukon kahvan ruuvi.

Purkaminen



Löysää lukon kahvan ruuvi ja irrota se.

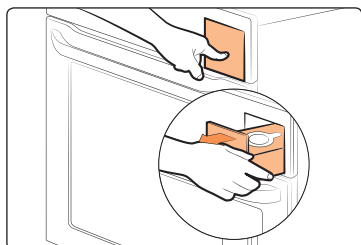
Lukitus ja vapautus



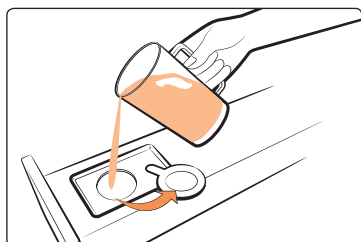
- Avaa luukku nostamalla lukon kahvaa hieman lukituksen vapauttamiseksi. Avaa luukku.
- Lukitse luukku sulkemalla se. Mekaaninen lukko lukitsee luukun automaattisesti.

Vesisäiliö

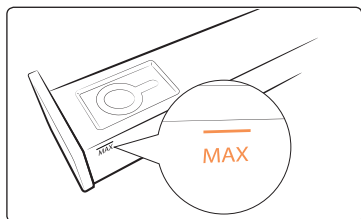
Vesisäiliötä käytetään höyrytoimintoja varten. Täytä se vedellä ennen höyrytystä.



1. Paikanna laitteen oikeassa yläkulmassa oleva vesisäiliö. Avaa säiliö työntämällä sitä sisäänpäin ja irrota se.

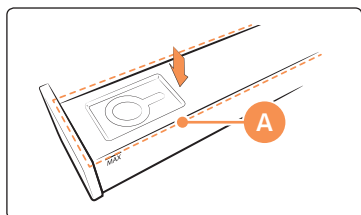


2. Avaa säiliön korkki ja kaada säiliöön 500 ml juomakelpoista vettä.
3. Sulje korkki ja aseta säiliö takaisin paikoilleen.



HUOM.

Älä täytä yli enimmäisrajan.



HUOM.

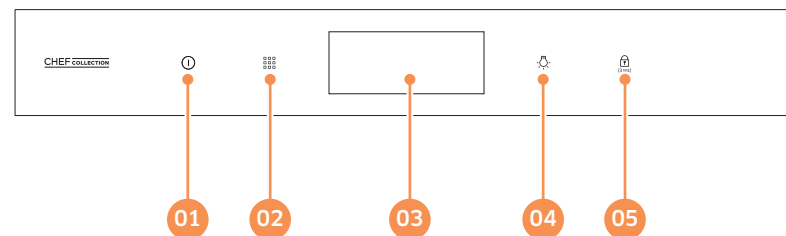
Varmista ennen uunin käyttöä, että vesisäiliön yläosa (A) on suljettu.

Toiminnot

Uunissa on päävalikkoja, jotka kattavat uunin kaikki käyttö- ja huoltotoimenpiteet ja joiden kautta pääset käyttämään kaikkia valmistustiloja, valintoja tai edistyneitä toimintoja tai asetuksia.

Käyttöpaneeli

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



01 Teho	Käynnistä uuni painamalla tätä painiketta. Sammuta uuni painamalla painiketta sekunnin ajan. Jos kosketustoiminnot eivät toimi kunnolla, tai jos näyttö on tyhjä (järjestelmäongelma), käynnistä uuni uudelleen painamalla tätä painiketta 7 sekuntia.
02 Valikko	Tuo seuraavat 10 päävalikkoa näkyviin painamalla tätä painiketta: Uunitoiminto, Erityistoiminto, Keittiömestarin resepti, Automaattiohjelma, Suosikit, Puhdistaminen, Ajastin, Älykäs ohjaus, Asetukset ja Ohje.
03 Kosketusnäyttö	Voit selata valikkoja pyyhkäisemällä ja valita haluamiasi kohteita koskettamalla.
04 Uunin valo	Sytytä tai sammuta uunin valo painamalla tätä painiketta. Uunin valo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan tai kun uuni käynnistetään. Se sammuu virransäästösyistä automaattisesti, kun uunia ei käytetä tietyllä aikavälillä.
05 Lapsilukitus	Onnettomuuksien ehkäisemiseksi Lapsilukitus ottaa Virtapainiketta lukuun ottamatta kaikki ohjaimet pois käytöstä. Ota käyttöpaneelin lukitus käyttöön painamalla tätä painiketta 3 sekuntia, tai ota se pois käytöstä painamalla uudelleen 3 sekuntia.

Toiminnot

HUOM.

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

Näyttö



- 01 Nykyinen tai valittu valikko ja sen symboli näytetään.
- 02 Nykyisen tai valitun valikon lyhyt kuvaus.
- 03 Ilmaisinpalkki vasemmalta oikealle: Wi-Fi-yhteys, lapsilukitus, ajastin ja nykyinen aika.
- 04 Avaa Oven function (uunin toiminto) -näyttö painamalla tätä painiketta.
- 05 Muuta lämpötilaa painamalla tätä painiketta.
- 06 Muuta valmistusaikaa painamalla tätä painiketta.
- 07 Muuta höyrytystasoa painamalla tätä painiketta.
- 08 Eri tiloissa on saatavilla eri asetuksia. Ota asetukset käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä.
- 09 Käynnistä toiminta painamalla tätä.

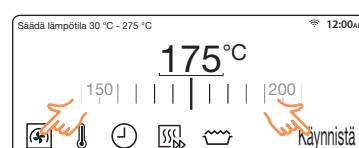
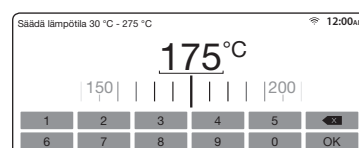
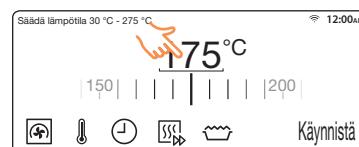
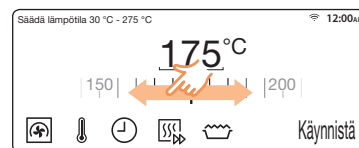
Käytetyin



Käytetyimpänä tilana näytetään useimmin käytetty valmistustila viimeisen 20 valinnan joukosta. Kun seuraavan kerran käynnistät uunin, asetettu valmistustila näytetään päänäytössä ja tilakuvakkeen päällä näytetään merkki. Huomaathan, että jos kahta tai useampaa valmistustila on käytetty yhtä usein, niistä viimeisin asetetaan käytetyimmäksi.

Yleiset asetukset

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



HUOM.

Uunin tarkka sisälämpötila voidaan mitata valtuutetun asiantuntijalaitoksen määrittelemällä lämpömittarilla ja mittaustavalla. Muunlaisten lämpömittarien käyttö saattaa aiheuttaa mittausvirheitä.

1. Kosketa () tuodaksesi lämpömittarinäytön näkyviin.
2. Vaihda lämpötilaa 5 asteen jaksoissa pyyhkäisemällä näyttöä oikealle tai vasemmalle.

Voit vaihtoehtoisesti tuoda numeronäppäimistön esiin koskettamalla lämpötilalukemaa.

Anna lämpötila manuaalisesti numeronäppäimistöllä.

3. Aloita valmistus koskettamalla kohtaa Käynnistä, tai palaa päänäyttöön painamalla ()-painiketta.

Valmistusaika



1. Näytä digitaalinen kello koskettamalla kohtaa (🕒).
2. Tuo numeronäppäimistö näkyviin koskettamalla mitä tahansa ajan asetuskohdasta. Aseta haluamasi aika (tunnit ja minuutit) numeronäppäimistöllä.
3. Voit vaihtoehtoisesti viivästyttää valmistuksen päättymisaikaa haluamaasi ajankohtaan. Jos haluat tehdä näin, kosketa mitä tahansa oikealla ylhäällä näytetyn ajan osaa (Valmiina). Vaihda lopetusaika noudattamalla yllä olevassa vaiheessa 2 annettuja ohjeita. Saat lisätietoja kohdasta **Viivekäynnistys**.
4. Kun olet valmis, vahvista muutokset koskettamalla (↩️)-painiketta.
5. Aloita valmistus koskettamalla kohtaa **Käynnistä**, tai palaa päänäyttöön painamalla (🏠)-painiketta.

Viivekäynnistys

Viivekäynnistys on tarkoitettu ruoanlaiton helpottamiseen.

Esimerkki 1

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

Nykyinen aika: 14.00 Aseta valmistusaika: 1 tunti Aseta viivekäynnistysaika: 18.00

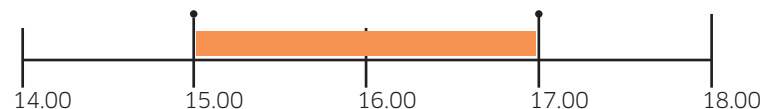
Uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti klo 17.00 ja päättää sen klo 18.00.



Esimerkki 2

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

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



⚠️ HUOMIO

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

Toiminnot

Höyrytystaso (vain höyrytystiloissa)

Voit asettaa höyrytystason tiloissa Höyrytys + Kiertoilma, Höyrytys + Ylälämpö + Kiertoilma ja Höyrytys + Alalämpö + Kiertoilma.

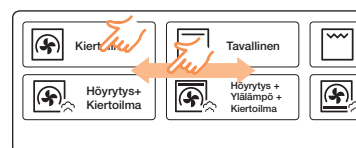


1. Valitse haluamasi höyrytystila.
2. Tuo höyrytystasonnäyttö näkyviin koskettamalla kohtaa (🌀).
3. Kosketa haluamaasi höyrytystasoa.
4. Aloita valmistus koskettamalla kohtaa Käynnistä, tai palaa päänäyttöön painamalla (☰)-painiketta.

HUOM.

- Varmista, että tyhjennät jäljellä olevan veden käytettyäsi höyrystämistä. Kun uuni alkaa tyhjentää vettä, odota, kunnes tyhjennysjakso on suoritettu loppuun.
- Kun höyrytystoiminto on päättynyt, vesisäiliö on tyhjennettävä, sillä sinne jäävä vesi voi haitata muita valmistustiloja.

Uunin toiminto



1. Valitse valmistustila pyyhkäisemällä päänäyttöä vasemmalle tai oikealle.

Voit vaihtoehtoisesti koskettaa näytön vasemmassa alanurkassa olevaa luettelokuvaketta ja valita haluamasi valmistustilan esiin tulevasta luettelosta.

2. Muuta oletuslämpötilaa ja/tai valmistusaikaa tai höyrytystasoa (tarvittaessa) tai valitse haluamasi asetukset.
3. Kosketa Käynnistä.

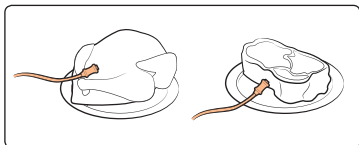
HUOM.

- Asetukset ovat erilaisia eri valmistustiloissa.
- Voit muuttaa valmistusaikaa milloin tahansa valmistuksen aikana.
- Kun ruoka on valmis, näyttöön tulee viesti **Ruoka on valmis** ja kuulet äänimerkin. Voit pidentää valmistusaikaa 5 minuutin jaksoissa koskettamalla kohtaa **+5min**.
- Voit tallentaa nykyisen reseptin suosikkiluetteloon koskettamalla kohtaa (☆).

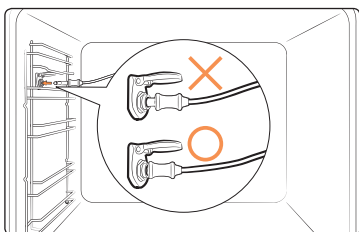
Paistomittarin käyttäminen ruoanvalmistuksessa

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

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



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



2. Kytke mittarin liitin vasemmassa seinämässä olevaan liitäntään. Jos mittari on kytketty oikein, näet viestin: "Paistomittari asetettu" ja kellokuvake muuttuu kuvakkeeksi (🕒).



3. Aseta valmistuslämpötila tai valitse haluamasi asetukset.
4. Kosketa kohtaa (🕒) ja aseta haluamasi lihan sisälämpötila.



5. Kosketa Käynnistä.
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, näet viestin: "Poista lihalämpömittari". Jos näin käy, poista paistomittari välittömästi.

Toiminnot

Valmistustilat

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Suosittelun lämpötila (°C)	Vaihtoehdot		Paistomittari
				Nopea esilämmitys	Rapea	
	Höyrytys + Kiertoilma	120-275	170	0	-	0
	Kuumaa höyryä pitää yllä kiertoilmavastuksen ja puhallinten tuottamaa lämpöä. Höyryn voimakkuutta voi säätää alhaiselle, keskitasolle tai korkealle. Tämä tila soveltuu lehtitaikinapasteijoiden, kakkujen, leivän ja pizzan leipomiseen sekä lihan ja kalan paistamiseen.					
	Höyrytys + Ylälämpö + Kiertoilma	120-275	170	0	-	0
	Puhallin jakaa ylävastuksen ja kiertoilmavastuksen tuottaman lämmön tasaisesti uunin eri osiin, ja kuuma höyry toimii lämmityselementtien tukena. Tämä tila soveltuu kuorrutettujen liha-, linnunliha- ja kalaruokien paistamiseen.					
	Höyrytys + Alalämpö + Kiertoilma	120-275	170	0	-	0
	Puhallin jakaa alavastuksen ja kiertoilmavastuksen tuottaman lämmön tasaisesti uunin eri osiin, ja kuuma höyry toimii lämmityselementtien tukena. Tämä tila soveltuu rapeaksi leivottavien ruokien, esimerkiksi pizzan tai omenapiirakan paistamiseen.					
	Kiertoilma	30-275	170	0	0	0
	Takavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapiuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa paistamiseen tai paahattamiseen eri tasoilla samanaikaisesti.					

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Suosittelun lämpötila (°C)	Vaihtoehdot		Paistomittari
				Nopea esilämmitys	Rapea	
	Tavallinen	30-275	200	0	-	0
	Ylä- ja alavastukset tuottavat lämpöä. Tätä toimintoa suositellaan useimpien ruokalajien paistamiseen ja paahattamiseen.					
	Ylälämpö + Kiertoilma	40-275	190	0	0	0
	Ylävastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapiuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa (esimerkiksi lihan tai lasagnen) rapeuttamiseen.					
	Alalämpö + Kiertoilma	40-275	190	0	0	0
	Alavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapiuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa pizzalle, leiville ja kakuille.					
	Iso grilli	100-300	240	-	-	X
	Iso grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) ruskistamiseen.					
	Ekogrilli	100-300	240	-	-	X
	Pieni grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa vähemmän lämpöä tarvitseville ruoille, esimerkiksi kalalle tai täytetyille patongeilille.					

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Suosittelun lämpötila (°C)	Vaihtoehdot		Paistomittari
				Nopea esilämmitys	Rapea	
	Puhallin- ja grilli	100-275	240	-	-	X
	Uunin kaksi ylävastusta tuottavat lämpöä ja puhallin jakaa sen tasaisesti uunin eri osiin. Käytä tätä tilaa lihan tai kalan grillaamiseen.					
	Alalämpö	100-230	190	-	-	X
	Alavastus tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa leipomisen tai kypsennyksen lopussa piirakoiden ja pizzojen pohjan ruskistamiseen.					
	Pro-Roasting	80-200	160	-	-	0
	Pro-Roasting-toiminnossa on automaattinen esilämmitysohjelma, jota käytetään, kunnes uunin lämpötilana on 220 °C. Tämän jälkeen ylävastus ja kiertoilmahuuallin käynnistyvät ja auttavat ruskistamaan ruoan, esimerkiksi lihan. Ruskistamisen jälkeen lihaa kypsennetään alhaisessa lämpötilassa. Käytä tätä tilaa naudanlihalle, linnunlihalle ja kalalle.					
	Tehovalmistus	40-275	170	-	0	0
	Tehovalmistuksessa kaikkia lämpövastuksia käytetään vuorotellen, jotta lämpö jakautuisi tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa suurten annosten, esimerkiksi suurikokoisten gratiinien tai piirakoiden valmistukseen.					

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Suosittelun lämpötila (°C)	Vaihtoehdot		Paistomittari
				Nopea esilämmitys	Rapea	
	Ekokiertoilma	30-275	170	-	0	0
	Ekokiertoilmatila hyödyntää optimoitua lämmitysjärjestelmää ja säästää näin sähköä ruoanvalmistuksen aikana. Valmistusaika pitenee hieman, mutta lopputulos on sama. Huomaathan, että esilämmitystä ei tarvita tässä tilassa.  HUOM. Ekokiertoilmatilan energiatehokkuusluokka on määritetty standardin EN 60350-1 mukaisesti.					

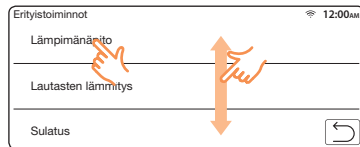
Vaihtoehdot

Nopea esilämmitys	Ota tämä asetus käyttöön, jos haluat esilämmittää uunin nopeasti tiettyyn lämpötilaan.
Rapea	Ota tämä asetus käyttöön, jos haluat rapeuttaa ruoan pinnan. Tämä tehdään poistamalla kosteutta ruoasta, joten tämä soveltuu parhaiten pakasteranskalaishille ja täytetyille hedelmäkakuille.

Toiminnot

Erityistoiminto

Ruoanlaitto on tehokkaampaa, kun käytät erityis- tai lisätoimintoja.



1. Paina **valikkoa** ja kosketa kohtaa **Erityistoiminnot**.
2. Valitse haluamasi toiminto pyyhkäisemällä näyttöä ylös- tai alaspäin.
3. Voit halutessasi muuttaa oletuslämpötilaa ja/ tai valmistusaikaa.
4. Kosketa **Käynnistä**.

HUOM.

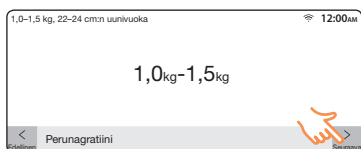
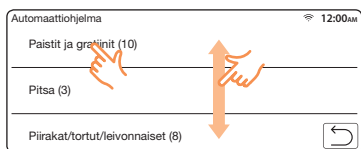
- Voit muuttaa valmistusaikaa milloin tahansa valmistuksen aikana.
- Kun ruoka on valmista, näyttöön tulee viesti **Ruoka on valmis** ja kuulet äänimerkin. Voit pidentää valmistusaikaa 5 minuutin jaksoissa koskettamalla kohtaa **+5min**.

Erityistoiminnot

Tila	Lämpötila-alue (°C)	Suosittelutemp. (°C)	Ohjeet
Pidä lämpimänä	40-100	80	Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
Lautasten lämmitys	30-80	60	Käytä tätä astioiden lämmittämiseen.
Sulatus	30-60	30	Tätä tilaa käytetään pakasteiden, taikinoiden, hedelmien, kakkujen, kreemien ja suklaan sulattamiseen. Sulatusaika riippuu ruoan tyypistä, koosta ja määrästä.
Taikinankohotus	30-50	35	Tätä tilaa käytetään taikinankohotukseen ja kotitekoisen jogurtin valmistamiseen.
Pizzanvalmistus	160-250	220	Tämä tila soveltuu pizzanvalmistukseen. Paistolämpötila ja -aika riippuvat pizzan koosta ja pizzataikinan paksuudesta.
Hidas valmistus	70-120	100	Tässä tilassa käytetään alhaista lämpötilaa, jotta ruoka pysyisi mureana. Tämä tila soveltuu naudan-, porsaan-, vasikan- tai karitsanlihan paistamiseen mureaksi. Suosittelemme ruskistamaan lihan liedellä korkeassa lämpötilassa ennen paistamista uunissa.
Kuivaus	40-90	70	Tätä tilaa käytetään hedelmien, vihannesten ja yrttien kuivaamiseen. Kuivausaika riippuu kuivattavan ruoan tyypistä ja paksuudesta.

Automaattiohjelma

Uunissa on kokemattomia kokkeja varten yhteensä 80 automaattiohjelmaa 10:ssä eri luokassa. Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.



1. Paina **valikkoa** ja kosketa kohtaa **Automaattiohjelma**.
2. Valitse luokka pyyhkäisemällä näyttöä ylös- tai alaspäin ja kosketa sen jälkeen haluamaasi ruokalajia.
3. Sinulle näytetään kyseisen ruokalajin suositeltu annoskoko. Siirry seuraavaan vaiheeseen koskettamalla kohtaa ">" tai palaa edelliseen näyttöön koskettamalla kohtaa "<".
4. Kosketa ruokalajin ruskistustasoa. Siirry seuraavaan vaiheeseen koskettamalla kohtaa >.
5. Valmistele ruoka ja lisätarvikkeet ohjeiden mukaisesti ja kosketa **OK**-painiketta.



Aloita valmistus koskettamalla kohtaa **Käynnistä**.

Voit halutessasi muuttaa valitun ruokalajin aloitusaikaa. Jos haluat tehdä näin, kosketa mitä tahansa oikealla ylhäällä näytetyn ajan osaa ja muuta aloitusaikaa. Kosketa sen jälkeen kohtaa **Käynnistä**.



Saat lisätietoja tämän oppaan Automaattiohjelmat-osioista.

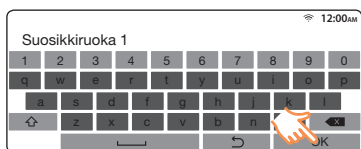
Kokin resepti

Kun olet ladannut **SmartThings** -sovelluksen, voit tutustua mestarikokkien resepteihin. Kokeile haluamiasi reseptejä. Saat lisätietoja SmartThings -sovelluksesta.

Toiminnot

Suosikit

Lisää usein käyttämäsi resepti suosikkiluetteloon tulevaa käyttöä varten. Tämä säästää aikaa, sillä sinun ei tarvitse etsiä aiemmin käyttämäsi reseptiä. Tämän voi tehdä uunissa kahdella eri tavalla:



1. Paina **valikkoa** ja kosketa kohtaa **Suosikit**.

2. Näyttöön ilmestyy viesti **Tee oma resepti**. Kosketa kohtaa **Seuraava**.

3. Aseta uunin tila, lämpötila, valmistusaika ja/tai haluamasi asetukset manuaalisesti noudattamalla näyttöpaneelissa annettuja ohjeita.

4. Anna reseptille uusi nimi näyttönäppäimistöllä.

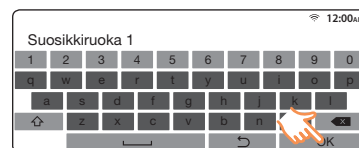
5. Kosketa **OK**-painiketta. Asetukset tallennetaan Suosikit-valikkoon.

HUOM.

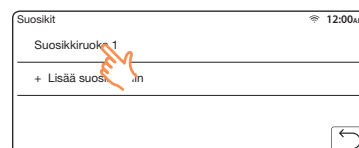
Jos olet lisännyt suosikkiruokia, niiden luettelo näytetään yllä olevassa vaiheessa 2. Jos näin on, lisää uusi resepti koskettamalla kohtaa Lisää suosikkeihin.

Tapa 2: lisää nykyinen resepti Suosikit-valikkoon

Voit lisätä nykyisen reseptin Suosikit-valikkoon.



Suosikkireseptin käyttäminen



1. Kun olet käyttänyt reseptiä, kosketa kohtaa (☆).

2. Näyttöön ilmestyy viesti **Tallennetaanko tämä resepti suosikkeihin?**. Luo uusi resepti koskettamalla **OK**-painiketta.

3. Näyttönäppäimistö ilmestyy näkyviin. Anna reseptille uusi nimi näyttönäppäimistöllä.

4. Kosketa **OK**-painiketta. Nykyinen resepti lisätään Suosikit-valikkoon.

1. Paina **valikkoa** ja kosketa kohtaa **Suosikit**.

2. Kosketa haluamaasi reseptiä esiin ilmestyvässä luettelossa. Valitun reseptin tarkemmat tiedot ilmestyvät näkyviin.



3. Aloita valmistus koskettamalla kohtaa **Käynnistä**.

HUOM.

Voit muokata tai poistaa suosikkiluettelossa olevia reseptejä.

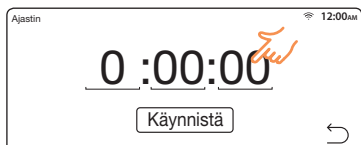
- Muokkaa reseptiä valitsemalla se ja koskettamalla sen jälkeen kohtaa (📝).
- Poista resepti luettelosta valitsemalla se ja koskettamalla sen jälkeen (🗑️)-kuvaketta.

Ajastin

Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.



1. Paina **valikkoa** ja kosketa kohtaa **Ajastin**.



2. Tuo numeronäppäimistö näkyviin koskettamalla mitä tahansa ajan asetuskohtaa.

3. Aseta haluamasi aika numeronäppäimistöllä.

4. Kun olet valmis, kosketa kohtaa **Käynnistä**.

HUOM.

Kun asetettu aika on kulunut umpeen, laite antaa äänimerkin ja näyttää viestin "Aika on kulunut".

Puhdistaminen

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

Toiminto	Ohjeet
Pyrolyyttinen	Pyrolyysipuhdistus tarkoittaa termistä puhdistamista kuumassa lämpötilassa. Toiminto polttaa rasvatahrat pois, jotta manuaalinen puhdistaminen olisi helpompaa.
Höyrypuhdistus	Tämä toiminto on tarkoitettu pienen lian poistamiseen höyrytyksellä.
Kalkinpoisto	Puhdista höyrygeneraattorin sisäpuoli, jotta epäpuhtaudet eivät vaikuta ruuan laatuun tai makuun.
Tyhjennys	Kun höyrytystoiminto on päättynyt, jäljellä oleva vesi on tyhjennettävä, sillä sinne jäävä vesi voi haitata muita valmistustiloja. Jos haluat huuhdella uunin uudelleen puhtaussyistä, käytä tätä toimintoa.

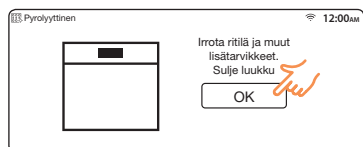
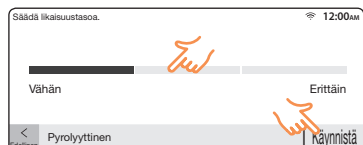
Pyrolyyttinen

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



1. Poista uunista kaikki tarvikkeet, myös sivuohjaimet, ja pyyhi suuret tahrat pois manuaalisesti. Ne saattavat syttyä palamaan puhdistusohjelman aikana ja aiheuttaa tulipalon.
2. Siirry kohtaan **valikko > Puhdistaminen > Pyrolyyttinen** ja kosketa kohtaa **Seuraava**.

Toiminnot



⚠ HUOMIO

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

📖 HUOM.

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

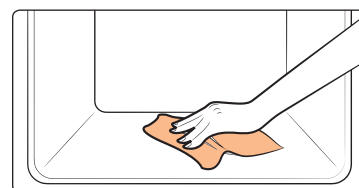
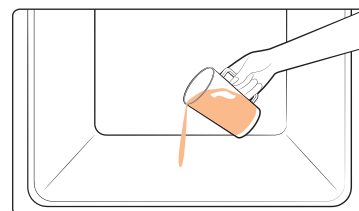
3. Valitse likaisuustaso väliltä **Vähän** ja **Erittäin** ja kosketa kohtaa **Käynnistä**. Käytettävissä on kolme tasoa: 1 h 50 min, 2 h 10 min ja 2 h 30 min.

4. Noudata näyttöpaneelissa annettuja ohjeita ja kosketa **OK**-painiketta. Ohjelma-aika riippuu likaisuustasosta ja on enimmillään 2 h 30 min.

5. Odota, kunnes uuni jäähtyy, ja pyyhi sen jälkeen luukun reunat kostealla liinalla.

Höyrypuhdistus

Tämä toiminto on tarkoitettu pienen lian poistamiseen höyrytyksellä.



1. Siirry kohtaan **valikko > Puhdistaminen > Höyrypuhdistus** ja kosketa kohtaa **Käynnistä**.

2. Poista kaikki tarvikkeet uunista ja kosketa **OK**-painiketta.

3. Kaada uunin pohjalle 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) vettä, sulje luukku ja kosketa **OK**-painiketta. Ohjelma kestää 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 pinnentyneen lian pesuaineella manuaalisesti ennen höyrypuhdistusta.
- 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.

Kalkinpoisto

Puhdista höyrygeneraattorin sisäpuoli, jotta epäpuhtaudet eivät vaikuta ruuan laatuun tai makuun.



Uuni laskee höyrytystoiminnon käyttökerrat ja kehottaa käynnistämään kalkinpoiston tarvittaessa. Voit edelleen käyttää höyrytystoimintoja ilman kalkinpoistoa seuraavan kahden tunnin ajan. Kahden tunnin kuluttua mitään höyrytystoimintoa ei oteta käyttöön, jos et käynnistä ja suorita kalkinpoisto-ohjelmaa loppuun.



1. Siirry kohtaan **valikko > Puhdistaminen > Kalkinpoisto** ja kosketa kohtaa **Käynnistä**.

2. Noudata näyttöpaneelissa annettuja ohjeita ja kosketa **OK**-painiketta. Ohjelma kestää 3 tuntia.

- Tyhjennä vesisäiliö ja puhdista se. Kaada säiliöön 50 ml kalkinpoistoainetta ja 400 ml juomakelpoista vettä.

3. Kun kalkinpoisto on päättynyt, uuni huuhtelee veden pois automaattisesti.

4. Irrota vesisäiliö grillikintaat kädessä ja tyhjennä se. Kaada säiliöön 500 ml juomakelpoista vettä huuhtelua varten.

5. Noudata näyttöpaneelissa annettuja ohjeita ja aloita huuhtelu koskettamalla **OK**-painiketta.

6. Kun huuhtelu on päättynyt, tyhjennä ja puhdista vesisäiliö grillikintaat kädessä.

VAROITUS

Käytä vain höyryuuneille tai kahvinkeitimille tarkoitettua kalkinpoistoainetta.

HUOMIO

- Älä peru kalkinpoistoa sen ollessa käynnissä. Muutoin kalkinpoisto-ohjelma on käynnistettävä uudelleen ja suoritettava loppuun seuraavan 3 tunnin kuluessa, jotta höyrytystoimintoja voitaisiin käyttää.
- Pidä lapset etäällä uunista vahinkojen välttämiseksi.
- Tarkista veden ja kalkinpoistoaineen sekoitussuhde aineen valmistajan antamista ohjeista, sillä ne ovat etusijalla.

Tyhjennys

Jos haluat huuhdella uunin uudelleen puhtaussyistä, käytä huuhtelutoimintoa jäljempänä kuvatulla tavalla.



1. Siirry kohtaan **valikko > Puhdistaminen > Tyhjennys** ja kosketa kohtaa **Käynnistä**.

2. Uuni huuhtelee höyrygeneraattorin veden vesisäiliöön.

3. Kun huuhtelu on päättynyt, irrota ja puhdista vesisäiliö grillikintaat kädessä.

HUOM.

Kun uuni alkaa tyhjentää vettä, odota, kunnes tyhjennysjakso on suoritettu loppuun.



Toiminnot

Asetukset

Saatat haluta muuttaa oletusasetukset mieleisiksesi tai tarkistaa verkkoyhteyden tilan. Uunissa on 11 asetusta.

Wi-Fi

Ota Wi-Fi-yhteys käyttöön tai pois käytöstä.

Wi-Fi-yhteyden ottaminen käyttöön

1. Siirry kohtaan **valikko** > **Asetukset** > **Wi-Fi** ja kosketa oikeanpuoleisessa paneelissa olevaa kohtaa **On**.
2. Valitse esiin ilmestyvästä Wi-Fi-verkkoluettelosta haluamasi kohde.
3. Sinua pyydetään antamaan suojatun verkon salasana. Anna salasana.

HUOM.

- Katkaise Wi-Fi-yhteys siirtymällä kohtaan **valikko** > **Asetukset** > **Wi-Fi** ja kosketa oikeanpuoleisessa paneelissa olevaa kohtaa **Off**.
- Saat lisätietoja Wi-Fi-yhteydestä ja sovelluksen käyttämisestä sovelluksen käyttöoppaasta.

Helppo yhteys

Helppo yhteys -toiminnolla voit tehdä verkkoasetukset ja todennuksen helposti.

Älykäs ohjaus

Kun Älykäs ohjaus on käytössä valmistuksen aikana, voit muuttaa valmistusaikaa ja/tai lämpötilaa sovelluksen kautta.

Saat lisätietoja erikseen toimitetusta sovelluksen käyttöoppaasta.



Voit ottaa toiminnon helposti käyttöön tai pois käytöstä kohdasta **valikko** > **Älykäs ohjaus**.

HUOM.

Samsung Electronics vakuuttaa, että tämä uuni täyttää direktiivin 1999/5/EY keskeiset vaatimukset ja määräykset.

Virallinen vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy osoitteesta <http://www.samsung.com>, siirry kohtaan Support (Tuki).

Laitetta saa käyttää kaikissa EU-maissa.

Kieli

Valitse näyttökieli.

- Siirry kohtaan **valikko** > **Asetukset** ja kosketa haluamaasi kieltä.

Äänenvoimakkuus

Säädä äänimerkkien ja soittoäänten äänenvoimakkuutta.

- Siirry kohtaan **valikko** > **Asetukset** ja säädä äänenvoimakkuutta Äänenvoimakkuuden viereisestä palkista.

Kirkkaus

Säädä näytön kirkkautta.

- Siirry kohtaan **valikko** > **Asetukset** ja säädä näytön kirkkautta Kirkkauden viereisestä palkista.

Näyttö

Uuni siirtyy valmiustilaan, jos sitä ei käytetä tietyn ajan sisällä. Tällöin näytössä näytetään kellonaika. Voit ottaa valmiustilassa näytettävän kellon käyttöön tai pois käytöstä.

- Siirry kohtaan **valikko** > **Asetukset**, kosketa kohtaa **Näyttö** ja valitse **On** tai **Off**.
- Virran säästämiseksi nykyinen aika poistuu näkyvistä määrätyn käyttämättömyysajan jälkeen, vaikka asettaisit **Näyttö** tilaksi **On**.

Kellon tyyppi

Valitse valmiustilassa näytettävän kellon tyyppi. Voit valita joko analogisen tai digitaalisen kellon.

- Siirry kohtaan **valikko** > **Asetukset**, kosketa kohtaa **Kellon tyyppi** ja valitse **Analoginen** tai **Digitaalinen**.



Kellon muoto

Valitse valmiustilassa näytettävän kellonajan muoto. Voit valita joko 12 tai 24 tunnin kellon.

- Siirry kohtaan **valikko** > **Asetukset**, kosketa kohtaa **Kellon muoto** ja valitse **24h** tai **AM/PM** (12 h).

Aseta aika

Aseta nykyinen kellonaika.

1. Siirry kohtaan **valikko** > **Asetukset** > **Aseta aika**.
2. Tuo numeronäppäimistö näkyviin koskettamalla mitä tahansa ajan asetuskohtaa.
3. Anna asetukset (tunnit ja minuutit) numeronäppäimistöllä.
4. Valitse koskettamalla **AM** tai **PM** (käytettävissä 12 tunnin kellossa).
5. Tallenna muutokset koskettamalla **OK**-painiketta.

Päivitä

Tarkista laiteohjelmiston nykyinen versio ja/tai päivitä se uusimpaan versioon.

Ohjelmisto

1. Näytä nykyisen version tiedot kohdasta **valikko** > **Asetukset** > **Päivitä**.
2. Tarkista päivitysten saatavuus koskettamalla oikeanpuoleisessa paneelissa olevaa kohtaa **Päivitä**.
3. Jos päivityksiä on saatavilla, päivitä laite noudattamalla näyttöpaneelissa annettuja ohjeita.

Automaattinen päivitys

Ota automaattinen päivitys käyttöön tai pois käytöstä.

Jos automaattinen päivitys on käytössä ja päivityksiä on saatavilla, uuni päivitetään ilman erillistä ilmoitusta.

Käyttöoikeustiedot

Tarkista laiteohjelmiston käyttöoikeustiedot.

Ohje

Saat valitsemaasi kohdetta koskevia vinkkejä ja ohjeita.

Vianmääritys

Kosketa tarkistettavaa kohtaa suoraan näyttöpaneelissa ja kokeile annettuja ohjeita.

Käyttöönotto-opas

Saat helppoja ohjeita uunin peruskäyttöön.

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

Akryyliamidia koskeva VAROITUS

Tärkkelyspitoista 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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakastetut lehtitaikeinapasteijat	Yleispelti	2		180-200	20-25
Quiche-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	Ritiläohjain + yleispelti	3		160-180	50-70
Luuton vasikankylki, 1,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		160-180	90-120
Porsaan paahtopaisti, 1 kg	Ritiläohjain + yleispelti	2		200-210	50-60
Porsaanpaisti, 1 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		160-180	100-120
Luullinen karitsanreisi, 1 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		170-180	100-120

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Linnunliha (Kana/Ankka/Kalkkuna)					
Kana, kokonainen, 1,2 kg *	Ritilä + yleispelti (roiskeille)	3 1		205	70-80 *
Kananpalat	Ritiläohjain + yleispelti	3		200-220	25-35
Ankanrinta	Ritiläohjain + yleispelti	3		180-200	20-30
Pieni kalkkuna, kokonainen, 5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		180-200	120-150
Vihannekset					
Vihannekset, 0,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		220-230	15-20
Halkaistut uuniperunat, 0,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		200	45-50
Kala					
Paistettu kalafilee	Ritiläohjain + yleispelti	3		200-230	10-15
Paistettu kala	Ritiläohjain + yleispelti	3		180-200	30-40

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

Älykkäät valmistustoiminnot

Grillaaminen

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

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

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

Pakastettu valmisateria

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakastepizza 0,4-0,6 kg	Ritilä	3		200-220	15-25
Pakastelasagne	Ritilä	3		180-200	45-50
Pakasteranskalaiset	Yleispelti	3		220-225	20-25
Pakastekroketit	Yleispelti	3		220-230	25-30
Pakastettu uuni-camembert	Ritilä	3		190-200	10-15
Täytetyt pakastepatongit	Ritiläohjain + yleispelti	3		190-200	10-15
Pakastekalapuikot	Ritiläohjain + yleispelti	3		190-200	15-25
Pakastettu kalapurilainen	Ritilä	3		180-200	20-35

Höyrytystila

Kun höyrytys on käytössä, uuni tuottaa höyryä ja jakaa sen tasaisesti kaikkialle sisätiloihinsa. Tämä helpottaa ruoan ruskistamista – ruoan pinnasta tulee rapea, mutta se pysyy sisältä pehmeänä ja mehukkaana.

Täytä vesisäiliö juomakelpoisella vedellä ylärajaan asti ja valitse valmistettavan ruoan kannalta paras höyrytystaso.

Höyrytys + Kiertoilma

Suosittelimme esilämmittämään uunin höyrytystilassa, jotta ruoka pysyisi kuohkeana.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Höyrytystaso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kylmät sämpylät	Yleispelti	3	Alh.	180-185	15-20
Kylmät voisarvet	Yleispelti	3	Alh.	180-190	10-15
Valkoinen leipä / Sekaleipä	Ritilä	2	Kesk.	180-185	40-50
Lehtitaikeinapiirakka	Yleispelti	3	Alh.	175-185	15-20
Vanukas/Kreemi	Ritilä	3	Alh.	120-130	25-30
Kohokas	Ritilä	3	Alh.	170-180	15-20
Kohoava pakastepizza	Ritilä	3	Kesk.	190-210	15-20
Patonki *	Yleispelti	3	Enimm.	180-200	25-30

* Patonkeja tarvitsee höyryttää vain kypsennyksen alussa. Suosittelemme käyttämään höyry-kiertoilmatilaa 10 minuuttia ja loppuajan kiertoilmatilaa samassa lämpötilassa.

Höyrytys + Ylälämpö + Kiertoilma

Suosittelimme säätämään valmistustilaa ja poistamaan höyrytyksen kypsennyksen puolivälin jälkeen, jotta lopputulos olisi rapea. Suosittelemme käyttämään ylälämpö + kiertoilma -tilaa tai kiertoilmatilaa ja pitämään lämmön samana.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Höyrytystaso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Nahallinen porsaampaisti, 1,2 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	170-180	90-120
Kana, kokonainen, 1,2 kg	Ritiläohjain + yleispelti	2	Kesk.	190-200	55-65
Kananpalat	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	210-220	25-30
Paahdettu ankanrinta	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	170-180	15-25
Ankka, kokonainen, 2,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	170-180	120-150
Pieni kalkkuna, kokonainen (4 kg)	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	180-200	110-140
Kokonainen kala * (0,5 kg)	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	160-180	20-30
Kalafilleet *	Yleispelti	3	Alh.	190-200	10-20

* Suosittelemme käyttämään Höyrytys + Ylälämpö + Kiertoilma -tilaa ruoan pitämiseksi kosteana.

Älykkäät valmistustoiminnot

Höyrytys + Alalämpö + Kiertoilma

Suosittelemme esilämmittämään uunin höyrytystilassa ruoan rapeuttamiseksi.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Höyrytystaso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kotitekoinen pizza	Yleispelti	2	Kesk.	190-200	15-20
Kohoava pizza	Yleispelti	2	Kesk.	190-210	15-20
Quiche lorraine -kinkkupiirakka	Yleispelti	2	Alh.	180-190	20-30
Sämpylät	Yleispelti	2	Alh.	180-190	15-20
Focaccia	Yleispelti	2	Alh.	200-210	15-20

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	Ritiläohjain + yleispelti	3	80-100	3-4
Ulkofilee, paksuus 5-6 cm	Ritiläohjain + yleispelti	3	60-80	4-5
Porsaanpaisti	Ritiläohjain + yleispelti	3	80-100	4-5
Karitsanpaisti	Ritiläohjain + yleispelti	3	80-100	3-4
Ankanrinta	Ritiläohjain + yleispelti	3	70-90	2-3

Ekokiertoilma

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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Marengit, 0,2-0,3 kg	Yleispelti	2	90-100	100-140
Hedelmämurut, 0,8-1,2 kg	Ritilä	2	160-180	60-80
Kuoriperunat, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	2	190-200	70-80
Makkarat, 0,3-0,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	160-180	20-30
Pakastetut uuniranskalaiset, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	180-200	25-35
Pakastetut lohkoperunat, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	190-210	25-35
Uunissa paistetut kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	200-220	30-40
Rapeat, leivitetty kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	200-220	30-45
Paahdettu naudan ulkofilee, 0,8-1,2 kg	Ritiläohjain + yleispelti	2	180-200	65-75
Paahdetut kasvikset, 0,4-0,6 kg	Yleispelti	3	200-220	25-35

Paistomittari

Ruokatyyppi		Peruslämpötila (°C)
Naudanliha/Karitsa	Puoliraaka	45-50
	Puolikypsä	55-60
	Kypsä	65-70
Sianliha		80-85
Linnunliha		85-90

Älykkäät valmistustoiminnot

Automaattiohjelmat

Seuraavassa taulukossa on kuvattu 80 paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan tarkoitettua automaattiohjelmaa. Taulukossa on mainittu ruokien määrät, painorajat ja valmistukseen liittyvät suositukset. Esiohjelmoidut valmistustilat ja -ajat lisäävät käyttömukavuutta. Automaattiohjelmia koskevat valmistusohjeet ovat ohjekirjassa.

VAROITUS

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

1. Paistokset ja gratiinit

Automaattiohjelmissa on esilämmitysvaihe, ja esilämmityksen eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista. Suosittelemme käyttämään 22-24 cm:n lasista tai lasikeraamista uunivuokaa, joka kestää kuumuutta (300 °C -asteeseen).

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Perunagratiini	1,0-1,5	Ritilä	3
	Valmista tuore perunagratiini uunivuoassa.		
Vihannesgratiini	0,8-1,2	Ritilä	3
	Valmista tuore vihannesgratiini uunivuoassa.		
Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	3
	Valmista tuore lasagne uunivuoassa.		
Ratatouille	1,2-1,5	Ritilä	2
	Valmista ratatouille uunivuoassa.		
Makaronilaatikko	1,2-1,5	Ritilä	3
	Valmista makaronilaatikko uunivuoassa.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Musaka	1,2-1,5	Ritilä	3
	Valmista musaka uunivuoassa.		
Frittata	1,2-1,5	Ritilä	3
	Valmista frittata uunivuoassa.		
Janssonin kiusaus	1,2-1,5	Ritilä	3
	Valmista janssoninkiusaus uunivuoassa.		
Perunasose- jauhelihaatikko	1,2-1,5	Ritilä	3
	Valmista piirakka uunivuoassa.		
Risotto	1,2-1,5	Ritilä	3
	Valmista risotto uunivuoassa. Kypsennä kannen alla.		

2. Pitsa

Automaattiohjelmassa on esilämmitysvaihe, ja esilämmityksen eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Käynnistä ohjelma ja laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Kotitekoinen pizza	1,0-1,2	Yleispelti	2
	Valmista kotitekoinen pizza yleispellillä. Painoissa on otettu huomioon myös lisukkeet, esimerkiksi kastike, vihannekset, kinkku ja juusto.		
Pakastepizza	0,4-0,6	Ritilä	3
	Aseta pakastepizza ritilän keskelle.		
Calzone	0,8-1,2	Yleispelti	3
	Valmista 4 kpl calzoneja ja laita ne pellille.		

3. Piirakat/Tortut/Leivonnaiset

Automaattiohjelmassa on esilämmitysvaihe, ja esilämmityksen eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Käynnistä ohjelma ja laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Voisarvet *	0,3-0,4	Yleispelti	3
	Täytä vesisäiliö. Valmista 6 kpl voisarvia (kylmästä valmistaikinasta). Aseta ruoka leivinpaperilla suojatulle pellille.		
Quiche lorraine-kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	2
	Tee piirakkataikina ja kaada se pyöreään, 22-24 cm:n kokoiseen piirakkavuokaan.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	2
	Valmista omenapiirakka pyöreässä, 20-24 cm:n kokoisessa metallivuoassa.		
Omena-lehtitaikinakakku *	0,3-0,4	Yleispelti	3
	Täytä vesisäiliö. Asettele 4 piirasta uunipellille.		
Madeleineleivokset	0,1-0,3	Ritilä	3
	Kaada taikina mustiin, metallisiin leivosvuokiin.		
Nautapiiras	1,2-1,5	Yleispelti	2
	Valmista nautapiiras 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa.		
Clafoutis	1,0-1,2	Ritilä	3
	Valmista clafoutis 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa.		
Hedelmäpiirakan pohja	0,4-0,5	Ritilä	3
	Kaada taikina voideltuun, 22-24 cm:n kokoiseen kakkupohjavuokaan.		

* Lisää lokeroon 500 ml vettä höyrytystä varten.

Älykkäät valmistustoiminnot

4. Leipä

Automaattiohjelmissa on esilämmitysvaihe, ja esilämmityksen eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Valkoinen leipä *	0,6-0,7	Ritilä	2
	Täytä vesisäiliö. Tee taikina ja kaada se mustaan suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25-30 cm).		
Sekaleipä *	0,8-0,9	Ritilä	2
	Täytä vesisäiliö. Tee taikina ja kaada se mustaan suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25-30 cm).		
Focaccia	0,8-0,9	Ritilä	2
	Tee taikina ja kaada se pyöreään mustaan 20-24 cm:n kokoiseen metallivuokaan.		
Patongit *	0,6-0,7	Yleispelti	3
	Täytä vesisäiliö. Jaa taikina 2 osaan ja kaada se yleispellille.		
Saksanpähkinäleivät *	1,0-1,1	Yleispelti	3
	Täytä vesisäiliö. Jaa taikina 4 osaan ja asettele osat yleispellille.		
Sämpylät *	0,3-0,5	Yleispelti	3
	Täytä vesisäiliö. Jaa taikina 8 osaan ja asettele osat yleispellille.		
Pita-leipä	0,4-0,5	Yleispelti	3
	Jaa taikina 6 osaan ja asettele osat yleispellille.		

* Lisää lokeroon 500 ml vettä höyrytystä varten.

5. Kakku/Jälkiruoka

Automaattiohjelmissa on esilämmitysvaihe, ja esilämmityksen eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Sokerikakku	0,5-0,6	Ritilä	2
	Kaada taikina pyöreään, mustaan, 25-26 cm:n kokoiseen metallivuokaan.		
Tiikerikakku	0,7-0,8	Ritilä	2
	Kaada taikina pyöreään, metalliseen, 25-26 cm:n kokoiseen kuivakakku- tai uunivuokaan.		
Kuivakakku	0,7-0,8	Ritilä	2
	Tee taikina ja kaada se mustaan suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25-26 cm).		
Juustokakku	0,8-0,9	Ritilä	2
	Tee taikina ja kaada se pyöreään, mustaan metallivuokaan (20-24 cm).		
Murukakku	1,5-1,8	Yleispelti	3
	Tee taikina ja kaada se uunipellille.		
Brownies	0,7-0,8	Ritilä	3
	Tee taikina ja kaada se 22-24 cm:n kokoiseen uunivuokaan.		
Karamellivanukas *	0,7-0,8	Ritilä	3
	Täytä vesisäiliö. Jaa taikina 6 pieneen kohokasvuokaan ja asettele vuokat ritilälle tasaisesti.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Hedelmämurut	0,8-1,2	Ritilä	3
	Laita tuoreita marjoja ja hedelmiä (vadelmia, karhunvatukoita ja omena- tai päärynäviipaleita) 22-24 cm:n kokoiseen uunivuokaan. Kaada päälle muruja.		
Teeleivät	0,5-0,6	Yleispelti	3
	Aseta (5-6 cm:n kokoiset) teeleivät leivinpaperilla suojatulle pellille.		
Kohokas	0,4-0,5	Ritilä	2
	Jaa 6 pieneen kohokasvuokaan ja asettele vuoat ritilälle tasaisesti.		

* Lisää lokeroon 500 ml vettä höyrytystä varten.

6. Liha

Suosittelimme käyttämään tuoretta, jääkaappikylmää lihaa, jotta maku olisi parempi. Jos käytät pakastelihaa, suosittelimme sulattamaan sen täysin. Automaattiohjelmassa ei ole esilämmitysvaihetta eikä kääntövaihetta. Voit kuitenkin halutessasi kääntää ruoan kypsennyksen puolivälissä, jotta lopputulos olisi parempi. Suosittelemme poistamaan rasvan ennen marinointia, jotta maku olisi parempi. Lihan tulisi antaa maustua jääkaapissa vähintään 30 minuuttia tai yön yli. Ota ruoka paistamisen jälkeen uunista ja peitä se foliolla. Anna hautua vähintään 10 minuuttia, jotta ruoasta tulisi mehukasta. Tarjoile lisukkeiden ja kastikkeen kera.

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Naudanliha			
Paahdettu naudan ulkofilee *	0,8-2,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta liha ritiläohjaimella olevalle yleispellille rasvapuoli ylöspäin ja työnnä paistomittari vasemmalta lihan keskelle.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Hitaasti kypsytetty naudanpaisti *	0,8-2,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta liha ritiläohjaimella olevalle yleispellille rasvapuoli ylöspäin ja työnnä paistomittari vasemmalta lihan keskelle.		
Pihvi bourguignon	1,5-2,0	Ritilä	2
	Mausta kuutioitu naudanliha (1 kg) ja ripottele päälle jauhoja. Paista ruokaöljyssä keskilämmöllä, kunnes liha on täysin ruskistunut. Lisää lihalieä ja viini (300 ml). Kaada vuokaan. Lisää joukkoon vihanneksia, sipulia, pekonia ja mausteita. Kypsennä kannen alla.		
Naudankylki	0,8-1,6	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Siirrä liha ritiläohjaimella olevalle yleispellille.		
Naudanlihakäärle	0,8-1,2	Ritilä	2
	Paista naudanlihakäärleitä keskilämmöllä ruokaöljyssä, kunnes ne ovat täysin ruskistuneet. Siirrä ne paistoastiaan ja kaada joukkoon viiniä ja lihalientä. Kypsennä kannen alla.		
Lammas/Porsas			
Paahdetut lampaankyljykset yrteillä höystettyinä *	0,6-1,2	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Marinoi lampaankyljykset ja aseta ne ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari lampaankyljysten keskelle ja paista.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Luullinen karitsanreisi *	2,0-2,5	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Marinoi karitsanreisi ja aseta se ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari vasemmalta reiden keskelle ja paista.		
Nahallinen porsaanpaisti *	0,8-2,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Tee rasvapuolelle viiltoja terävällä veitsellä, marinoi liha ja aseta se ritiläohjaimella olevalle yleispellille rasvapuoli ylöspäin. Työnnä paistomittari sian lihan keskelle ja kypsennä.		
Porsaan kylkirivi	0,8-1,6	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Mausta porsaankyljet grillikastikkeella ja anna muhia jääkaapissa vähintään 30 minuuttia. Aseta kylkipalat ritiläohjaimella olevalle yleispellille ja paista.		
Vasikka/Riista			
Luuton vasikankylki *	0,8-2,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Marinoi vasikankylki ja aseta se ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari vasemmalta kylkipalan keskelle ja paista.		
Osso buco	1,5-2,0	Ritilä	2
	Marinoi vasikanleikkeet ja paista ne kuumalla pannulla. Aseta ne paistoastiaan ja lisää joukkoon vihanneksia, viiniä ja lihalientä. Kiehauta, siirrä uuniin ja kypsennä kannen alla.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Paahdettu villisiankylki *	1,0-2,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Marinoi kylki ja laita se paistoastiaan. Aseta ritiläohjaimella olevalle yleispellille ja paista. Työnnä paistomittari vasemmalta kyljen keskelle ja paista.		
Luuton hirvenjalka *	1,0-1,5	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Viillä lihaa veitsellä paistoverkon läpi. Marinoi liha ja aseta se ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari vasemmalta hirven paistipalan keskelle.		

* Käytä paistomittaria lihan keskellä.

7. Linnunliha

Suosittelimme käyttämään tuoretta, jääkaappikylmää linnunlihaa, jotta maku olisi parempi. Jos käytät pakastelihaa, suosittelemme, että sulatat sen täysin. Ota ruoka paistamisen jälkeen uunista ja peitä se foliolla. Anna hautua vähintään 5-10 minuuttia, jotta ruoasta tulisi mehukasta.

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Kana			
Kana, kokonainen *	0,8-1,6	Ritiläohjain + yleispelti	2
	Pese ja huuhtelee kana. Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta se rintapuoli ylöspäin ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari rintapuolen paksuimpaan kohtaan.		
Kananrinta	0,5-1,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Marinoi kananrinta, laita se ritiläohjaimella olevalle yleispellille ja paista.		
Kanankoivet	0,5-1,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Sivele koipiin öljyä ja mausteita. Aseta ritiläohjaimella olevalle yleispellille ja paista.		
Kanaperhoset **	1,0-1,3	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Täytä vesisäiliö. Pese ja huuhtelee kana. Viillä selkäpuolta ja sivele päälle öljyä ja mausteita. Aseta ritiläohjaimella olevalle yleispellille ja paista.		
Kana-kebab	0,6-0,8	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Marinoi kananpalat ja muut ainekset, työnnä ne vartaaseen ja sivele pintaan öljyä. Aseta ritiläohjaimella olevalle yleispellille ja paista.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Ankka/Hanhi			
Ankka, kokonainen *	1,5-2,7	Ritiläohjain + yleispelti	2
	Täytä vesisäiliö. Pese ja huuhtelee ankka. Hiero pintaan mausteita. Aseta se rintapuoli ylöspäin ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari rintapuolen paksuimpaan kohtaan.		
Ankanrinta *	0,3-1,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Marinoi ankanrinta ja aseta se ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari keskelle ankan rintaa.		
Hanhi, kokonainen *	2,5-3,5	Ritiläohjain + yleispelti	2
	Täytä vesisäiliö. Pese ja huuhtelee hanhi. Hiero sen pintaan mausteita. Aseta se rintapuoli ylöspäin ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari rintapuolen paksuimpaan kohtaan.		
Hanhenrinta *	0,5-1,2	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Marinoi hanhenrinta ja aseta se ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari keskelle hanhen rintaa.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Kalkkuna			
Pieni kalkkuna *	3,0-5,0	Ritiläohjain + yleispelti	2
	Täytä vesisäiliö. Pese ja huuhtelee kalkkuna. Sivele sen pintaan öljyä ja mausteita. Aseta se rintapuoli ylöspäin ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari kalkkunan keskelle.		
Kalkkunanrinta *	1,2-2,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Täytä vesisäiliö. Marinoi kalkkunanrinta ja aseta se ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Työnnä paistomittari keskelle kalkkunan rintaa.		

* Käytä paistomittaria lihan keskellä.

** Lisää säiliöön 500 ml vettä höyrytystä varten.

8. Kala

Suosittellemme käyttämään tuoretta, jääkaappikylmää kalaa, jotta maku olisi parempi. Jos käytät pakastekalaa, suosittellemme sulattamaan sen täysin. Voit käyttää myös jotakin muuta samankaltaista kalaa suosittellemme kalan sijaan.

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Kalafilee			
Uunissa paistettut taimenfileet	0,5-1,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Pese ja huuhtelee taimenfileet, laita ne nahkapuoli ylöspäin ritiläohjaimella olevalle yleispellille ja paista.		
Uunissa paistettut turskafileet *	0,5-1,0	Yleispelti	3
	Täytä vesisäiliö. Pese ja huuhtelee turskafileet, laita ne nahkapuoli ylöspäin yleispellille ja paista.		
Rapeat, leivitetty kalafileeet	0,5-1,0	Yleispelti	3
	Pese ja huuhtelee kalafileeet ja leivitä ne korppujauhoissa. Aseta ne yleispellille ja paista.		
Kokonainen kala			
Taimen	0,3-0,8	Ritiläohjain + yleispelti	3
	Pese ja huuhtelee taimen ja laita se pää edellä ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Viillä nahkaa veitsellä ja paista.		
Meriantura	0,3-0,8	Yleispelti	3
	Pese ja huuhtelee meriantura ja aseta se leivinpaperilla suojatulle pellille. Viillä nahkaa veitsellä ja paista.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Lohi			
Lohifileet	0,4-0,8	Ritiläohjain + yleispeltti	3
	Pese ja huuhtelee lohifileet ja laita ne nahkapuoli ylöspäin ritiläohjaimella olevalle yleispellille.		
Lohimedalionki	0,4-0,8	Ritiläohjain + yleispeltti	3
	Pese ja huuhtelee lohimedaliongit ja asettele ne rinnakkain ritiläohjaimella olevalle yleispellille.		
Lohirulla	0,8-1,2	Ritiläohjain + yleispeltti	3
	Laita lohirullat ritiläohjaimella olevalle yleispellille. Anna rullien vetäytyä 10 minuuttia paistamisen jälkeen ja siivuta ne.		

* Lisää lokeroon 500 ml vettä höyrytystä varten.

9. Lisukkeet

Automaattiohjelmassa ei ole esilämmitysvaihetta. Käytä tuoreita vihanneksia.

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Paahdetut kasvikset	0,4-0,8	Yleispeltti	3
	Huuhtelee ja valmistelee siivutettu kesäkurpitsa, munakoiso, paprika ja sipuli sekä kirsikkatomaatit. Sivele päälle oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita. Asettele vihannekset tasaisesti yleispellille.		
Täytetyt tomaatit	0,4-0,8	Yleispeltti	3
	Huuhtelee ja halkaise tomaatit ja poista niiden kannat. Täytä seoksella (esim. riisillä ja jauhelihalle) ja aseta pellille.		
Lohkoperunat	0,4-0,8	Yleispeltti	3
	Huuhtelee perunat ja leikkaa ne lohkoiksi. Sivele päälle oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita. Asettele tasaisesti pellille ja paista.		
Halkaistut uuniperunat	0,4-0,8	Yleispeltti	3
	Halkaise suuret perunat (à 200 g) pituussuunnassa kahtia. Aseta ne leikattu puoli ylöspäin yleispellille ja sivele pintaan oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita.		

Älykkäät valmistustoiminnot

10. Valmisruoka

Automaattiohjelmissa ei ole esilämmitysvaihetta. Käytä pakastettuja valmisruokia.

Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Pakasteranskalaiset	0,3-0,7	Yleispelti	3
	Levitä pakastetut uuniranskalaiset tasaisesti yleispellille.		
Pakastetut lohkoperunat	0,3-0,7	Yleispelti	3
	Levitä pakastetut lohkoperunat tasaisesti yleispellille.		
Pakastekroketit	0,3-0,7	Yleispelti	3
	Levitä pakastetut kroketit tasaisesti yleispellille.		
Pakastettu perunarösti	0,3-0,7	Yleispelti	3
	Levitä pakastettu perunarösti tasaisesti yleispellille.		
Pakastelasagne	0,4-0,8	Ritilä	3
	Laita pakastelasagne uunivuokaan ja aseta vuoka ritilälle.		
Pakastetut pienoiskevätrullat	0,3-0,7	Yleispelti	3
	Levitä pakastetut pienoiskevätrullat tasaisesti yleispellille.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Erityistoiminto

Sulatus

Tätä tilaa käytetään pakasteiden, taikinoiden, hedelmien, kakkujen, kreemien ja suklaan sulattamiseen. Sulatusaika riippuu ruoan tyypistä, koosta ja määrästä.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakasteet Kananuggetit, makkara, perunat	Ritiläohjain + yleispelti	3	50	-
Paistetut ruoat Leipä ja sämpylät	Ritiläohjain + yleispelti	3	50	-
Hedelmät	Ritilä, uunivuoka	3	30	-
Kakku, kreemi, suklaa	Ritilä, uunivuoka	3	30	-

Kuivaus

Tätä tilaa käytetään hedelmien, vihannesten ja yrttien kuivaamiseen. Kuivausaika riippuu kuivattavan ruoan tyypistä ja paksuudesta.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Hedelmät	Ritilä	3	70-80	300-420
Vihannekset	Ritilä	3	70-80	200-500
Yrtit	Ritilä	3	70-80	60-90

Taikinankohotus

Tätä tilaa käytetään taikinankohotukseen ja kotitekoisen jogurtin valmistamiseen.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pizzataikina	Ritilä	2	30-40	30-40
Kakku-/leipätaikina	Ritilä, uunivuoka	2	30-40	40-50
Kotitekoinen jogurtti	Ritilä, uunivuoka	2	40-50	6-7 (tuntia)

Pizzanvalmistus

Tämä tila soveltuu pizzalle. Paistolämpötila ja -aika riippuvat pizzan koosta ja pizzataikinan paksuudesta.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kotitekoinen pizza	Yleispelti	2	190-210	15-25
Kotitekoinen ohut pizza	Yleispelti	2	210-230	10-15

Hidas valmistus

Tässä tilassa käytetään alhaista lämpötilaa, jotta ruoka pysyisi mureana. Tämä tila soveltuu naudan-, porsaan-, vasikan- tai karitsanlihan paistamiseen mureaksi. Suosittelemme ruskistamaan lihan liedellä korkeassa lämpötilassa ennen paistamista uunissa.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (tunneissa)
Paahtopaisti	Ritiläohjain + yleispelti	3	80-100	3-4
Ulkofilee, paksuus 5-6 cm	Ritiläohjain + yleispelti	3	70-80	4-5
Porsaanpaisti	Ritiläohjain + yleispelti	3	80-100	4-5
Karitsanpaisti	Ritiläohjain + yleispelti	3	80-100	3-4
Ankanrinta	Ritiläohjain + yleispelti	3	70-90	2-3

Älykkäät valmistustoiminnot

Koekeittiössä testatut ruuat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti.

1. Leipominen

Suosituksot perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön. Älä käytä nopeaa esilämmitystä. Aseta aina peltien viisto reuna luukun puolelle.

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

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

** Kaksi kakkua asetetaan keskelle toinen toisen yläpuolelle.

2. Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Vehnäpaahtoleipä	Ritilä	5		300 (enint.)	1-2
Hampurilaispihvit * (12 kpl)	Ritiläohjain + Yleispelti (syvä; roiskeille)	4		300 (enint.)	1. 15-18 2. 5-8

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

3. Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kana, kokonainen	Ritilä + Yleispelti (roiskeille)	3		205	70-80
		1			

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

Usein käytettyjen automaattiohjelmien reseptejä

Perunagratiini

Ainekset	800 g perunoita, 100 ml maitoa, 100 ml kermaa, 50 g:n vatkattu kananmuna, 1 rkl suolaa, pippuria ja muskottipähkinää, 150 g juustoraastetta, voita, timjamia
Ohjeet	Kuori perunat ja siivuta ne 3 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Voitele (22-24 cm:n kokoisen) uunivuoaan sisäpinta kauttaaltaan. Levitä viipaleet puhtaan pyyhkeen päälle ja pidä ne pyyhkeellä peitettynä, kun valmistelet muut ainekset. Sekoita juustoraastetta lukuun ottamatta muut ainekset keskenään isossa kulhossa ja hämmennä hyvin. Asettele perunaviipaleet kerroksittain ja osittain päällekkäin uunivuokaan ja kaada seos niiden päälle. Levitä pinnalle juustoraaste ja paista. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutamalla tuoreella timjaminlehdellä höystettynä.

Vihannesgratiini

Ainekset	800 g vihanneksia (kesäkurpitsaa, tomaattia, sipulia, porkkanaa, paprikaa, valmiiksi keitettyjä perunoita), 150 ml kermaa, 50 g:n vatkattu kananmuna, 1 rkl suolaa ja yrttejä (pippuria, persiljaa tai rosmariinia), 150 g juustoraastetta, 3 rkl oliiviöljyä, timjaminlehtiä
Ohjeet	Pese vihannekset ja pilko ne 3-5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Asettele viipaleet kerroksittain (22-24 cm:n kokoiseen) uunivuokaan ja kaada päälle oliiviöljy. Sekoita juustoraastetta lukuun ottamatta muut ainekset keskenään ja kaada ne vihannesten päälle. Levitä pinnalle juustoraaste ja paista. Tarjoile muutamalla tuoreella timjaminlehdellä höystettynä.

Lasagne

Ainekset	2 rkl oliiviöljyä, 500 g jauhettua naudanlihaa, 500 ml tomaattikastiketta, 100 ml lihalientä, 150 g kuivaa lasagnelevyä, 1 sipuli (silputtuna), 200 g juustoraastetta, 1 rkl kuivattua persiljaa, oreganoa ja basilikaa
Ohjeet	Valmista tomaatti-jauhelihakastike. Kuumenna öljy paistinpannussa, kypsennä jauhettua naudanlihaa ja silputtua sipulia n. 10 minuuttia, kunnes ne ovat ruskistuneet kunnolla. Kaada päälle tomaattikastike ja lihalieperi ja lisää kuivatut yrtit. Kiehauta ja keitä 30 minuuttia hämmennä. Kypsennä lasagne sen pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Aseta lasagnea, jauhelihakastiketta ja juustoa vuokaan kerroksittain ja toista. Ripottele jäljelle jäävä juusto lasagnen pinnalle tasaisesti ja paista.

Omenapiirakka

Ainekset	Taikina: 275 g jauhoja, $\frac{1}{2}$ rkl suolaa, 125 g valkoista hienoa sokeria, 8 g vaniljasokeria, 175 g kylmää voita, 1 kananmuna (vatkattu) Täyte: 750 g kiinteitä, kokonaisia omenoita, 1 rkl sitruunamehua, 40 g sokeria, $\frac{1}{2}$ rkl kanelia, 50 g siemenettömiä rusinoita, 2 rkl korppujauhoja
Ohjeet	Siivilöi jauhot suolan kanssa suureen kulhoon. Siivilöi hienosokeri vaniljasokerin kanssa. Leikkaa voi kahdella veitsellä kuutioiksi jauhojen sekaan. Lisää $\frac{3}{4}$ vatkastusta kananmunasta. Sekoita kaikkia aineksia monitoimikoneessa, kunnes tuloksena on mureneva seos. Muotoile taikina käsin palloiksi. Kääri se muovikelmuun ja anna jäähtyä n. 30 minuuttia. Rasvaa (24-26 cm:n kokoinen) irtopohjavuoka ja ripottele pinnalle jauhoja. Kauli $\frac{3}{4}$ taikinasta 5 mm:n paksuiseksi levyksi. Aseta se vuokaan (pohjalle ja reunoille). Kuori omenat ja poista niiden siemenkodat. Leikkaa ne noin $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Pirskottele päälle sitruunamehua ja sekoita hyvin. Pese ja kuivaa viinimarjat ja rusinat. Lisää sokeri, kaneli, rusinat ja viinimarjat. Sekoita hyvin ja ripottele taikinan pohjalle korppujauhoja. Paina kevyesti. Kauli lopputaikina. Leikkaa taikina pieniksi liuskoiksi ja aseta ne ristikkäin täytteen päälle. Sivele loput vatkastusta kananmunasta tasaisesti piirakan päälle.



Älykkäät valmistustoiminnot

Quiche lorraine -kinkkupiirakka

Ainekset	Taikina: 200 g vehnä jauhoja, 80 g voita, 1 kananmuna Täyte: 75 g kuutioitua, läskitöntä pekonia, 125 ml kermaa, 125 g crème fraîche, 2 vatkattua kananmunaa, 100 g sveitsiläistä juustoraastetta, suolaa ja pippuria
Ohjeet	Tee taikina sekoittamalla jauhot, voi ja kananmuna keskenään kulhossa pehmeäksi massaksi ja anna taikinan jäähtyä jääkaapissa 30 minuuttia. Kauli taikina ja aseta se rasvattuun, piirakoille tarkoitettuun keramiikkavuokaan (halkaisija 25 cm). Pistelee pohjaa haarukalla. Sekoita kananmuna, kerma, crème fraîche, juusto, suola ja pippuri keskenään. Kaada seos taikinan päälle juuri ennen paistamista.

Hedelmämurut

Ainekset	Kuorrute: 200 g jauhoja, 100 g voita, 100 g sokeria, 2 g suolaa, 2 g jauhettua kanelia Hedelmät: 600 g sekahedelmiä
Ohjeet	Sekoita kaikki ainekset keskenään helposti murenevaksi seokseksi. Laita sekahedelmät uunivuokaan ja ripottele muruset niiden päälle.

Kotitekoinen pizza

Ainekset	Pizzataikina: 300 g jauhoja, 7 g kuivahiivaa, 1 rkl oliiviöljyä, 200 ml lämmintä vettä, 1 rkl sokeria ja suolaa Kuorrute: 400 g siivutettuja vihanneksia (munakoisoa, kesäkurpitsaa, sipulia, tomaattia), 100 g kinkkua tai pekonia (pilkkottuna), 100 g juustoraastetta
Ohjeet	Kaada jauhot, hiiva, öljy, suola, sokeri ja lämmin vesi kulhoon ja sekoita, kunnes tuloksena on kostea taikina. Vaivaa taikinaa sekoittimessa tai käsin 5–10 minuuttia. Peitä kannella ja paista uunissa 30 minuuttia 35 °C:n lämpötilassa taikinan kohottamiseksi. Kauli taikina jauhoisella pinnalla suorakulmion muotoon ja aseta pellille tai pizzapannuun. Levitä tomaattipyreetä taikinan päälle ja asettele pyreen päälle kinkkua, herkkusieniä, oliiveja ja tomaattia. Ripottele pinnalle tasaisesti juustoraastetta ja paista.

Paahdettu naudan ulkofilee

Ainekset	1 kg naudan ulkofileetä, 5 g suolaa, 1 g pippuria, 3 g rosmariinia ja timjamia
Ohjeet	Mausta liha suolalla, pippurilla ja rosmariinilla ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta rutilälle. Työnnä uuniin ja paista.

Burgundinpata

Ainekset	1 kg painava naudan niska (käsiteltynä ja leikattuna 5 cm:n kokoisiksi paloiksi), 100 g pekonia (leikattuna 1 cm:n levyisiksi nauhoiksi), 1 sipuli (silputtuna), 2 valkosipulinkynttä (silputtuina), 1 lehtiselleri (pilkkottuna), 200 g herkkusieniä paksuina viipaleina, 200 ml punaviiniä, 100 ml lihalientä, 2 rkl kasviöljyä, 1 rkl persiljaa, 1 rkl suolaa ja pippuria, jauhoja lihan pinnalle ripotteluun
Ohjeet	Mausta liha suolalla ja pippurilla ja ripottele päälle jauhoja. Ruskista ruokaöljyssä keskilämmöllä kauttaaltaan. Lisää joukkoon viini ja lihaliemi ja keitä. Kaada uunivuokaan. Lisää kaikki ainekset. Sekoita ja peitä kannella.

Paahdetut lampaankyljykset yrteillä höystettyinä

Ainekset	1 kg lampaankyljyksiä (6 kpl), 4 suurta valkosipulinkynttä (murskattuina), 1 rkl tuoretta timjamia (murskattuna), 1 rkl tuoretta rosmariinia (murskattuna), 2 rkl suolaa, 2 rkl oliiviöljyä
Ohjeet	Sekoita suola, valkosipuli, yrtit ja ruokaöljy keskenään ja lisää joukkoon lampaanliha. Käännä lihaa ja jätä huoneenlämpöön vähintään 30 minuutiksi tai tunniksi.



Porsaan kylkirivi

Ainekset	2 porsaan kylkiluuriviä, 1 rkl mustaapippuria, 3 laakerinlehteä, 1 sipuli (silputtuna), 3 valkosipulinkynttä (silputtuina), 85 g fariinisokeria, 3 rkl worcesterkastiketta, 2 rkl tomaattipyreetä, 2 rkl oliiviöljyä
Ohjeet	Tee grillikastike. Kuumenna öljy kasarissa ja lisää sipuli. Paista, kunnes sipuli pehmenee, ja lisää muut ainekset. Pariloi, laske lämpöä ja anna kiehua 30 minuuttia, kunnes seos saostuu. Marinoi kylkiä grillikastikkeessa vähintään 30 minuuttia tai tunti.

Osso buco

Ainekset	1,5 kg vasikanleikettä (4 kpl), $\frac{1}{2}$ kuppia pilkottuja porkkanoita, $\frac{1}{2}$ kuppia pilkottua selleriä, 1 sipuli (silputtuna), 4 valkosipulinkynttä (silputtuina), 1 rkl kuivattua timjama tai oreganoa, $\frac{3}{4}$ kupillista kuivaa valkoviiniä, 1 kupillinen lihalientä, 2 rkl tomaattisosetta, suolaa ja pippuria, 3 rkl oliiviöljyä, 2 rkl jauhoja ripotteluun, sekä gremolataa varten: 2 rkl persiljaa, 1 rkl raastettua sitruunankuorta, 2 valkosipulinkynttä (murskattuina)
Ohjeet	Mausta vasikanleikkeet suolalla ja pippurilla. Kääntelee vasikanleikkeet jauhoissa ja ravista ylimääräiset jauhot pois. Paista leikkeitä oliiviöljyssä kuumalla pannulla molemmilta puolilta, kunnes ne ovat täysin ruskistuneet (noin 5 minuuttia kummaltakin puolelta). Siirrä leikkeet lautaselle ja laittaa ne syrjään. Kaada silputtu sipuli, porkkanat ja selleri paistinpannuun ja kypsennä niitä 5 minuuttia säännöllisesti sekoittaen. Lisää valkosipuli ja timjami ja jatka kypsennystä, kunnes vihannekset alkavat ruskistua (noin 10 minuuttia). Lisää leikkeet pannulle ja kaada sekaan viini ja lihaliemi. Siirrä kiehauttamisen jälkeen uuniin kypsymään. Sekoita kaikki gremolatan ainekset. Tarjoile osso buco gremolatalla höystettynä.

Rapeat, leivitetty kalafileet

Ainekset	4 paksua valkolihaisen kalan fileetä (turskaa, merianturaa tai tilapiaa), $\frac{1}{4}$ kupillista jauhoja, $\frac{1}{3}$ kupillista maitoa, 2 kupillista korppujauhoja
Ohjeet	Huuhtele kala ja kasta se maitoon. Kierrittele jauhoissa ja kasta maitoon. Kierrittele korppujauhoissa. Ruiskuta uunipellille kasviöljyä, aseta kalat pellille ja ruiskuta niiden päälle öljyä.



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 likaun.

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 kuumen 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 soveltuviissa malleissa)

Laitteen irrotettavat osat on päällystetty tummanharmaalla katalyysiemalilla. Ne voivat likaantua kiertoilmatilassa ilman mukana liikkuvasta öljystä ja rasvasta. Tällainen lika kuitenkin palaa pois 200 asteessa ja sitä korkeammissa lämpötiloissa.

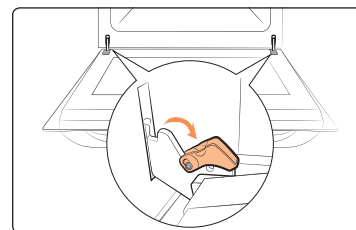
1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Puhdista uunin sisäosat.
3. Valitse kiertoilmatila enimmäislämpötilalla ja käytä ohjelmaa tunnin ajan.

Luukku

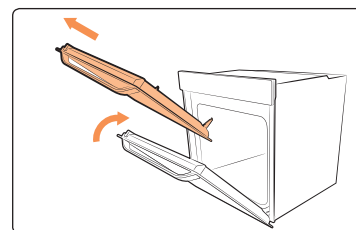
Uunin luukkua ei saa irrottaa muutoin kuin sen puhdistamista varten. Irrota luukku puhdistamista varten noudattamalla näitä ohjeita.

VAROITUS

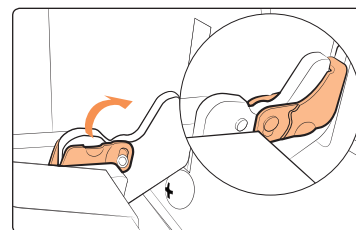
Luukku on painava.



1. Avaa luukku ja käännä molempien saranoiden vivut auki.



2. Sulje luukkua noin 70 astetta. Kannattele luukkua molemmin käsin sen reunoilta ja nosta ja vedä sitä ylöspäin, kunnes saranat irtoavat paikoiltaan.

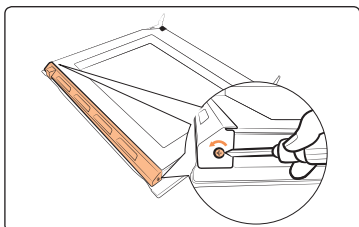


3. Puhdista luukku saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.
4. Kun olet valmis, aseta luukku takaisin paikoilleen noudattamalla yllä olevien ohjeiden vaiheita 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että molempien puolien vivut ovat kiinni saranoissa.

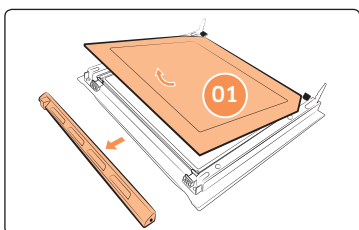


Luukun lasi

Uunin luukussa on mallista riippuen 3-4 päällekkäistä lasilevyä. Luukun lasia ei saa irrottaa muutoin kuin sen puhdistamista varten. Irrota luukun lasi puhdistamista varten noudattamalla näitä ohjeita.

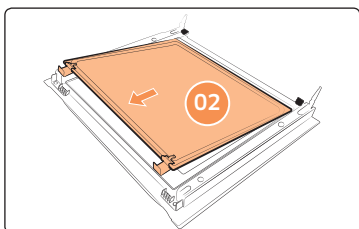


1. Poista vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit ruuvimeisselillä.

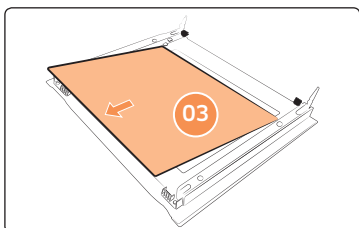


2. Irrota suojukset nuolen osoittamassa suunnassa.

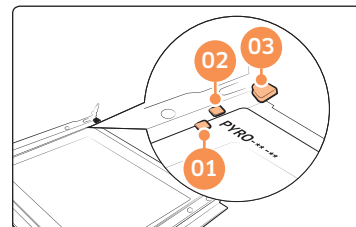
3. Irrota ensimmäinen lasilevy luukusta.



4. Irrota toinen lasilevy luukusta nuolen osoittamassa suunnassa.



5. Irrota kolmas lasilevy luukusta nuolen osoittamassa suunnassa.
6. Puhdista lasit saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.



01 Kiinnike 1

02 Kiinnike 2

03 Kiinnike 3

7. Kun olet valmis, kiinnitä lasilevyt takaisin paikoilleen seuraavasti:

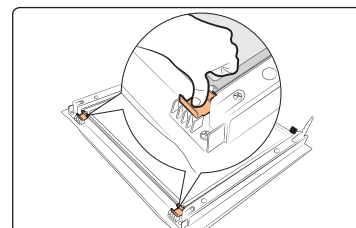
- Paikanna kuvassa näytetyt saranat. Aseta lasilevy 3 kiinnikkeeseen 1 alle, lasilevy 2 kiinnikkeiden 1 ja 2 väliin, ja lasilevy 1 kiinnikkeeseen 3, tässä järjestyksessä. Varmista, että lasilevyjen painettu pinta osoittaa sisäänpäin.

⚠ HUOMIO

Käytä levyjen sitä puolta, jonka kulmassa on "PYRO"-merkintä.

Oikea suunta: PYRO-**-**

Väärä suunta: ****-OAYQ

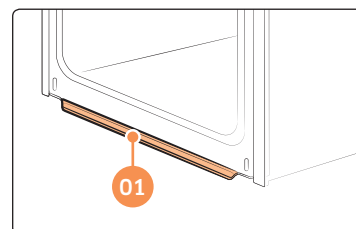


8. Kun olet asettanut lasilevyn 2 paikoilleen, paina lasin kiinnikkeet alas ja varmista, että ne pitävät levyn kunnolla paikoillaan.
9. Aseta suojukset takaisin paikoilleen noudattamalla ohjeiden vaiheita 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ VAROITUS

Varmista, että lasilevyt asennetaan oikein, jottei lämpö pääsisi pakenemaan uunista.

Vedenkeräin



01 Vedenkeräin

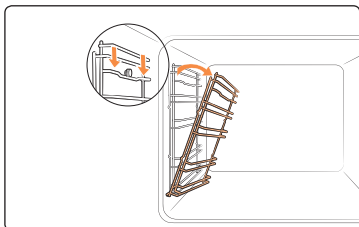
Vedenkeräin kerää itseensä valmistuksen aikana syntyneen ylimääräisen kosteuden ja ruoantähteet. Tyhjennä ja puhdista vedenkeräin säännöllisesti.

⚠ VAROITUS

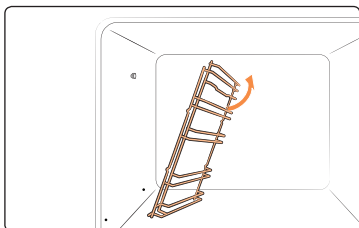
Jos havaitset vuodon vedenkeräimessä, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Huolto

Sivuohjaimet (vain soveltuvissa malleissa)



1. Paina vasemmanpuoleisen sivuohjaimen ylärimaa ja alenna ohjainta n. 45 astetta.



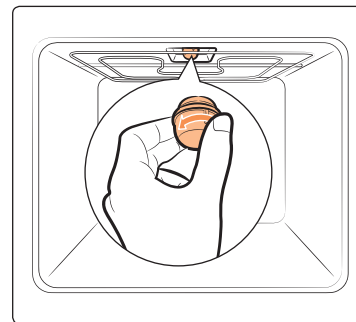
2. Vedä vasemmanpuoleisen sivuohjaimen alarimaa ja irrota ohjain.
3. Irrota oikeanpuoleinen sivuohjain samalla tavoin.
4. Puhdista molemmat sivuohjaimet.
5. Kun olet valmis, aseta sivuohjaimet takaisin paikoilleen toistamalla yllä olevien ohjeiden vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.

HUOM.

Uuni toimii, vaikka sivuohjaimet ja ritalät eivät ole paikoillaan.

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. - Kosketusnäytöllinen malli: laitteen ulkopinnalla on kosteutta. - Lukitustoiminto on käytössä.	- Poista lika ja yritä uudelleen. - Poista kosteus ja yritä uudelleen. - Tarkista, onko lukitustoiminto käytössä.
Aikaa ei näytetä.	Virransyöttö on katkaistu.	Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uuni ei toimi.	Virransyöttö on katkaistu.	Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Virtajohto on irrotettu pistorasiasta.	Ota virransyöttö takaisin käyttöön.
Uuni sammuu käytön aikana.	- Valmistus on kestänyt pitkään. - Puhallin ei toimi. - Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä. - Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	- Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käytössä pitkään. - Kuuntele, onko puhallin käynnissä. - Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot. - Käytä yhtä pistoketta.
Uuniin ei tule virtaa.	Virransyöttö on katkaistu.	Tarkista, toimiiko virransyöttö.

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. - Lampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana.	- Lamppu sammuu virransäästösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit sytyttää sen uudelleen painamalla Uunin valo -painiketta. - Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Laitteesta vuotaa sähköä.	- Virransyöttöä ei ole maadoitettu oikein. - Pistorasiaa ei ole maadoitettu.	Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.
Laitteesta tippuu vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole toimintahäiriö.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.		
Uuniin jää vettä.		
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti.	Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.

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. - Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein. - Sulake on palanut tai suojakytkin lauennut.	- Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen. - Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvaavassa luvussa kerrotulla tavalla. - Vaihda sulake tai vapauta suojakytkin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan.
Uunista tulee savua käytön aikana.	- Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta. - Lämmittimessä on ruokaa.	- Lämmittimestä saattaa tulla savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä ei ole vika, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen. - Anna uunin jäähtyä riittävästi ja poista lämmittimeen tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Uunissa on muovinen tai muu sellainen astia, joka ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on auettu usein valmistuksen aikana.	Älä avaa luukkuja liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availlet luukkuja jatkuvasti, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
Höyrytyksen aikana kuuluu kiehuvan veden poreilua.	Tämä johtuu siitä, että höyrylämmitin lämmittää vettä.	Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Höyrytys ei toimi.	Vesisäiliössä ei ole vettä.	Lisää vettä vesisäiliöön ja yritä uudelleen.
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.	Anna uunin jäähtyä 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-70	Höyrytykseen liittyviä ongelmia	
C-72		
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		73 litraa
Paino	Netto	46,1 kg
Liitäntäjännite		230–240 V ~ 50 Hz
Suurin tehokuormitus		3500–3850 W

Liite

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG
Mallitunniste	NV73N9770RM
Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi (EEI cavity)	81,4
Uunin osien energiatehokkuusluokat	A+
Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC electric cavity)	0,95 kWh/ohjelma
Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uusin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC electric cavity)	0,70 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö
Kunkin pesän tilavuus (V)	73 l
Uunin tyyppi	Kalusteuuni
Laitteen massa (M)	46,1 kg

Tiedot on määritelty standardin EN 60350-1 EN 50564, komission asetusten (EU) nro 65/2014 ja (EU) nro 66/2014 mukaisesti.

Virrassäästövinikit

- 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

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



DG68-00613L-00

Indbygget ovn

Bruger- og installationsvejledning

NV73N9770RM



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 10

Smart sikkerhedsmekanisme 10

Glat dørlukning (blid, sikker og stille) 10

Tilbehør 11

Mekanisk lås 12

Vandbakke 13

Brug 13

Betjeningspanel 13

Almindelige indstillinger 14

Ovnfunktion 16

Specialfunktion 20

Automatisk tilberedning 21

Køkkenchefens opskrift 21

Favoritter 22

Timer 23

Rengøring 23

Indstillinger 26

Hjælp 27

Smart tilberedning 28

Manuel tilberedning 28

Programmer til automatisk tilberedning 34

Specialfunktion 42

Testmåltider 44

Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning 45

Vedligeholdelse 48

Rengøring 48

Udskiftning 50

Fejlfinding 51

Kontrolpunkter 51

Informationskoder 53

Tekniske specifikationer 53

Tillæg 54

Produktdataark 54

Brug af denne brugervejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra SAMSUNG.

Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.

Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidig brug.

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

ADVARSEL

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskaade, død og/eller materiel skade**.

FORSIGTIG

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **personskaade og/eller materiel skade**.

BEMÆRK

Nyttige tip, anbefalinger eller oplysninger til optimal brug af produktet.

Sikkerhedsvejledning

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret elinstallatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

ADVARSEL

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sansemæssige 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.

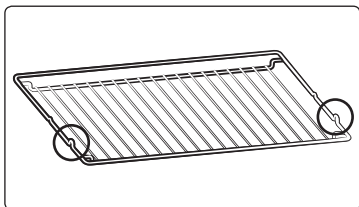
Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

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. Ovnens 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.

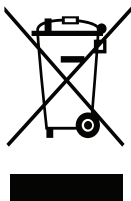
Brug ikke unødvendig kraft, når du åbner lågen.

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

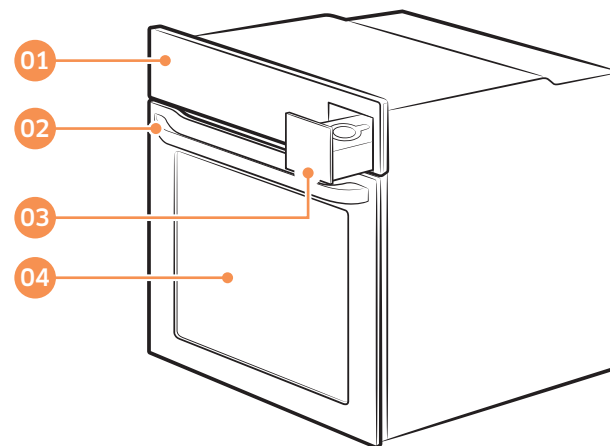
⚠ ADVARSEL

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

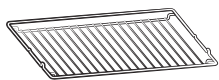
02 Lågehåndtag

03 Vandbakke

04 Låge

Tilbehør

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



Rist



Ristindsats *



Bageplade *



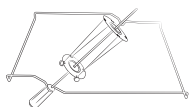
Universalplade *



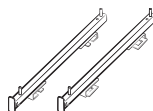
Ekstra dyb plade *



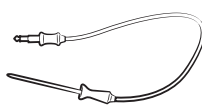
Grillspyd *



Grillspyd og kødholder *



Teleskopskinne *

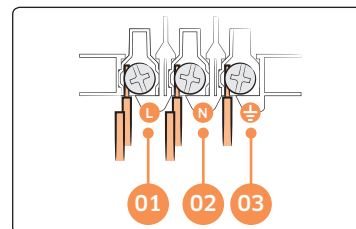


Stegetermometer *

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)	Mindste tværsnitsareal
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Se specifikationer om udgangseffekten på mærkaten på ovnen.

Åbn ovnens bagdæksel med en skruetrækker, og fjern skruerne på ledningsklemmen. Slut derefter strømledningerne til de relevante ledningsforbindelser.

(⚡)-terminalen er designet til jordforbindelse. Tilslut først de gule og grønne ledninger (jording), som skal være længere end de andre. Hvis du bruger en almindelig stikkontakt, skal det være muligt at komme til stikket, efter at ovnen er installeret.

Samsung er ikke ansvarlig for uheld, der er forårsaget af manglende eller fejlagtig jording.

⚠ ADVARSEL

Undgå at træde på eller sno ledningerne under monteringen, og sørg for, at de ikke er nærheden af varmeudledende dele af ovnen.

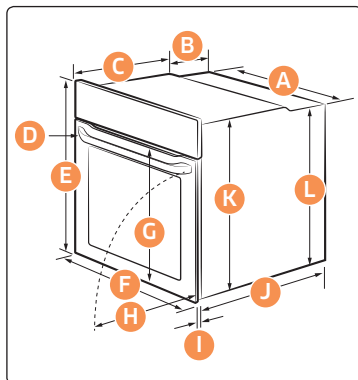
Installation

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.

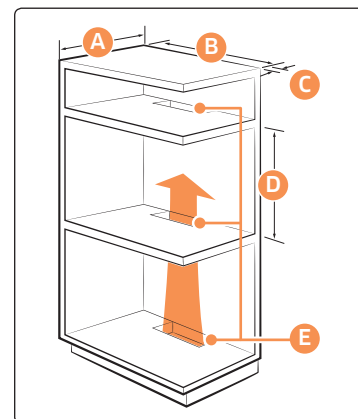
Ovnen skal være korrekt ventileret. Der skal være en ventilationsåbning på ca. 50 mm mellem den nederste hylde i skabet og bagvæggen. Hvis du monterer ovnen under et komfur, skal du følge monteringsvejledningen for komfuret.

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

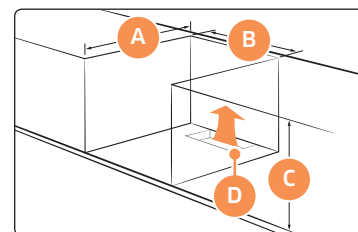


Indbygningsskab (mm)

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.



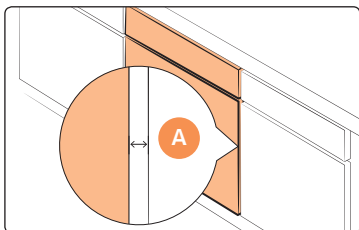
Skab under vask (mm)

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

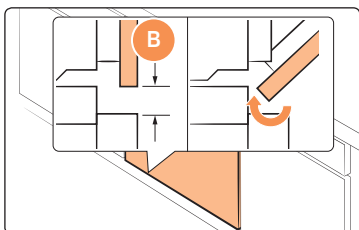
BEMÆRK

Det indbyggede skab skal have ventilatorer (D) for at ventilere varme og cirkulere luften.

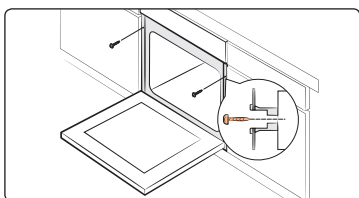
Installation af ovnen



Sørg for, at der er et mellemrum (A) på mindst 5 mm mellem ovnen og skabets sider.



Sørg for, der er et mellemrum (B) på mindst 3 mm, så lågen åbner og lukker uhindret.



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

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

Første gang du tænder for ovnen, får du vist velkomstskrænen med Samsungs logo. Følg vejledningen på skærmen for at udføre startindstillingerne. Du kan ændre startindstillingerne senere fra skærmen Indstillinger.

TRIN 1. Sprog



Vælg et foretrukket menusprog.

1. Vælg et sprog.
2. Tryk på OK.

TRIN 2. Tid



Angiv det aktuelle klokkeslæt.

1. Tryk på et tidselement for at få vist det numeriske tastatur på skærmen.
2. Brug det numeriske tastatur til at angive hvert tidselement (time og minut).
3. Tryk på OK.
Tryk på (↶) for at vende tilbage til den forrige skærm.

Før du går i gang

TRIN 3. Automatisk opdatering

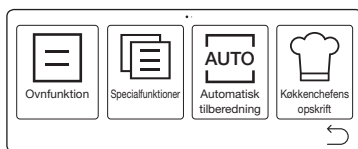


Aktivér automatisk opdatering for altid at holde ovnen opdateret.

1. Tryk på **ON** for at aktivere, eller på **OFF** for at deaktivere automatisk opdatering.
2. Tryk på **OK**. Tryk på (↩) for at vende tilbage til den forrige skærm.

BEMÆRK

Derefter vises menu-skærmen.



BEMÆRK

Hvis menu-skærmen vises ved første brug, kan du udføre de indledende indstillinger (Sprog/Tid/Automatisk opdatering) ved at se i afsnittet Indstillinger.

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. Køv 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.

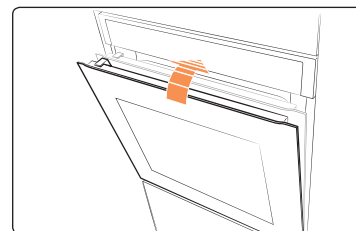
Smart sikkerhedsmekanisme

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.

Glat dørlukning (blid, sikker og stille)

Samsungs indbygningsovn indeholder en glat dørlukning, der blidt, sikkert og stille lukker døren. Ved lukning af døren fanger de specialdesignede hængsler døren et par centimeter før den endelige position. Dette er det perfekte touch for forøget komfort, så døren kan lukkes stille og blidt.

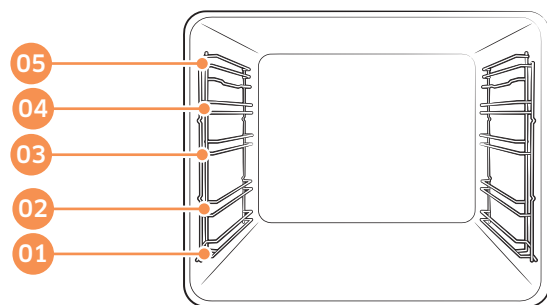
(Tilgængeligheden af denne funktion afhænger af ovnmodellen.)



Lågen lukker langsomt ved ca. 15 grader og er fuldstændigt lukket i løbet af ca. 5 sekunder.

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 ristindsatsen til at forhindre, at der drypper væske ned på ovnens bund. Vend den skrå kant fremad.
Ekstra dyb plade *	Den ekstra dybe plade (dybde: 50 mm) bruges til stegning med eller uden ristindsats. Vend den skrå kant fremad.
Grillspyd *	Grillspyddet anvendes til grilning af fødevarer, f.eks. kylling. Brug grillspyddet i enkelttilstand i rille 4, hvor adapteren til grillspyddet er tilgængelig. Skru håndtaget af for at fjerne det under grilning.

Før du går i gang

Før du går i gang

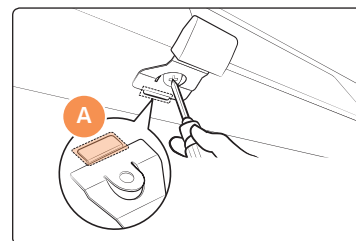
Grillspyd og kødholder *	Anbring pladen i risterille 1 for at opsamle stegesaft, eller i bunden af ovnen, hvis du tilbereder store mængder kød. Det anbefales at bruge grillspyd til kød, der vejer mindre end 1,5 kg. 1. Sæt grillspyddet i kødet. Skru håndtaget mod den stumpede ende for bedre at kunne indsætte 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 bagest 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.
Teleskopskinner *	Brug teleskopskinnepladen til at indsætte pladen på følgende måde: 1. Træk skinnepladen ud af ovnen. 2. Anbring pladen på skinnepladen, og skub skinnepladen ind i ovnen. 3. Luk ovnlågen.
Stegetermometer *	Stegetermometeret måler den indvendige temperatur i det kød, der tilberedes. Anvend kun det stegetermometer, der følger med ovnen.

BEMÆRK

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

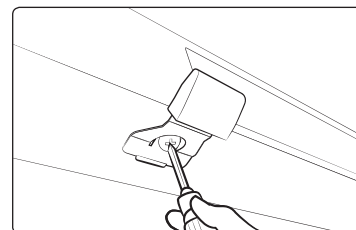
Mekanisk lås

Installation



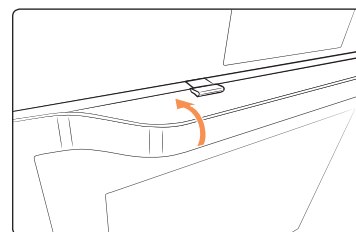
1. Sæt den tynde del (A) af den mekaniske lås ind i den tilsvarende spalte på håndtagsslåsen som vist.
2. Spænd skruen på håndtagsslåsen.

Afmontering



Løsn og fjern skruen fra håndtagsslåsen.

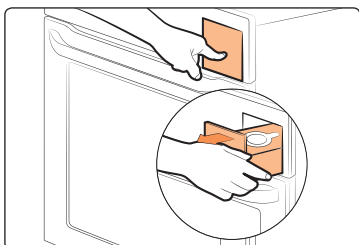
Lås/lås op



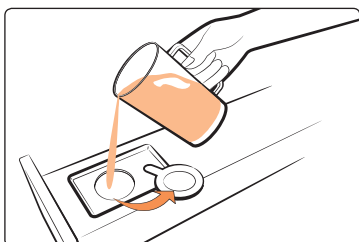
- Åbn lågen ved at løfte håndtagsslåsen let, så lågen låses op. Åbn derefter lågen.
- Lås lågen ved blot at lukke lågen. Den mekaniske lås låser automatisk lågen.

Vandbakke

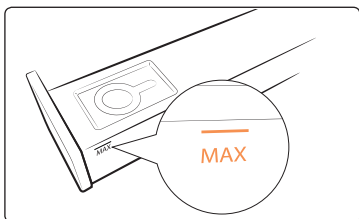
Vandskuffen er beregnet til dampfunktioner. Fyld den med vand før damptilberedning.



1. Vandbakken er placeret i øverste højre hjørne. Skub bakken ind for at åbne og fjerne den.

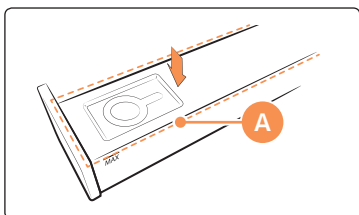


2. Åbn bakkens låg, og påfyld bakken med 500 ml postevand.
3. Luk låget, og skub bakken ind igen.



BEMÆRK

Undgå at overskride maks.-strengen.



BEMÆRK

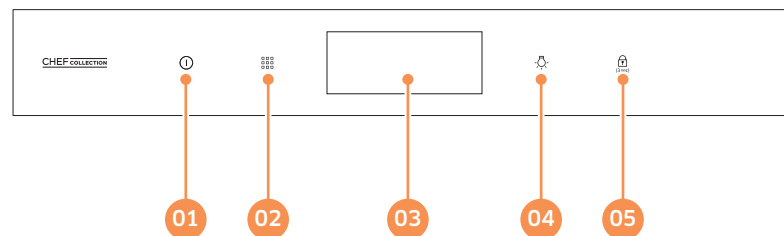
Sørg for at lukke det øverste rum (A) i vandbakken, inden du bruger ovnen.

Brug

Ovnen indeholder menuer på øverste niveau, der dækker alle aspekter af brug og vedligeholdelse af ovnen. Herfra kan du åbne alle tilberedningstilstande, indstillinger og avancerede funktioner eller indstillinger.

Betjeningspanel

Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



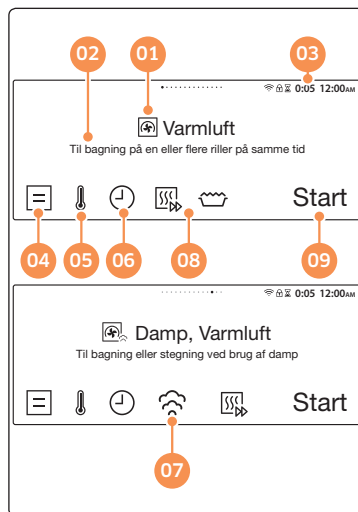
01 Strøm	Tryk for at tænde ovnen. Hold inde i 1 sekund for at slukke den. Hvis berørfunktionen ikke fungerer som den skal, eller hvis der er tom skærm (systemet er nede), skal du holde nede i 7 sekunder for at genstarte ovnen.
02 Menu	Tryk for at få vist 10 menuer på øverste niveau: Ovnfunktion, Specialfunktioner, Køkkenchefens opskrift, Automatisk tilberedning, Favoritter, Rengøring, Timer, Smart kontrol, Indstillinger og Hjælp.
03 Berøringsaktiveret display	Du kan stryge for at navigere gennem menuerne og trykke for at vælge et ønsket menupunkt.
04 Ovnlys	Tryk for at slukke eller tænde det indvendige lys. Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen startes. Det slukkes automatisk efter en vis periode med inaktivitet for at spare på strømmen.
05 Børnesikring	For at forhindre uheld deaktiverer Børnesikring alle kontroller med undtagelse af knappen Tænd/sluk. Hold nede i 3 sekunder for at aktivere, eller hold nede i 3 sekunder igen for at deaktivere låsen på kontrolpanelet.

Brug

BEMÆRK

Hvis du trykker på displayet med plastik- eller ovenhandsker på, fungerer det muligvis ikke korrekt.

Display



- 01 Den aktuelle eller valgte menu vises med et bestemt symbol.
- 02 Kort beskrivelse af den aktuelle eller valgte menu.
- 03 Indikationssøjle: fra venstre, Wi-Fi-forbindelse, Børnesikring, Timer og det aktuelle klokkeslæt.
- 04 Tryk for at åbne skærmen Ovenfunktion.
- 05 Tryk for at ændre temperaturen.
- 06 Tryk for at ændre tilberedningstiden.
- 07 Tryk for at ændre dampniveau.
- 08 Adgangen til de forskellige indstillinger afhænger af den valgte tilstand. Tryk for at slå indstillingerne til eller fra.
- 09 Tryk for at starte tilberedningen.

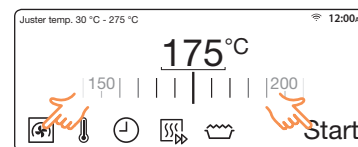
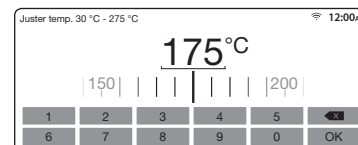
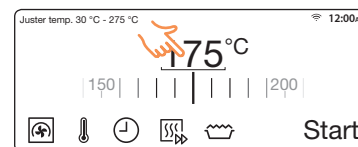
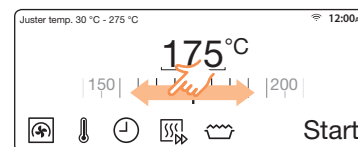
Mest anvendt



Den mest anvendte tilberedningstilstand fra de seneste 20 valg indstilles som den mest anvendte. Næste gang, du tænder for ovnen, vises den angivne tilberedningstilstand på hovedskærmen med symbolet  over tilstandssikonet. Bemærk, at hvis to eller flere tilberedningstilstande har været i brug det samme antal gange, vil den senest anvendte være indstillet som den mest anvendte.

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.



BEMÆRK

Den præcise temperatur inde i ovnen kan måles ved hjælp af et godkendt termometer og ifølge en autoriseret institutions anvisninger. Brug af andre termometre kan medføre en målefejl.

1. Tryk på () for at få vist termometerskærmen.

2. Stryk mod venstre eller højre for at ændre temperaturen med 5 °C.

Du kan også trykke på temperaturelementet for at få vist det numeriske tastatur.

Brug det numeriske tastatur til at angive temperaturen manuelt.

3. Tryk på **Start** for at starte tilberedning, eller tryk på () for at vende tilbage til hovedskærmen.

Tilberedningstid



1. Tryk på (⌚) for at få vist skærmen med digitaluret.
2. Tryk på et tidselement for at få vist det numeriske tastatur på skærmen. Brug det numeriske tastatur til at indstille hvert enkelt tidselement (timer og minut) efter ønske.
3. Du kan også udsætte sluttidspunktet for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. For dette skal du trykke på et tidselement i den øverste, højre rude (Færdig om). Følg trin 2 ovenfor for at ændre sluttidspunktet. Se **Udskudt sluttid** for flere informationer.
4. Tryk på (↩) for at bekræfte dine ændringer.
5. Tryk på **Start** for at starte tilberedning, eller tryk på (⏮) for at vende tilbage til hovedskærmen.

Udsættelse af sluttidspunkt

Udsættelse af sluttidspunkt gør tilberedning meget nemt for dig.

Eksempel 1

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

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

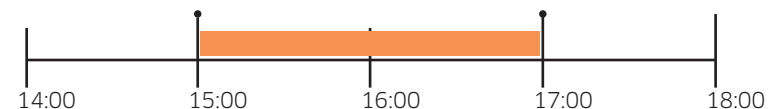
Ovnens starter automatisk tilberedningen kl. 17 og slukker kl. 18.



Eksempel 2

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

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



⚠ FORSIGTIG

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

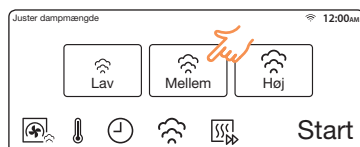
Brug

Dampniveau (kun i damptilstand)

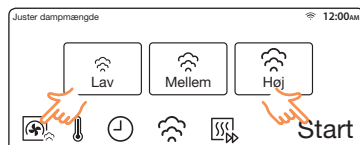
Du kan indstille dampmængden i tilstandene Damp, Varmluft, Damp, Overvarme + varmluft og Damp, Undervarme + varmluft.



1. Vælg den ønskede damptilberedningstilstand.
2. Tryk på (☁) for at få vist skærmen med dampniveauet.



3. Tryk på det ønskede dampniveau.



4. Tryk på **Start** for at starte tilberedning, eller tryk på (☰) for at vende tilbage til hovedskærmen.

BEMÆRK

- Sørg for at dræne resterende vand efter damptilberedning. Når ovnen begynder at dræne, skal du vente, indtil dræningscyklussen er færdig.
- Når en dampfunktion er færdig, skal du dræne vandbakken, fordi det resterende vand kan påvirke andre tilberedningstilstande.

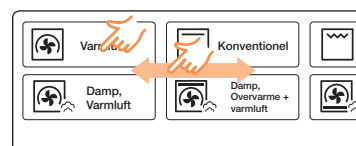
Ovnfunktion



1. Stryg mod venstre eller højre på hovedskærmen for at vælge tilberedningstilstand.



Du kan også trykke på listeikonet i nederste venstre hjørne og vælge en ønsket tilberedningstilstand fra den viste liste.



2. Skift standardtemperatur og/eller tilberedningstid, dampniveau (hvis aktuelt), eller vælg indstillinger.



3. Tryk på Tap **Start**.

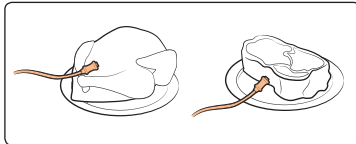
BEMÆRK

- Antallet af tilgængelige indstillinger afhænger af den valgte tilberedningstilstand.
- Du kan ændre tilberedningstiden når som helst under tilberedningen.
- Når tilberedningen er færdig, vises meddelelsen "Din mad er færdig" med en melodi. Tryk på "+5min" for at forlænge tilberedningstiden med 5 minutter.
- Hvis du vil gemme den aktuelle opskrift, skal du trykke på (☆) for at tilføje den til listen over favoritter.

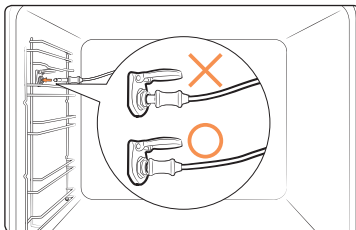
Tilberedning med stegetermometer

Stegetermometeret måler kødets indvendige temperatur, mens det tilberedes. Når temperaturen når måltemperaturen, stopper ovnen og afslutter tilberedningen.

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



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



2. Stik sensorstikket i stikket til venstre. Hvis stegetermometeret er tilsluttet korrekt, vises meddelelsen "Stegetermometer isat", og urikonet ændres til et dedikeret ikon.



3. Angiv tilberedningstemperaturen, eller vælg de foretrukne indstillinger.
4. Tryk på (ikon), og angiv derefter en ønsket indvendig temperatur i kødet.



5. Tryk på Tap Start. Ovn 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 bruger et stegetermometer med forkerte tilstande, vises meddelelsen "Fjern stegetermometer". Hvis det sker, skal du straks fjerne stegetermometeret.

Brug

Tilberedningstilstande

Tilstand		Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Indstillinger		Stegetermometer
				Hurtig forvarmning	Sprød	
	Damp, varmluft	120-275	170	0	-	0
	Den varme, der genereres af varmluftsfunctjonen og blæserne understøttes kontinuerligt af varm damp. Dampens intensitet kan justeres til lav, mellem eller høj. Denne tilstand er velegnet til bagning af butterdejstærter, gærdejskager, brød og pizza samt stegning af kød og fisk.					
	Damp, overvarme + varmluft	120-275	170	0	-	0
	Den varme, der genereres af det øverste varmeelement og varmluftsfunctjonen, fordeles jævnt i ovnen af blæseren, og varm damp understøtter varmeelementerne. Denne tilstand er velegnet til stegning af retter, der skal være sprøde, f.eks. kød, fjerkræ eller fisk.					
	Damp, undervarme + varmluft	120-275	170	0	-	0
	Den varme, der genereres af det nederste varmeelement og varmluftsfunctjonen fordeles jævnt i ovnen af blæseren, og varm damp understøtter varmeelementerne. Denne tilstand er velegnet til tilberedning af retter, der skal være sprøde, f.eks. pizza eller æbletærte.					
	Varmluft	30-275	170	0	0	0
	Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til bagning og stegning i forskellige riller samtidig.					

Tilstand		Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Indstillinger		Stegetermometer
				Hurtig forvarmning	Sprød	
	Almindelig varme	30-275	200	0	-	0
	Varmen udsendes fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.					
	Overvarme + varmluft	40-275	190	0	0	0
	Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til tilberedning af retter, der skal have en sprød overflade (f.eks. kød eller lasagne).					
	Undervarme + varmluft	40-275	190	0	0	0
	Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.					
	Stor grill	100-300	240	-	-	X
	Det store grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til brunng af overflader (f.eks. kød, lasagne eller gratin).					
	Øko-grill	100-300	240	-	-	X
	Det lille grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til fødevarer, der ikke skal have så meget varme, f.eks. fisk og flutes.					

Tilstand		Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Indstillinger		Stegetermometer
				Hurtig forvarmning	Sprød	
	Blæser + grill	100-275	240	-	-	X
		De to øverste varmeelementer genererer varme, som fordeles af blæseren. Brug denne tilstand til grilning af kød eller fisk.				
	Undervarme	100-230	190	-	-	X
		Det nederste varmeelement genererer varme. Brug denne tilstand i slutningen af bagning eller tilberedning for at brune bunden af en tærte eller en pizza.				
	Forstegning	80-200	160	-	-	0
		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.				
	Intensiv tilberedning	40-275	170	-	0	0
		Intensiv tilberedning aktiverer alle varmeelementer på skift for at fordele varmen jævnt i ovnen. Brug denne tilstand ved tilberedning af f.eks. store tærter og store gratiner.				

Tilstand		Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Indstillinger		Stegetermometer
				Hurtig forvarmning	Sprød	
	Øko-varmluft	30-275	170	-	0	0
		Energibesparende varmluft bruger det optimerede varmesystem til at spare energi under tilberedningen. Tilberedningstiderne er en smule længere, men resultaterne er de samme. Bemærk, at forvarmning ikke er nødvendig i denne tilstand.				
		 BEMÆRK Øko-varmluft sørger for, at energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med EN60350-1				

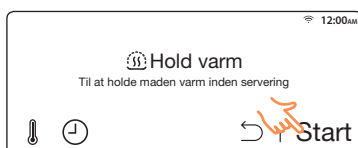
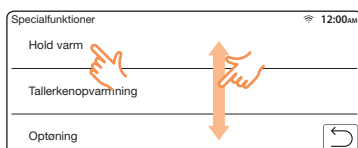
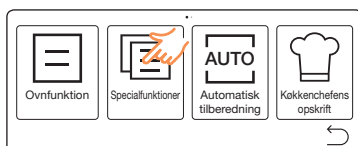
Indstillinger

Hurtig forvarmning	Aktivér denne indstilling for hurtigt at forvarme ovnen til en angivet temperatur.
Sprød	Aktiver denne mulighed, hvis du vil give toppen på fødevarerne en sprød overflade. Dette gøres rent faktisk ved at reducere fugtighed fra madvarernes inderside, og derfor opnås de bedste resultater med frosne chips og fyldte friske frugtkager.

Brug

Specialfunktion

Tilføj specielle eller yderligere funktioner for at forbedre tilberedningen.



1. Tryk på **Menu**, og tryk derefter på **Specialfunktioner**.

2. Stryg op eller ned for at vælge en ønsket funktion.

3. Skift eventuelt standardtemperatur og/eller tilberedningstid.

4. Tryk på **Start**.

BEMÆRK

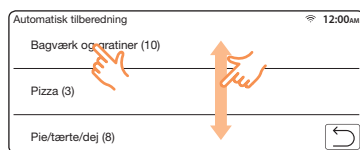
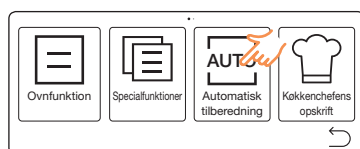
- Du kan ændre tilberedningstiden når som helst under tilberedningen.
- Når tilberedningen er færdig, vises meddelelsen "**Din mad er færdig**" med en melodi. Tryk på "+5min" for at forlænge tilberedningstiden med 5 minutter.

Specialfunktioner

Tilstand	Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Anvisninger
Varmholdning	40-100	80	Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.
Tallerkenopvarmning	30-80	60	Bruges til opvarmning af tallerkener eller køkkentøj.
Optøning	30-60	30	Denne tilstand bruges til optøning af frosne produkter, bagværk, frugt, kage, creme og chokolade. Optøningstiden afhænger af typen, størrelsen og mængden af fødevarer.
Dejhævning	30-50	35	Denne tilstand bruges til hævning af dej og til fremstilling af hjemmelavet yoghurt.
Pizzatilberedning	160-250	220	Denne tilstand er velegnet til tilberedning af pizza, og tilberedningstiden og tilberedningstemperaturen afhænger af pizzaens størrelse og tykkelsen af pizzaens bund.
Langsom tilberedning	70-120	100	Denne tilstand anvender lav temperatur til at opnå en mør tekstur. Velegnet til stegning af oksekød, svinekød, kalvekød eller lammekød, hvis du vil have en mør tekstur. Det anbefales, at kødet brunes over en høj temperatur på blusset før stegning.
Tørring	40-90	70	Denne tilstand bruges til tørring af frugt, grøntsager og urter. Tørretiden afhænger af typen, tykkelsen og mængden af fødevarer.

Automatisk tilberedning

Til de knap så erfarne kokke indeholder ovnen i alt 80 funktioner til automatisk tilberedning, som er opdelt i 10 kategorier. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.



1. Tryk på **Menu**, og tryk derefter på **Automatisk tilberedning**.

2. Stryg op eller ned for at vælge en kategori, og tryk derefter på en ønsket opskrift i den valgte kategori.

3. Du får oplysninger om anbefalet portionsstørrelse i opskriften. Tryk på ">" for at gå til næste trin, eller tryk på "<" for at gå tilbage til forrige skærm.

4. Tryk på et bruningsniveau til opskriften. Tryk på ">" for at gå til næste trin.

5. Klargør madvarerne og tilbehøret i henhold til instruktionerne, og tryk derefter på **OK**.



6. Tryk på **Start** for at starte tilberedning. Du kan ændre starttidspunktet for opskriften, hvis du vil. Det kan du gøre ved at trykke på et tidsэлемент i højre rude og ændre starttidspunktet. Tryk derefter på **Start**.

BEMÆRK

For flere informationer kan du se afsnittet **Automatiske tilberedningsprogrammer** i denne vejledning.

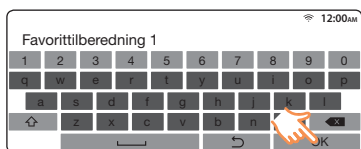
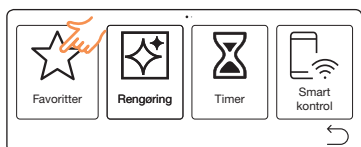
Køkkenchefens opskrift

Når du har downloadet appen **SmartThings**, kan du se opskrifter fra professionelle køkkenchefer. Prøv den ønskede tilberedning med deres egne opskrifter. For flere oplysninger kan du se appen **SmartThings**.

Brug

Favoritter

Tilføj en opskrift, du ofte bruger, på listen Favoritter, så du kan bruge den på et senere tidspunkt. På denne måde sparer du den tid, du skal bruge på at lede efter den opskrift, du skal bruge. Du kan gøre det på to måder:



1. Tryk på **Menu**, og tryk derefter på **Favoritter**.

2. Meddelelsen "Lav din egen opskrift" vises. Tryk på **Næste**.

3. Følg vejledningen på skærmen for manuelt at indstille ovntilstand, temperatur, tilberedningstid og/eller andre ønskede indstillinger.

4. Brug tastaturet på skærmen til at give opskriften et andet navn.

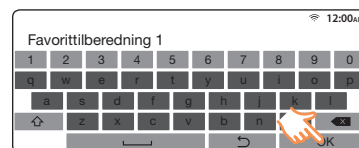
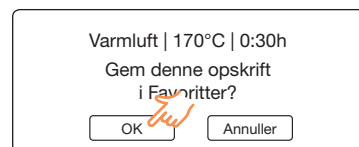
5. Tryk på **OK**. Din indstilling tilføjes på listen Favoritter.

BEMÆRK

De favoritopskrifter, du har tilføjet, vises under Favoritter i trin 2 ovenfor. I dette tilfælde skal du trykke på **Føj til Favoritter** for at oprette en ny opskrift.

Sådan gør du 2 - Føj den aktuelle opskrift til Favoritter

Du kan tilføje den aktuelle opskrift som et nyt element under Favoritter.



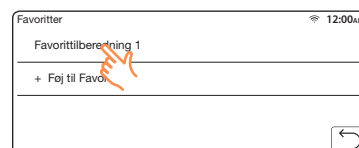
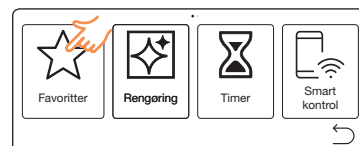
1. Tryk på (☆), når du er færdig med at tilberede den aktuelle opskrift.

2. Meddelelsen "Gem denne opskrift i Favoritter?" vises. Tryk på **OK** for at lave en ny opskrift.

3. Skærmtastaturet vises. Brug tastaturet på skærmen til at give opskriften et andet navn.

4. Tryk på **OK**. Den aktuelle opskrift føjes nu til Favoritter.

Sådan bruges en favoritopskrift



1. Tryk på **Menu**, og tryk derefter på **Favoritter**.

2. Tryk på den ønskede opskrift på den viste liste. Der vises detaljerede oplysninger om den valgte opskrift.



3. Tryk på **Start** for at starte tilberedningen.

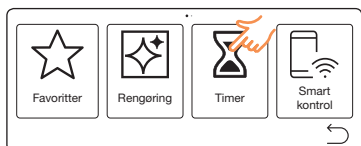
BEMÆRK

Du kan redigere eller fjerne opskrifter på listen Favoritter.

- Hvis du vil redigere en opskrift, skal du markere den og trykke på (📌).
- Hvis du vil fjerne en opskrift fra listen, skal du markere den og trykke på ikonet (🗑️).

Timer

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



1. Tryk på **Menu**, og tryk derefter på **Timer**.



2. Tryk på et tidselement for at få vist det numeriske tastatur på skærmen.

3. Brug det numeriske tastatur til at indstille et ønsket tidspunkt.

4. Tryk på **Start**, når du er færdig.

BEMÆRK

Når tiden til et indstillet punkt er gået, vises meddelelsen "**Tiden er gået**" med en melodi.

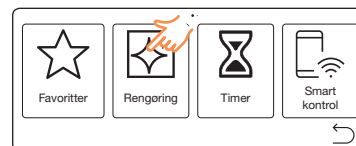
Rengøring

Der er fire rengøringsfunktioner til rådighed. Denne funktion sparer tid for dig ved at fjerne behovet for regelmæssig manuel rengøring.

Funktion	Anvisninger
Pyrolyse	Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring. Den brænder fedtresten væk for at lette den manuelle rengøring.
Damprengøring	Til rengøring af lettere snavs med damp.
Afkalkning	Rengør inde i dampgeneratoren for at forhindre, at madvarernes kvalitet og smag påvirkes.
Vandaftapning	Når en dampfunktion er færdig, skal du dræne det resterende vand for at forhindre, at det påvirker andre tilberedningstilstande. Hvis du vil tømme igen af hensyn til rengøring, skal du bruge denne funktion.

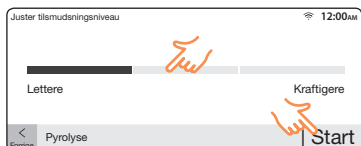
Pyrolyse

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



1. Fjern alt tilbehør herunder sideskinnerne, og fjern store stykker snavs og madrester manuelt fra ovnen. Ellers kan de forårsage ild i ovnen under rengøringen.
2. Gå til **Menu > Rengøring > Pyrolyse**, og tryk derefter på **Næste**.

Brug



3. Vælg en tilsmudsningsgrad blandt **Lettere** og **Kraftigere**, og tryk derefter på **Start**. Der er tre niveauer til rådighed: 1 t. 50 min., 2 t. 10 min. og 2 t. 30 min.
4. Følg instruktionerne på skærmen, og tryk derefter på **OK**. Cyklustiden afhænger af tilsmudsningsniveauet, og det kan tage op til to en halv time, før en cyklus er gennemført.
5. Vent, indtil ovnen er afkølet, og tør derefter lågen af langs kanterne med en våd klud.

⚠ FORSIGTIG

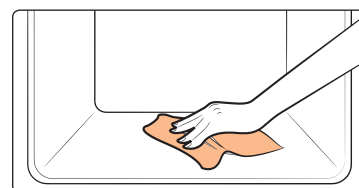
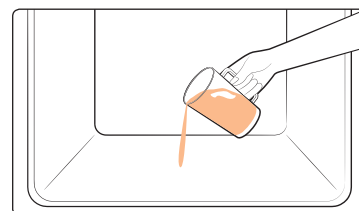
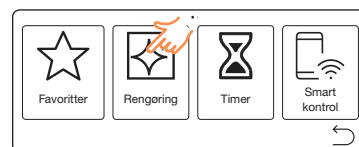
- Undgå at røre ved ovnen, da den bliver meget varm under processen.
- For at undgå ulykker skal børn holdes væk fra ovnen.
- Når programmet er færdigt, må du ikke slukke, hvis blæseren kører for at nedkøle ovnen.

📖 BEMÆRK

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

Damprengøring

Til rengøring af lettere snavs med damp.



1. Gå til **Menu > Rengøring > Damprengøring**, og tryk derefter **Start**.
2. Fjern alt tilbehør, og tryk derefter på **OK**.
3. Hæld 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) vand i bunden af ovnen, luk ovndøren, og tryk derefter på **OK**. Det tager 26 minutter at gennemføre programmet.
4. Brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

⚠ ADVARSEL

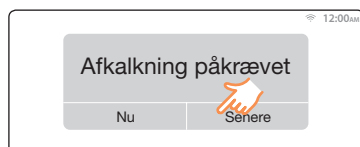
Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

📖 BEMÆRK

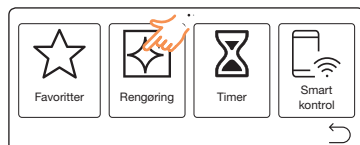
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at fjerne besværligt snavs manuelt med et rengøringsmiddel, inden du aktiverer Damprengøring.
- Lad lågen stå åben, når processen er fuldført. På denne måde kan den indvendige emalje tørre ordentligt.
- Selvom 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.

Afkalkning

Rengør inde i dampgeneratoren for at forhindre, at madvarernes kvalitet og smag påvirkes.



Ovnen registrerer antallet af udførte damprengøringer og beder dig afkalke efter behov. Du kan dog stadig aktivere dampfunktioner i de næste to timer uden at skulle udføre afkalkning. Der kan dog ikke aktiveres dampfunktioner efter de to timer, medmindre afkalkningsfunktionen aktiveres og fuldføres.



1. Gå til **Menu > Rengøring > Afkalkning**, og tryk derefter på **Start**.



2. Følg instruktionerne på skærmen, og tryk derefter på **OK**. Det tager 3 timer, før processen er fuldført.

- Tøm og rengør vandbakken, og påfyld derefter 50 ml kalkfjerner og 400 ml postevand.



3. Når afkalkningen er udført, tømmes ovnen automatisk for vand.

4. Brug ovnhandsker til at fjerne og tømme vandbakken, og påfyld derefter 500 ml postevand til skylning.



5. Følg instruktionerne på skærmen, og tryk derefter på **OK** for at starte rengøring.
6. Når skylningen er fuldført, skal du tømme og rengøre vandbakken. Husk at bruge ovnhandsker.

ADVARSEL

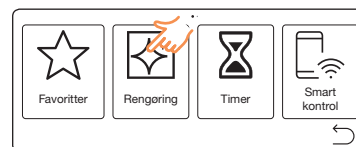
Brug kun kalkfjerner, som er beregnet til dampovne eller kaffemaskiner.

FORSIGTIG

- Undgå at afbryde afkalkningen midt i processen. Hvis det sker, skal du genstarte afkalkningen og fuldføre den inden for de næste tre timer for at kunne aktivere dampfunktioner.
- For at undgå ulykker skal børn holdes væk fra ovnen.
- I forbindelse med blanding af vand og kalkfjerner skal du følge producentens anvisninger.

Vandaftapning

Hvis du vil tømme igen af hensyn til rengøring, skal du bruge vandaftapning på følgende måde:



1. Gå til **Menu > Rengøring > Tømmer**, og tryk derefter på **Start**.



2. Ovnen tømmer vand fra dampgeneratoren til vandbakken.

3. Når tømningen er fuldført, skal du fjerne og tømme vandbakken. Husk at bruge ovnhandsker.

BEMÆRK

Når ovnen begynder at dræne, skal du vente, indtil dræningscyklussen er færdig.



Brug

Indstillinger

Du kan ændre standardindstillingerne efter behov, eller hvis du vil kontrollere netværksforbindelsen i forbindelse med diagnosticering. Ovnen indeholder 11 forskellige indstillinger.

Wi-Fi

Slå Wi-Fi-forbindelse til eller fra.

Sådan aktiveres en Wi-Fi-forbindelse

1. Gå til **Menu > Indstillinger > Wi-Fi**, og tryk på **On** i den højre rude.
2. Tryk på et element på den viste liste over tilgængelige Wi-Fi-netværk.
3. Du bliver bedt om at angive en adgangskode til et sikkert netværk. Angiv adgangskoden.

BEMÆRK

- For at deaktivere en Wi-Fi-forbindelse skal du gå til **Menu > Indstillinger > Wi-Fi** og derefter trykke på **Off** i den højre rude.
- Du finder flere oplysninger om Wi-Fi-forbindelsen og brug af appen i brugervejledningen til appen.

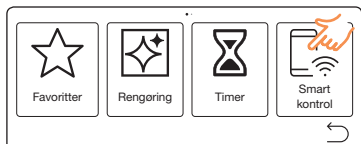
Nem forbindelse

Med Nem forbindelse kan du nemt konfigurere netværksindstillingerne, herunder godkendelsesproceduren.

Smart kontrol

Hvis du har aktiveret Smart kontrol, når du laver mad, kan du ændre tilberedningstiden og/eller -temperaturen ved hjælp af appen.

For flere informationer kan du se vejledningen til applikationen, der medfølger separat.



Gå til **Menu > Smart kontrol**, og tænd eller sluk let for den.

BEMÆRK

Samsung Electronics erklærer hermed, at denne ovn overholder de essentielle krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 1999/5/EC.

Den officielle overensstemmelseserklæring kan findes på <http://www.samsung.com>, gå til Support.

Udstyret må anvendes i alle EU-lande.

Sprog

Vælg et visningssprog.

- Gå til **Menu > Indstillinger**, og tryk derefter på et foretrukket sprog.

Volumen

Tilpas lydstyrkeniveauet for bip og melodier.

- Gå til **Menu > Indstillinger**, og brug derefter linjen ved siden af Lydstyrke til at justere lydstyrken.

Lysstyrke

Skift lysstyrken på skærmen.

- Gå til **Menu > Indstillinger**, og brug derefter linjen ved siden af Lysstyrke til at justere lysstyrken.

Display

Ovnen går i standbytilstand efter en vis periode med inaktivitet. Her vises det aktuelle klokkeslæt. Du kan aktivere eller deaktivere den urskærm, der vises i standbytilstand.

- Gå til **Menu > Indstillinger**, og tryk derefter på **Display** for at skifte mellem **On** og **Off**.
- For at spare strøm forsvinder det aktuelle klokkeslæt også efter en vis periode uden aktivitet, også når du indstiller **Display** til **On**.

Urtype

Vælg en urtype for det aktuelle klokkeslæt, der vises i standbytilstand. Der findes to typer: Analog og Digital.

- Gå til **Menu > Indstillinger**, og tryk derefter på **Urtype** for at skifte mellem **Analog** og **Digital**.



Urformat

Vælg et tidsformat for det aktuelle klokkeslæt, der vises i standbytilstand. Der findes to formater: 12-timers format og 24-timers format.

- Gå til **Menu > Indstillinger**, og tryk derefter på **Urformat** for at skifte mellem **24h** og **AM/PM** (12 h).

Indstil tid

Indstil det aktuelle klokkeslæt.

1. Gå til **Menu > Indstillinger > Indstil tid**.
2. Tryk på et tidselement for at få vist det numeriske tastatur på skærmen.
3. Brug det numeriske tastatur til at angive elementerne (time og minut).
4. Tryk for at skifte mellem **AM** og **PM** (tilgængelig med 12 timers-formatet).
5. Tryk på **OK** for at gemme dine ændringer.

Opdater

Kontrollér den nyeste version af firmwaren, og/eller opdater til den nyeste firmware.

Software

1. Gå til **Menu > Indstillinger > Opdater** for at vise den aktuelle version.
2. Tryk på **Opdater** i den højre rude for at tjekke for opdateringer.
3. Hvis der er tilgængelige opdateringer, skal du følge vejledningen på skærmen for at fortsætte med opdateringen.

Automatisk opdatering

Aktivér eller deaktiver Automatisk opdatering.

Hvis Automatisk opdatering er aktiveret sammen med tilgængelige opdateringer, fortsætter ovnen med opdateringen uden varsel.

Licensoplysninger

Kontrollér licensoplysningerne til firmwaren.

Hjælp

Nyttige tips og forklaringer til et valgt element.

Fejlfinding

Tryk på et punkt direkte på skærmen, og prøv forslagene.

Guide til første brug

Du får enkle instruktioner til grundlæggende brug af ovnen.

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

Ovnens leveres med forskelligt tilbehør. Du opdager måske, at der mangler noget tilbehør fra tabellen herunder. Men selvom du ikke har fået det helt nøjagtige tilbehør, der er angivet i denne tilberedningsvejledning, kan du gå videre med det, du allerede har, og opnå de samme resultater.

- Bagepladen og universalpladen kan byttes om.
- Ved tilberedning af fedtede madvarer anbefales det at sætte en plade under risten for at opsamle fedtrestene. Hvis du har fået leveret ristindsatsen, kan du bruge den sammen med pladen.
- Hvis du har fået leveret universalpladen eller en ekstra dyb plade, er det bedst at anvende den dybeste af dem ved tilberedning af fedtede madvarer.

Bagning

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

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sukkerbrødske	Rist, diameter 25-26 cm form	2		160-170	35-40
Marmorkage	Rist, kageform	3		175-185	50-60
Tærte	Rist, diameter 20 cm tærteform	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

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen, fyldt butterdej	Universalplade	2		180-200	20-25
Quiche	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	2		180-190	25-35
Æbletærte	Rist, diameter 20 cm form	2		160-170	65-75
Kold pizza	Universalplade	3		180-200	5-10

Stegning

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kød (Oksekød/Svinekød/Lam)					
Oksemørbrad, 1 kg	Ristindsats + universalplade	3		160-180	50-70
Benfri kalvemørbrad, 1,5 kg	Ristindsats + universalplade	3		160-180	90-120
Flæskesteg, 1 kg	Ristindsats + universalplade	2		200-210	50-60
Svinekam, 1 kg	Ristindsats + universalplade	3		160-180	100-120
Lammekølle på ben, 1 kg	Ristindsats + universalplade	3		170-180	100-120

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fjerkræ (Kylling/And/Kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg *	Trådnet + universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		205	70-80 *
Kyllingestykker	Ristindsats + universalplade	3		200-220	25-35
Andebryst	Ristindsats + universalplade	3		180-200	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Ristindsats + universalplade	3		180-200	120-150
Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Ristindsats + universalplade	3		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 kg	Ristindsats + universalplade	3		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Ristindsats + universalplade	3		200-230	10-15
Stegt fisk	Ristindsats + universalplade	3		180-200	30-40

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Smart tilberedning

Grilning

Vi anbefaler at forvarme ovnen i tilstanden Stor grill. Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		270-300	2-4
Ostetoasts	Universalplade	4		200	4-8
Oksekød					
Steak *	Ristindsats + universalplade	4		240-250	15-20
Burgere *	Ristindsats + universalplade	4		250-270	13-18
Svinekød					
Koteletter	Ristindsats + universalplade	4		250-270	15-20
Pølser	Ristindsats + universalplade	4		260-270	10-15
Fjerkræ					
Kyllingebryst	Ristindsats + universalplade	4		230-240	30-35
Kyllingelår	Ristindsats + universalplade	4		230-240	25-30

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Frossen færdigret

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza, 0,4-0,6 kg	Rist	3		200-220	15-25
Frossen lasagne	Rist	3		180-200	45-50
Frosne ovnpomfritter	Universalplade	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalplade	3		220-230	25-30
Frossen ovncamembert	Rist	3		190-200	10-15
Frosne flutes med topping	Ristindsats + universalplade	3		190-200	10-15
Frosne fiskepinde	Ristindsats + universalplade	3		190-200	15-25
Frosne fiskeburgere	Rist	3		180-200	20-35

Damptilstand

Når Damp er aktiveret, genererer ovnen damp, der fordeles jævnt inde i ovnrummet og dækker hele området og alle riste og hjørner. Dette hjælper til med at brune madvarer med sprød top og blød og saftig indeni.

Fyld vandtanken med drikkevand op til maks.-linjen, og vælg den dampmængde, der bedst passer til din opskrift.

Damp, varmluft

Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen ved damptilstand i forbindelse med teksturbagning.

Mad	Udstyr	Trin	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kolde boller/ rundstykker	Universalplade	3	Lav	180-185	15-20
Kolde croissanter	Universalplade	3	Lav	180-190	10-15
Hvidt brød/ grovbrød	Rist	2	Med	180-185	40-50
Butterdej	Universalplade	3	Lav	175-185	15-20
Flan/creme	Rist	3	Lav	120-130	25-30
Soufflé	Rist	3	Lav	170-180	15-20
Frossen, selvhævende pizza	Rist	3	Med	190-210	15-20
Baguette *	Universalplade	3	Maks.	180-200	25-30

* Baguetter skal kun tilberedes med damp i starten af bagningen. Vi anbefaler at bruge tilstanden Damp, varmluft i 10 min. og bruge varmlufttilstand med samme temperatur i den resterende bagetid.

Damp, Overvarme + varmluft

Det anbefales at tilpasse tilberedningstilstanden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, for at fjerne damp og opnå en sprød skorpe. Det anbefales at bruge tilstanden Overvarme + varmluft og varmluft og fastholde temperaturen.

Mad	Udstyr	Trin	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Flæskesteg med svær, 1,2 kg	Ristindsats + universalplade	3	Med	170-180	90-120
Hel kylling, 1,2 kg	Ristindsats + universalplade	2	Med	190-200	55-65
Kyllingestykker	Ristindsats + universalplade	3	Med	210-220	25-30
Stegt andebryst	Ristindsats + universalplade	3	Med	170-180	15-25
Hel and, 2,5 kg	Ristindsats + universalplade	3	Med	170-180	120-150
Lille hel kalkun (4 kg)	Ristindsats + universalplade	3	Med	180-200	110-140
Hel fisk * (0,5 kg)	Ristindsats + universalplade	3	Med	160-180	20-30
Fiskefileter *	Universalplade	3	Lav	190-200	10-20

* Vi anbefaler brug af Damp, Overvarme + varmluft i tilberedningstiden for at få en saftig smag.

Smart tilberedning

Damp, undervarme + varmluft

Vi anbefaler forvarmning af ovnen i damptilstand for at opnå sprøde bageresultater.

Mad	Udstyr	Trin	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hjemmelavet pizza	Universalplade	2	Med	190-200	15-20
Selvhævende pizza	Universalplade	2	Med	190-210	15-20
Quiche lorraine	Universalplade	2	Lav	180-190	20-30
Boller og rundstykker	Universalplade	2	Lav	180-190	15-20
Focaccia	Universalplade	2	Lav	200-210	15-20

Forstegning

Denne funktion omfatter en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C. Det øverste varmeelement og varmluftsblæseren fungerer under bruning af kødet. Efter dette trin tilberedes madvarerne forsigtigt med den forvalgte lave temperatur. Når dette udføres, er det øverste og det nederste varmeelement tændt. Denne funktion er velegnet til kødstegning og fjerkræ.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Ristindsats + universalplade	3	80-100	3-4
Mørbrad, 5-6 cm tyk	Ristindsats + universalplade	3	60-80	4-5
Flæskesteg	Ristindsats + universalplade	3	80-100	4-5
Lammesteg	Ristindsats + universalplade	3	80-100	3-4
Andebryst	Ristindsats + universalplade	3	70-90	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.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Marengs, 0,2-0,3 kg	Universalplade	2	90-100	100-140
Frugtdessert, 0,8-1,2 kg	Rist	2	160-180	60-80
Bagte kartofler, 0,4-0,8 kg	Universalplade	2	190-200	70-80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Ristindsats + universalplade	3	160-180	20-30
Frosne ovnkartofler, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	180-200	25-35
Frosne kartoffelbåde, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	190-210	25-35
Bagte fiskefiletter, 0,4-0,8 kg	Ristindsats + universalplade	3	200-220	30-40
Sprøde fiskefiletter, paneret, 0,4-0,8 kg	Ristindsats + universalplade	3	200-220	30-45
Stegt oksemørbrad, 0,8-1,2 kg	Ristindsats + universalplade	2	180-200	65-75
Stegte grøntsager, 0,4-0,6 kg	Universalplade	3	200-220	25-35

Stegetermometer

Type		Kernetemperatur (°C)
Oksekød/Lammekød	Rød	45-50
	Mellem	55-60
	Gennemstegt	65-70
Svinekød		80-85
Fjerkræ		85-90

Smart tilberedning

Programmer til automatisk tilberedning

Følgende tabel indeholder 80 programmer til automatisk madlavning til tilberedning, stegning og bagning. Den indeholder mængder, vægt og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du kan finde opskriften til de automatiske programmer i instruktionsvejledningen.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

1. Bagværk og gratiner

Programmerne til automatisk tilberedning omfatter forvarmning under bagning og visning af forvarmningsprocessen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten. Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud. Vi anbefaler brug af et ovnfast fad på 22-24 cm, som kan klare varme (op til 300 °C), og som er fremstillet af glas eller keramisk materiale.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	3
	Klargør kartoffelgratinen i et ovnfast fad.		
Grøntsagsgratin	0,8-1,2	Rist	3
	Klargør grøntsagsgratinen i et ovnfast fad.		
Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
	Klargør den friske lasagne i et ovnfast fad.		
Ratatouille	1,2-1,5	Rist	2
	Klargør ratatouillen i et ovnfast fad.		
Pastatilberedning	1,2-1,5	Rist	3
	Klargør pastaen i et ovnfast fad.		

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Musaka	1,2-1,5	Rist	3
	Klargør moussakaen i et ovnfast fad.		
Frittata	1,2-1,5	Rist	3
	Klargør frittataen i et ovnfast fad.		
Janssons fristelse	1,2-1,5	Rist	3
	Klargør Janssons fristelse i et ovnfast fad.		
Shepherd's pie	1,2-1,5	Rist	3
	Klargør din shepherd's pie i et ovnfast fad.		
Risotto	1,2-1,5	Rist	3
	Klargør risottoen i et ovnfast fad. Tilbered med låg på.		

2. Pizza

Programmerne til automatisk tilberedning omfatter forvarmning under bagning og visning af forvarmningsprocessen. Start programmet, og sæt maden ind, når du hører biplyden for forvarmning. Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Hjemmelavet pizza	1,0-1,2	Universalplade	2
	Klargør hjemmelavet pizza på universalpladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost.		
Frossen pizza	0,4-0,6	Rist	3
	Sæt den frosne pizza på midten af risten.		
Calzone	0,8-1,2	Universalplade	3
	Klargør 4 stykker frisk calzone, og læg dem på pladen.		

3. Pie/Tærte/Dej

Programmerne til automatisk tilberedning indeholder en forvarmning under bagning og viser forvarmningsprocessen. Start programmet, sæt maden i ovnen, når du hører biplyden for forvarmning. Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Croissant *	0,3-0,4	Universalplade	3
	Fyld vandbakken. Klargør 6 croissanter (kold og bageklar dej). Læg bagepapir på pladen		
Quiche lorraine	1,2-1,5	Rist	2
	Klargør quichedejen, og kom den i en rund form med en diameter på 22-24 cm.		

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Æbletærte	1,2-1,4	Rist	2
	Klargør æbletærten i en rund bageform med en diameter på 20-24 cm.		
Butterdejstærte, æble *	0,3-0,4	Universalplade	3
	Fyld vandbakken. Læg 4 stykker dej på bagepladen.		
Madeleine	0,1-0,3	Rist	3
	Kom dej i madeleineforme i sort metal.		
Oksesteakpie	1,2-1,5	Universalplade	2
	Klargør oksesteakpie i et ovnfast fad på 22-24 cm.		
Clafoutis	1,0-1,2	Rist	3
	Klargør clafoutis i et ovnfast fad på 22-24 cm.		
Frugttærtebund	0,4-0,5	Rist	3
	Kom dejen i en smurt bageform til kagebund med en diameter på 22-24 cm.		

* Fyld bakken med 500 ml vand til damptilberedning.

Smart tilberedning

4. Brød

Programmerne til automatisk tilberedning indeholder en forvarmning under bagning og viser forvarmningsprocessen. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Hvidt brød *	0,6-0,7	Rist	2
	Fyld vandbakken. Klargør dejen, og kom den i en sort, firkantet bageform (længde 25-30 cm).		
Grovbrød *	0,8-0,9	Rist	2
	Fyld vandbakken. Klargør dejen, og kom den i en sort, firkantet bageform (længde 25-30 cm).		
Foccacia	0,8-0,9	Rist	2
	Klargør dejen, og kom den i en sort, firkantet bageform på 20-24 cm.		
Baguetter *	0,6-0,7	Universalplade	3
	Fyld vandbakken. Klargør 2 stykker af dejen, og kom dem på universalpladen.		
Valnøddebrød *	1,0-1,1	Universalplade	3
	Fyld vandbakken. Klargør 4 stykker af dejen, og fordel dem på universalpladen.		
Boller/rundstykker *	0,3-0,5	Universalplade	3
	Fyld vandbakken. Klargør 8 stykker af dejen, og fordel dem på universalpladen.		
Pitabrød	0,4-0,5	Universalplade	3
	Klargør 6 stykker af dejen, og fordel dem på universalpladen.		

* Fyld bakken med 500 ml vand til damptilberedning.

5. Kage/Dessert

Programmerne til automatisk tilberedning indeholder en forvarmning under bagning og viser forvarmningsprocessen. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Sukkerbrødkage	0,5-0,6	Rist	2
	Kom dej i en sort, rund bageform med en diameter på 25-26 cm.		
Marmorkage	0,7-0,8	Rist	2
	Kom dej i en rund metalkageform med en diameter på 25-26 cm.		
Hollandsk formkage	0,7-0,8	Rist	2
	Klargør dejen, og kom den i en sort, firkantet bageform (længde 25-26 cm).		
Ostekage	0,8-0,9	Rist	2
	Klargør dejen, og kom den i en sort metalbakeform (20-24 cm).		
Streusel-kage	1,5-1,8	Universalplade	3
	Klargør dejen, og kom den på bagepladen.		
Brownies	0,7-0,8	Rist	3
	Klargør dejen, og kom den i et ovnfast fad på 22-24 cm.		
Karameltærte *	0,7-0,8	Rist	3
	Fyld vandbakken. Klargør dejen i 6 små souffléskåle, og fordel dem jævnt på risten.		

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Frugtdessert	0,8-1,2	Rist	3
	Kom frisk frugt (hindbær, solbær, æblestykker eller pærestykker) i et ovnfast fad på 22-24 cm. Fordel smuldredejen ovenpå.		
Scones	0,5-0,6	Universalplade	3
	Kom scones (5-6 cm diameter) på bagepapir på bagepladen.		
Soufflé	0,4-0,5	Rist	2
	Klargør 6 små souffléskåle, og fordel dem jævnt på risten.		

* Fyld bakken med 500 ml vand til damptilberedning.

6. Kød

Vi anbefaler, at du bruger frisk, koldt kød for at sikre en god smag. Vi anbefaler, at kødet optøs ordentligt, hvis der bruges frosset kød. Programmerne til automatisk tilberedning omfatter ikke forvarmning og vending. Du kan dog selv vende, efter halvdelen af tilberedningstiden er gået, for at opnå et bedre resultat. Det anbefales, at fedtet skæres fra før marinerings for at sikre en bedre smag. Derefter skal kødet marinere mindst 30 minutter eller natten over i køleskab. Efter stegning skal kødet tages ud af ovnen og pakkes ind i folie. Lad kødet hvile i 10 minutter for at opnå en saftig smag. Servér med garnering og sauce.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Oksekød			
Stegt oksemørbrad *	0,8-2,0	Ristindsats + universalplade	3
	Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Anbring det på ristindsatsen og universalpladen med fedtsiden opad, og indsæt stegetermometeret fra venstre side midt i mørbraden.		

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Langtidsstegt roastbeef *	0,8-2,0	Ristindsats + universalplade	3
	Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Anbring det på ristindsatsen og universalpladen med fedtsiden opad, og indsæt stegetermometeret fra venstre side midt i mørbraden.		
Bæf bourguignon	1,5-2,0	Rist	2
	Krydr kød i tern (1 kg), og drys med mel. Steg i olie, indtil kødet er brunet på alle sider, over medium-høj varme. Tilsæt oksefond og vin (300 ml). Hæld over i et ildfast fad. Tilsæt grøntsager, løg, bacon og krydderier. Tilbered med låg på.		
Stegte ribben	0,8-1,6	Ristindsats + universalplade	3
	Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Læg kødet på ristindsatsen og universalpladen.		
Kødroulader	0,8-1,2	Rist	2
	Steg kødrouladerne i olie, indtil de er brunede, over medium-høj varme. Læg dem i et ovnfast fad, og tilsæt vin og oksefond. Tilbered med låg på.		
Lam/Svin			
Urtestegte lammekoteletter *	0,6-1,2	Ristindsats + universalplade	3
	Mariner lammekoteletterne, og læg dem på ristindsatsen og universalpladen. Anbring stegetermometeret i midten af lammekoteletterne, og tilbered dem.		

Smart tilberedning

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Lammekølle på ben *	2,0-2,5	Ristindsats + universalplade	3
	Marinér lammekøllen, og læg dem på ristindsatsen og universalpladen. Indsæt stegetermometeret fra venstre side i midten af kødet, og tilbered.		
Flæskesteg med svær *	0,8-2,0	Ristindsats + universalplade	3
	Brug en skarp kniv til at lave snit i fedtsiden, marinér kødet, og læg det på ristindsatsen og universalpladen med fedtsiden opad. Sæt stegetermometeret i fra venstre side midt i kødet, og start tilberedningen.		
Spareribs	0,8-1,6	Ristindsats + universalplade	3
	Marinér spareribsene med barbecuesauce, og lad kødet trække 30 minutter i køleskabet. Læg dem på ristindsatsen og universalpladen, og start tilberedningen.		
Kalv/Vildt			
Benfri kalvemørbrad *	0,8-2,0	Ristindsats + universalplade	3
	Marinér kalvemørbraden, og læg den på ristindsatsen og universalpladen. Sæt stegetermometeret i fra venstre side midt i kalvemørbraden, og start tilberedningen.		
Ossobuco	1,5-2,0	Rist	2
	Marinér kalveskanken, og steg dem på en varm pande. Læg dem i køkkentøjet, og tilsæt grøntsager, vin og fond. Bring i kog, og sæt fadet i ovnen, og fortsæt tilberedningen under låg.		

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Stegt mørbrad af ungsvin *	1,0-2,0	Ristindsats + universalplade	3
	Marinér mørbraden, og læg den i et ovnfast fad. Stil det på ristindsatsen og universalpladen, og start tilberedningen. Sæt stegetermometeret i fra venstre side midt i mørbrad af ungsvin.		
Udbenet ben af dyrekød *	1,0-1,5	Ristindsats + universalplade	3
	Prik i kødet gennem nettet med en kniv. Marinér kødet, og læg det på ristindsatsen og universalpladen. Sæt stegetermometeret i fra venstre side midt i kødet.		

* Brug stegetermometeret midt i kødet.

7. Fjerkræ

Vi anbefaler, at du bruger frisk, afkølet fjerkræ for at opnå den bedste smag. Hvis du bruger frosset fjerkræ, anbefaler vi, at den optøes ordentligt.

Efter stegning skal kødet tages ud af ovnen og pakkes ind i folie. Lad kødet hvile mindst 5-10 minutter for at få en saftig smag.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Kylling			
Hel kylling *	0,8-1,6	Ristindsats + universalplade	2
	Skyl, og rengør kyllingen. Pensl kyllingen med olie og krydderier. Læg den med brystsidens opad på ristindsatsen og universalpladen. Sæt stegetermometeret i brystets tykkeste sted.		
Kyllingebryst	0,5-1,0	Ristindsats + universalplade	3
	Mariner kyllingebrysterne, og læg dem på ristindsatsen og universalpladen, og start tilberedningen.		
Kyllingelår	0,5-1,0	Ristindsats + universalplade	3
	Pensl kyllingelårene med olie og krydderier. Læg dem på ristindsatsen og universalpladen, og start tilberedningen.		
Sommerfuglekylning **	1,0-1,3	Ristindsats + universalplade	3
	Fyld vandbakken. Skyl, og rengør kyllingen. Skær ned bag på kyllingen, og pensl kyllingen med olie og krydderier. Læg den på ristindsatsen og universalpladen, og start tilberedningen.		
Kyllingekebab	0,6-0,8	Ristindsats + universalplade	3
	Mariner kyllingestykkerne, og tilsæt de andre ingredienser. Spid dem, og pensl med olie. Læg dem på ristindsatsen og universalpladen, og start tilberedningen.		

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
And/Gås			
And, hel *	1,5-2,7	Ristindsats + universalplade	2
	Fyld vandbakken. Skyl og rengør anden. Pensl anden med krydderier. Læg den med brystsidens opad på ristindsatsen og universalpladen. Sæt stegetermometeret i brystets tykkeste sted.		
Andebryst *	0,3-1,0	Ristindsats + universalplade	3
	Mariner andebrystet, og læg det på ristindsatsen og universalpladen. Sæt stegetermometeret midt i andebrystet.		
Gås, hel *	2,5-3,5	Ristindsats + universalplade	2
	Fyld vandbakken. Skyl og rengør gåsen. Pensl gåsen med krydderier. Læg den med brystsidens opad på ristindsatsen og universalpladen. Sæt stegetermometeret i brystets tykkeste sted.		
Gåsebryst *	0,5-1,2	Ristindsats + universalplade	3
	Mariner gåsebrystet, og læg det på ristindsatsen og universalpladen. Sæt stegetermometeret midt i gåsebrystet.		

Smart tilberedning

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Kalkun			
Lille kalkun *	3,0-5,0	Ristindsats + universalplade	2
	Fyld vandbakken. Skyl og rengør kalkunen. Pensl kalkunen med olie og krydderier. Læg den med brystsidens opad på ristindsatsen og universalpladen. Sæt stegetermometeret midt i kalkunen.		
Kalkun, bryst *	1,2-2,0	Ristindsats + universalplade	3
	Fyld vandbakken. Marinér kalkunbrystet, og læg det på ristindsatsen og universalpladen. Sæt stegetermometeret midt i kalkunbrystet.		

* Brug stegetermometeret midt i kødet.

** Fyld bakken med 500 ml vand til damptilberedning.

8. Fisk

Vi anbefaler, at du bruger frisk, afkølet fisk for at opnå den bedste smag. Hvis du bruger frossen fisk, anbefaler vi, at fisken optøes ordentligt. Du kan bruge lignende andre fisk i stedet for de anbefalede fisk.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Fiskefilet			
Bagt ørredfilet	0,5-1,0	Ristindsats + universalplade	3
	Skyl og rengør ørredfiletterne, læg dem med skindet opad på ristindsatsen og universalpladen. Start tilberedningen.		
Bagt torskefilet *	0,5-1,0	Universalplade	3
	Fyld vandbakken. Skyl og rengør torskefiletterne, læg dem med skindet opad på universalpladen, og start tilberedningen.		
Sprød fiskefilet, paneret	0,5-1,0	Universalplade	3
	Skyl og rengør fiskefiletterne, og paner dem med rasp. Læg dem på universalpladen, og start tilberedningen.		
Hel fisk			
Ørred	0,3-0,8	Ristindsats + universalplade	3
	Skyl og rengør ørreden, og læg den hele ørred på ristindsatsen og universalpladen. Snit i overfladen med en kniv, og start tilberedningen.		
Søtunge	0,3-0,8	Universalplade	3
	Skyl og rengør søtungen, og læg den på bagepapir på pladen. Snit i overfladen med en kniv, og start tilberedningen.		

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Laks			
Laksefilet	0,4-0,8	Ristindsats + universalplade	3
	Skyl og rengør laksefiletterne, og læg dem med skindet opad på ristindsatsen og universalpladen.		
Laksesteak	0,4-0,8	Ristindsats + universalplade	3
	Skyl og rengør laksesteakene, og læg dem ved siden af hinanden på ristindsatsen og universalpladen.		
Lakseroulade	0,8-1,2	Ristindsats + universalplade	3
	Læg lakserouladerne på ristindsatsen og universalpladen. Efter stegning skal rouladen hvile i 10 minutter, før den skæres ud.		

* Fyld bakken med 500 ml vand ved damptilberedning.

9. Tilbehør

Programmerne til automatisk tilberedning omfatter ikke forvarmning. Brug friske grøntsager.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Stegte grøntsager	0,4-0,8	Universalplade	3
	Skyl, og klargør skiver af courgette, aubergine, peberfrugt, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel dem jævnt på universalpladen.		
Fyldte tomater	0,4-0,8	Universalplade	3
	Skyl tomaterne, og skær dem i halve. Fjern kernerne. Kom fyld i (f.eks. ris, hakket kød), og stil dem på pladen.		
Kartoffelbåde	0,4-0,8	Universalplade	3
	Rens kartoflerne, og skær dem i både. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel dem jævnt på pladen, og start tilberedningen.		
Halve bagte kartofler	0,4-0,8	Universalplade	3
	Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Læg dem med den lige side opad på universalpladen, og pensl med olivenolie, urter og krydderier.		

Smart tilberedning

10. Færdigretter

Programmerne til automatisk tilberedning omfatter ikke forvarmning. Brug funktionerne til tilberedning af frosne færdigretter.

Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
Frosne ovnpomfritter	0,3-0,7	Universalplade	3
	Fordel de frosne ovnpomfritter jævnt på universalpladen.		
Frosne kartoffelbåde	0,3-0,7	Universalplade	3
	Fordel de frosne kartoffelbåde jævnt på universalpladen.		
Frosne kroketter	0,3-0,7	Universalplade	3
	Fordel de frosne kroketter jævnt på universalpladen.		
Frosne kartoffelrøsti	0,3-0,7	Universalplade	3
	Fordel de frosne kartoffelrøsti jævnt på universalpladen.		
Frossen lasagne	0,4-0,8	Rist	3
	Kom den frosne lasagne i et ovnfast fad, og anbring den på ristindsatsen.		
Frosne miniforårsruller	0,3-0,7	Universalplade	3
	Fordel de frosne miniforårsruller jævnt på universalpladen.		

Specialfunktion

Optøning

Denne tilstand bruges til optøning af frosne produkter, bagværk, frugt, kager, creme og chokolade. Optøningstiden afhænger af typen, størrelsen og mængden af fødevarer.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosne produkter Kyllingenuggets, pølser, kartofler	Ristindsats + universalplade	3	50	-
Bagte varer Brød og boller/ rundstykker	Ristindsats + universalplade	3	50	-
Frugt	Rist, ovnfast fad	3	30	-
Kage, creme, chokolade	Rist, ovnfast fad	3	30	-

Tørring

Denne tilstand bruges til tørring af frugt, grøntsager og urter. Tørretiden afhænger af typen, tykkelsen og mængden af fødevarer.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugt	Rist	3	70-80	300-420
Grøntsager	Rist	3	70-80	200-500
Urter	Rist	3	70-80	60-90

Dejhævning

Denne tilstand bruges til hævning af dej og fremstilling af hjemmelavet yoghurt.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Pizzadej	Rist	2	30-40	30-40
Kage/Brøddej	Rist, ovnfast fad	2	30-40	40-50
Hjemmelavet yoghurt	Rist, ovnfast fad	2	40-50	6-7 (timer)

Pizzatilberedning

Denne funktion er velegnet til pizzaer. Tilberedningstemperaturen og -tiden afhænger af pizzaens størrelse og tykkelsen af pizzaens bund.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hjemmelavet pizza	Universalplade	2	190-210	15-25
Hjemmelavet tynd pizza	Universalplade	2	210-230	10-15

Langsom tilberedning

Denne tilstand anvender lav temperatur til at opnå en mør tekstur. Velegnet til stegning af oksekød, svinekød, kalvekød eller lammekød, hvis du vil have en mør tekstur. Det anbefales, at kødet brunes over en høj temperatur på blusset før stegning.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Ristindsats + universalplade	3	80-100	3-4
Mørbrad, 5-6 cm tyk	Ristindsats + universalplade	3	70-80	4-5
Flæskesteg	Ristindsats + universalplade	3	80-100	4-5
Lammesteg	Ristindsats + universalplade	3	80-100	3-4
Andebryst	Ristindsats + universalplade	3	70-90	2-3



Smart tilberedning

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350-1

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn. Anvend ikke funktionen Hurtig forvarme. Indsæt altid plader med den skrå kant fremad mod lågen.

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	3		165	25-30
		3		165	25-30
	Universalplade + Dyb plade	1+4		155	35-40
Finskbrød	Universalplade + Dyb plade	1+4		140	30-33
Fedtfattig sukkerbrødske	Rist + Kagespringform	2		160	35-40
	(Slip let, diameter 26 cm)	2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Æbletærte	Rist + 2 Kagespringforme	1 placeret diagonalt		160	70-80
	* (Slip-let, diameter 20 cm)				
	Universalplade + Rist + 2 Kagespringforme	1+3		160	80-90
	** (Slip-let, diameter 20 cm)				

* To kager placeres på risten bagest til venstre og foran til højre.

** To kager placeres i midten oven på hinanden.

2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter vha. funktionen Stor grill.

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af franskbrød	Rist	5		300 (maks.)	1-2
Burgere * (12 stk.)	Ristindsats + Universalplade (dyb) (til opsamling af væske)	4		300 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

3. Stegning

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling	Trådnet + Universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		205	70-80

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.



Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning

Kartoffelgratin

Ingredienser	800 g kartofler, 100 ml mælk, 100 ml fløde, 50 g pisket æg, 1 spsk salt, 1 spsk peber, 1 spsk muskatnød, 150 g revet ost, smør, timian
Vejledning	Skræl kartoflerne, og skær dem i 3 mm tykke skiver. Smør et ildfast fad (22-24 cm) med smør. Spred kartoffelskiverne ud på et rent viskestykke, og dæk dem til med viskestykket, mens du forbereder resten af ingredienserne. Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, i en stor skål, og rør godt. Læg lag af kartoffelskiver i fadet, så de overlapper lidt, og hæld blandingen over kartoflerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Grøntsagsgratin

Ingredienser	800 g grøntsager (courgette, tomat, løg, gulerod, peberfrugt, forkogte kartofler), 150 ml fløde, 50 g piskede hele æg, 1 spiseskefuld af hver af følgende: salt, krydderi (peber, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spiseskefulde olivenolie, nogle timiankviste.
Vejledning	Vask grøntsagerne, og skær dem i 3-5 mm tykke skiver. Læg skiverne i et ildfast fad (22-24 cm), og hæld olivenolien over grøntsagerne. Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, og hæld blandingen over grøntsagerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Lasagne

Ingredienser	2 spsk olivenolie, 500 g hakket oksekød, 500 ml tomatsoUCE, 100 ml oksebouillon, 150 g tørrede lasagneplader, 1 hakket løg, 200 g revet ost, 1 spsk tørret persille, 1 spsk oregano, 1 spsk basilikum
Vejledning	Lav tomat/kødsaucen. Varm olien i en pande, og steg det hakkede oksekød med hakket løg i ca. 10 minutter, indtil det er brunet godt. Hæld tomatsoUCen og bouillon over, og tilsæt også de tørrede krydderier. Bringes i kog, og det skal derefter simre i 30 minutter. Kog lasagnepladerne i henhold til vejledningen på pakken. Læg lag af lasagneplader, kødsauce og ost, og gentag. Drys med den resterende os, og kom retten i ovnen.

Æbletærte

Ingredienser	Dej 275 g mel, $\frac{1}{2}$ spsk salt, 125 g sukker, 8 g vaniljesukker, 175 g koldt smør, 1 pisket æg
Vejledning	Fyld: 750 g faste, hele æbler, 1 spsk citronsaft, 40 g sukker, $\frac{1}{2}$ spsk kanel, 50 g kernefri rosiner, 2 spsk brødkrummer Sigt mel og salt i en stor skål. Sigt sukker og vaniljesukker ned i melblanding. Kom smørret ned i melblanding, og skær den i små stykker med 2 knive. Tilsæt $\frac{3}{4}$ af det piskede æg. Ælt alle ingredienserne i foodprocessoren, indtil dejen er let smuldrende. Form dejen til en kugle med dine hænder. Pak den ind i husholdningsfilm, og opbevar den køligt i ca. 30 minutter. Smør springformen (24-26 cm), og kom lidt mel på bordet. Rul $\frac{3}{4}$ af dejen ud til en tykkelse på 5 mm. Læg dejen i formen (bunden og siderne). Skræl og udkern æblerne. Skær dem i tern på cirka $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprøjt æblerne med citronsaft, og bland godt. Vask og tør solbær og rosiner. Tilsæt sukker, kanel, rosiner og solbær. Bland godt, og kom brødkrummer på toppen. Tryk let ned. Rul resten af dejen ud. Skær dejen i smalle striber, og læg dem på tværs oven på fyldet. Pensl tærten med resten af det sammenpiskede æg.



Smart tilberedning

Quiche lorraine

Ingredienser	Dej 200 g mel, 80 g smør, 1 æg Fyld: 75 g fedtfri bacon i tern, 125 ml fløde, 125 g crème fraîche, 2 piskede æg, 100 g revet ost, salt og peber.
Vejledning	For at blande dejen skal du komme mel, smør og æg i en skål og blande det til en blød dej, som skal hvile i køleskabet i 30 min. Rul dejen ud, og kom den i et smurt, ildfast keramisk tærtfad (25 cm). Prik huller i bunden med en gaffel. Bland æg, fløde, crème fraîche, ost, salt og peber. Hæld det over dejen, lige inden det skal i ovnen.

Frugtdessert

Ingredienser	Topping 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanel Frugt 600 g blandet frugt
Vejledning	Bland alle ingredienser til en letsmuldrende masse til topping. Spred den blandede frugt ud i et ildfast fad, og kom massen ovenpå.

Hjemmelavet pizza

Ingredienser	Pizzadej 300 g mel, 7 g tørgær, 1 spsk olivenolie, 200 ml varmt vand, 1 spsk sukker og 1 spsk salt Topping 400 g grøntsager i skiver (aubergine, courgette, løg, tomat), 100 g hakket skinke eller bacon, 100 g revet os
Vejledning	Kom mel, gær, olie, salt, sukker og varmt vand i en skål, og bland sammen til en fugtig dej. Ælt i en mixer eller i hånden i ca. 5-10 min. Kom låg på, og kom skålen i ovnen i 30 min ved 35 °C for at efterhæve. Rul dejen ud til en firkant på en melet overflade, og læg den på pladen eller pizzapladen. Kom tomatpuré på dejen og derefter skinke, champignon, oliven og tomat. Drys med ost og bag den.

Stegt oksemørbrad

Ingredienser	1 kg oksemørbrad, 5 g salt, 1 g peber, 3 g rosmarin og 3 g timian
Vejledning	Krydr kødet med salt, peber og rosmarin, og lad det stå i køleskabet i 1 time. Læg det på risten. Kom det i ovnen, og start tilberedningen.

Bøf bourguignon

Ingredienser	1 kg oksesteak (skåret i stykker af 5 cm), 100 g bacon (skåret i skiver af 1 cm), 1 hakket løg, 2 fed hakket hvidløg, 1 stang hakket selleri, 200 g champignon i tykke skiver, 200 ml rødvin, 100 ml oksefond, 2 spsk madolie, 1 spsk persille, 1 spsk salt og peber og lidt mel
Vejledning	Krydr kødet med salt og peber, og stænk mel over. Brun kødet i olie på alle sider over mellem-høj varme. Tilsæt vin og oksefond, og bring blandingen i kog. Hæld blandingen i et ildfast fad. Tilsæt alle ingredienserne. Rør rundt, og læg låg på.

Urtestegte lammekoteletter

Ingredienser	1 kg lammekoteletter (6 stk.), 4 store fed hvidløg (presset), 1 spsk frisk timian (knust), 1 spsk frisk rosmarin (knust), 2 spsk salt, 2 spsk olivenolie
Vejledning	Bland salt, hvidløg, urter og olie, og hæld over lammekødet. Vend dem, så blandingen kommer på begge sider, og lad dem hvile ved stuetemperatur mellem 30 minutter og 1 time.



Spareribs

Ingredienser	2 rækker spareribs, 1 spsk sorte peberkorn, 3 laurbærblade, 1 løg (hakket), 3 fed hvidløg (hakket), 85 g brun farin, 3 spsk Worcestershire-sauce, 2 spsk tomatpuré, 2 spsk olivenolie
Vejledning	Lav en barbecuesauce. Varm olien i en pande, og tilsæt løg. Kog, indtil de er bløde, og tilsæt de andre ingredienser. Steg, og sænk varmen, og lad simre i 30 minutter. Marinér kødet med barbecuesaucen mellem 30 minutter og 1 time.

Ossobuco

Ingredienser	1,5 kg kalveskank (4 stykker), $\frac{1}{2}$ kop hakkede gulerødder, $\frac{1}{2}$ kop hakket selleri, 1 løg (hakket), 4 fed hvidløg (knust), 1 spiseskefuld tørret timian eller oregano, $\frac{3}{4}$ kop tør hvidvin, 1 kop kalvefond, 2 spiseskefulde tomatpasta, salt og peber, 3 spiseskefulde olivenolie, 2 spiseskefulde mel til drysning til gremolata: 2 spsk persille, 1 spsk revet citronskræl, 2 fed knust hvidløg
Vejledning	Krydr kalveskanken med salt og peber. Kom mel på kalveskanken, og ryst overskydende mel af. Steg på en varm pande med olivenolie, indtil de er brunede (ca. 5 minutter på hver side). Læg kødet over på en tallerken, og stil det til side. Hæld hakket løg, gulerødder og selleri i en gryde, og kog dem i 5 minutter under omrøring. Tilsæt hvidløg og timian, og lad grøntsagerne stå, indtil de begynder at blive brune (ca. 10 minutter). Tilsæt kødet, og hæld vin og fond over. Bring det hele i kog, og kom det i ovnen. Bland alle ingredienserne til gremolata. Servér ossobuco med gremolata oven på kødet.

Sprød paneret fiskefilet

Ingredienser	4 tykke, hvide fiskefileter (torsk, søtunge, tilapia), $\frac{1}{4}$ kop mel, $\frac{1}{3}$ kop mælk, 2 kopper brødkrummer
Vejledning	Rens fisken, og dyp den i mælk. Vend dem i mel og derefter i mælk. Vend dem i brødkrummer. Sprøjt madolie på bagepladen, og kom fiskefiletterne på, og sprøjt også disse med olie.

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.

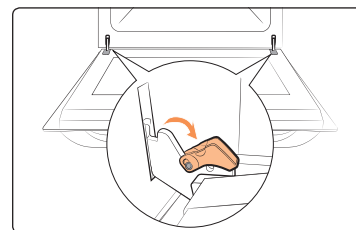
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Rengør ovnen indvendigt.
3. Vælg Varmluft med maks.-temperatur, og køр processen i time.

Dør

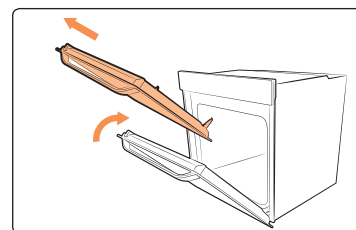
Fjern kun ovnens låge i forbindelse med rengøring. Følg disse instruktioner for at fjerne lågen i forbindelse med rengøring.

⚠ ADVARSEL

Ovnlågen er tung.

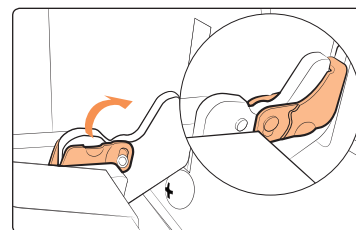


1. Åbn lågen, og åbn clipsene på begge hængsler.



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

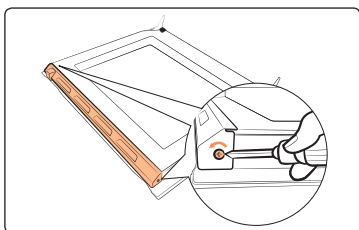
3. Rengør lågen med sæbevand og en ren klud.



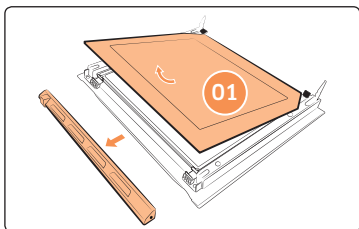
4. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at sætte lågen på igen. Sørg for, at clipsene sidder fast på begge sider.

Lågeglasset

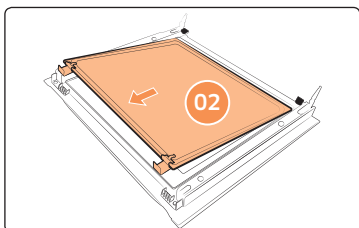
Afhængigt af modellen er ovnlågen udstyret med 3-4 lag glas, der er placeret mod hinanden. Fjern kun lågeglasset i forbindelse med rengøring. Følg disse instruktioner for at fjerne lågeglasset i forbindelse med rengøring.



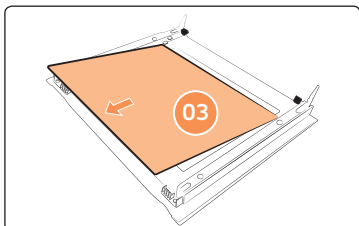
1. Brug en skruetrækker til at fjerne skruerne i højre og venstre side.



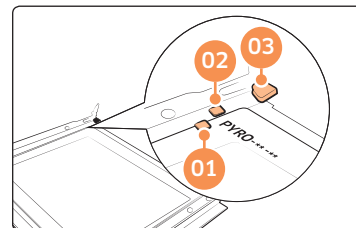
2. Fjern beklædningen i pilens retning.
3. Fjern det første lag glas fra lågen.



4. Fjern det andet lag glas fra lågen i pilens retning.



5. Fjern det tredje lag glas fra lågen i pilens retning.
6. Rengør glasset med sæbevand og en ren klud.



- 01 Supportclips 1
- 02 Supportclips 2
- 03 Supportclips 3

7. Monter derefter glassene igen på følgende måde:

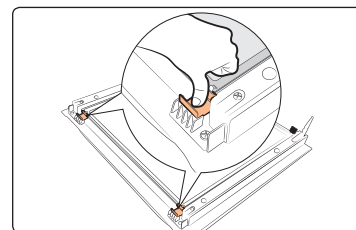
- Se billedet, og find hængslerne. Indsæt lag 3 under supportclips 1, lag 2 mellem supportclips 1 og 2, og lag 1 i supportclips 3 i denne rækkefølge. Sørg for, at den trykte side af glasset vender indad.

⚠ FORSIGTIG

For at identificere den rigtige side af arket skal du se efter mærket "PYRO" i hjørnet af hvert ark.

Korrekt retning: PYRO-**-**

Forkert retning: ****-0RY9

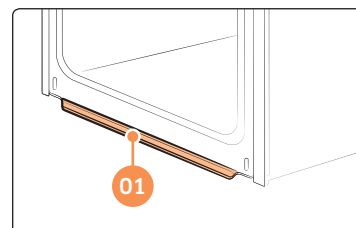


8. Når du har isat lag 2, skal du trykke ned på glasclipsene og kontrollere, at glaslaget sidder ordentligt fast.
9. Følg trin 1-2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere beklædningen igen.

⚠ ADVARSEL

For at forhindre varmelækage skal glaslagene monteres korrekt.

Vandopsamler



- 01 Vandopsamler

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

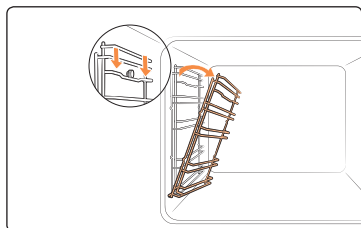
⚠ ADVARSEL

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

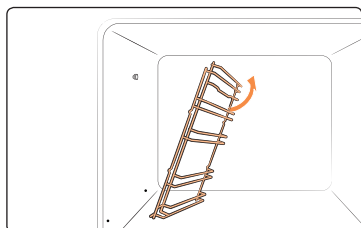


Vedligeholdelse

Sideskinner (kun visse modeller)



1. Tryk på toppen af den venstre sideskinne, og sænk den ca. 45°.



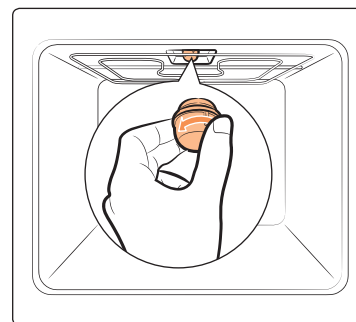
2. Træk i, og fjern bunden af venstre sideskinne.
3. Fjern den højre sideskinne på samme måde.
4. Rengør begge sideskinner.
5. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere sideskinnerne igen.

BEMÆRK

Oven virker, selvom sideskinnerne og ristene ikke er på plads.

Udskiftning

Pærer



1. Fjern glasdækslet ved at dreje mod uret.
2. Udskift ovnpæren.
3. Rengør glasdækslet.
4. Følg derefter trin 1 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere glasdækslet igen.

ADVARSEL

- Før du udskifter en pære, skal du slukke ovnen og tage strømstikket ud.
- Brug kun 25-40 W / 220-240 V pærer, som er varmeresistente op til 300 °C. Du kan købe godkendte pærer hos det lokale Samsung-servicecenter.
- Brug altid en tør klud ved håndtering af halogenpærer. Det skal du gøre for at undgå, at der overføres fingeraftryk eller sved til pæren, da det kan forkorte pærens levetid.



Fejlfinding

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Problem	Årsag	Handling
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	- Der sidder noget fast mellem knapperne - Berøringsfølsom model: Der er fugt på ydersiden - Låsefunktionen er aktiveret	- Fjern det, der sidder fast, og prøv igen. - Aftør fugten, og prøv igen. - Kontrollér, om låsefunktionen er aktiveret.
Tiden vises ikke.	Strømmen er ikke sat til	Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen fungerer ikke.	Strømmen er ikke sat til	Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Strømtikket er ikke sat i	Tilslut strømmen igen.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	- Tilberedningen tager meget lang tid - Blæseren fungerer ikke - Ovnen er monteret et sted uden god ventilation - Der bruges flere strømtik i samme stikkontakt	- Lad ovnen nedkøle efter langvarig tilberedning. - Lyt efter lyden fra blæseren. - Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet. - Brug ét stik.
Der er ikke strøm til ovnen.	Strømmen er ikke sat til	Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.

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 er dækket af fremmedlegemer under madlavning.	- Lampen slukker automatisk efter en vis periode for at spare strøm. Du kan tænde det igen ved at trykke på Ovnlys. - Rengør ovnen indvendigt, og kontrollér derefter igen.
Der kommer elektricitet fra maskinen.	- Strømforsyningen er ikke jordet korrekt - Du bruger et stik uden jording	Kontrollér, at strømforsyningen er jordet korrekt.
Der drypper vand.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl i produktet.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp ud en revne i lågen.		
Der ligger vand tilbage i ovnen.		
Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken skifter alt efter ændringer i udgangseffekten.	Ændringer i udgangseffekten under madlavning er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.

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 - Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt - Der er gået en sikring, eller der er blevet trykket på afbryderen	- Luk lågen, og genstart. - Se kapitlet om brug af ovnen, og nulstil ovnen. - Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en elektriker, hvis dette sker flere gange.
Der kommer røg ud under brug.	- Under første brug - Der er madvarer i varmeapparatet	- Der kan komme røg fra varmeapparatet, første gang ovnen er i brug. Dette er ikke fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, sker det ikke længere. - Lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og fjern madvarerne fra varmeapparatet.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Du bruger plastikbeholdere eller andre ting, der ikke er varmebestandige.	Brug glasbeholdere, som kan tåle varme temperaturer.

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.
Jeg kan høre kogende vand under damptilberedning.	Det skyldes, at der opvarmes vand med dampvarmeelementet	Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Damptilberedning fungerer ikke.	Der er ikke vand i vandbeholderen	Fyld vand i beholderen, og prøv igen.
Apparatet er varmt under brug af pyrolysefunktionen	Det skyldes, at der bruges meget høje temperaturer ved pyrolyserengøring	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 skyldes, at temperaturen er for høj.	Lad ovnen køle ned, 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 -70	Problem ved damptilberedning	
C -72		
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 en systemfejl. Sluk ovnen, og fjern fødevarerne. Prøv derefter igen.

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		73 liter
Vægt	Netto	46,1 kg
Tilslutningsspænding		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimalt strømforbrug		3500-3850 W

Tillæg

Notat

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG
Modelidentifikation	NV73N9770RM
Energieffektivitetsindeks pr. ovnrum (EEI ovnrum)	81,4
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)	0,95 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)	0,70 kWh/program
Antal ovnrum	1
Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)	elektricitet
Volumen pr. ovnrum (V)	73 l
Ovntype	Indbygget
Apparatets masse (M)	46,1 kg

Data fastsat i henhold til standard EN 60350-1, EN 50564, 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.

Notat

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



DG68-00613L-00

Built-in Oven

User & installation manual

NV73N9770RM



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	10
Smart safety mechanism	10
Soft Closing Door (Gentle, Safe, and Silent)	10
Accessories	11
Mechanical lock	12
Water drawer	13
Operations	13
Control panel	13
Common settings	14
Oven function	16
Special function	20
Auto cook	21
Chef recipe	21
Favourites	22
Timer	23
Cleaning	23
Settings	26
Help	27

Cooking Smart	28
Manual cooking	28
Auto cook programmes	34
Special function	42
Test Dishes	44
Collection of frequent Auto cook recipes	45
Maintenance	48
Cleaning	48
Replacement	50
Troubleshooting	51
Checkpoints	51
Information codes	53
Technical specifications	53
Appendix	54
Product data sheet	54

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.

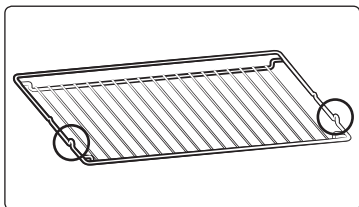
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

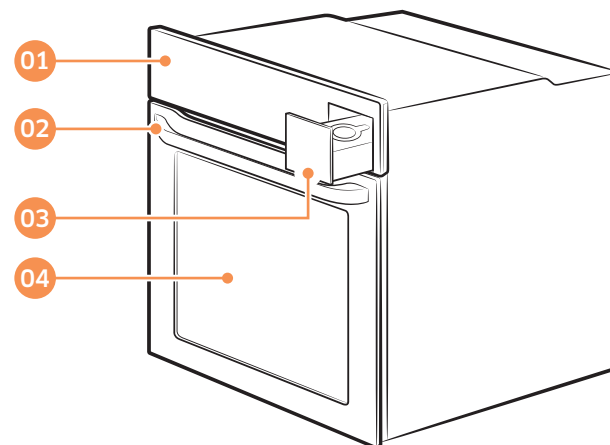
⚠ WARNING

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

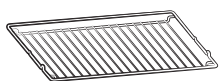
02 Door handle

03 Water drawer

04 Door

Accessories

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



Wire rack



Wire rack insert *



Baking tray *



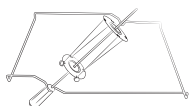
Universal tray *



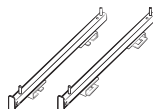
Extra-deep tray *



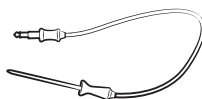
Rotisserie spit *



Rotisserie spit and Shashlik *



Telescopic rail *

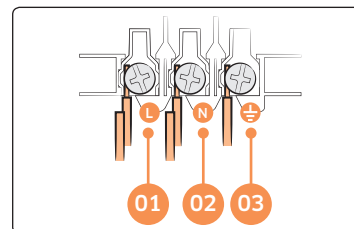


Meat probe *

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 multipole 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 crossectional 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 (PE)-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 heatemitting parts of the oven.

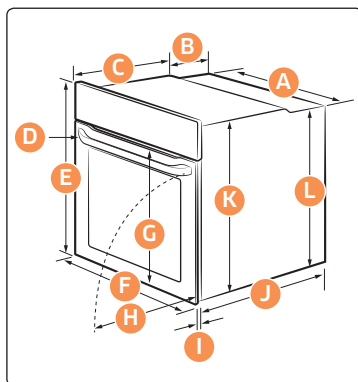
Installation

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.

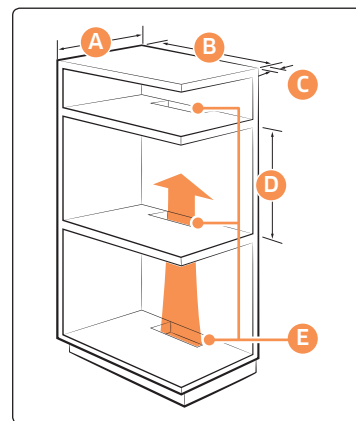
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

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

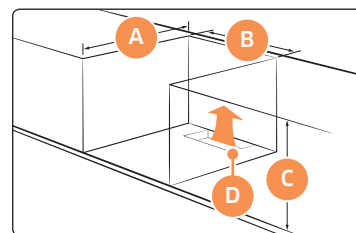


Built-in cabinet (mm)

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.



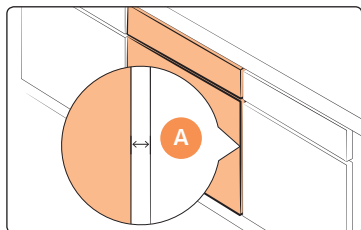
Under-sink cabinet (mm)

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

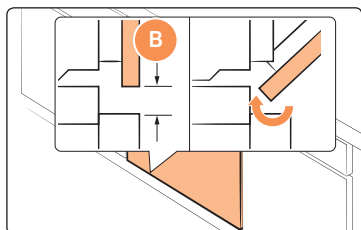
NOTE

The built-in cabinet must have vents (**D**) to ventilate heat and circulate the air.

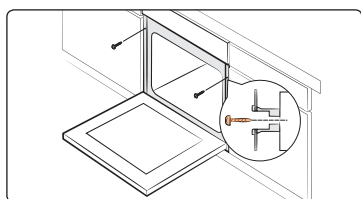
Mounting the oven



Make sure to leave a gap (A) of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap (B) so that the door opens and closes smoothly.



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

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

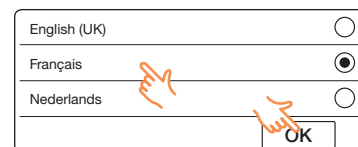
The actual appearance of the oven may differ with the model.

Before you start

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the onscreen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

STEP 1. Language



Choose a preferred menu language.

1. Select a language.
2. Tap OK.

STEP 2. Time

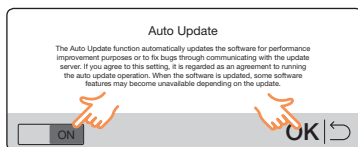


Specify the current time.

1. Tap any time element to display the onscreen number pad.
2. Use the number pad to input each time element (hour and minute).
3. Tap OK.
To return to the previous screen, tap(↶).

Before you start

STEP 3. Auto Update

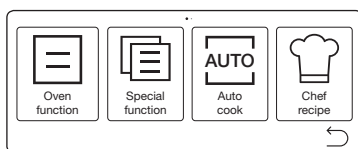


Enable the auto update to keep up-to-date.

1. Tap **ON** to enable, or **OFF** to disable the auto update.
2. Tap **OK**. To return to the previous screen, tap (↶).

NOTE

When done, the menu screen appears.



NOTE

If the menu screen appears at first-time use, you can make the initial settings (Language/ Time/Auto Update) by referring to the Settings section.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

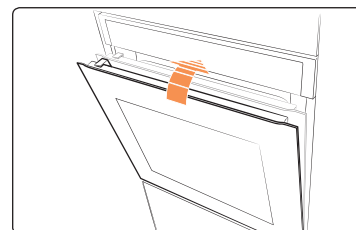
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

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.

Soft Closing Door (Gentle, Safe, and Silent)

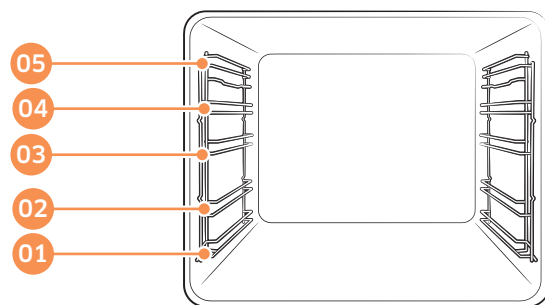
The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes. When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently. (Availability of this feature depends on the oven model.)



The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

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.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.

Before you start

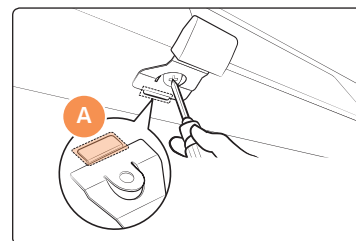
Rotisserie spit and Shashlik *	Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg. 1. Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end. 2. Put parboiled potatoes and vegetables around the meat. 3. Put the cradle at the middle tray position with the "V" shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the "V" shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.) 4. Unscrew the handle before cooking. 5. After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: 1. Stretch the rail plate out from the oven. 2. Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. 3. Close the oven door.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.

NOTE

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

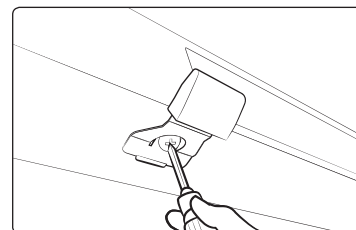
Mechanical lock

Installation



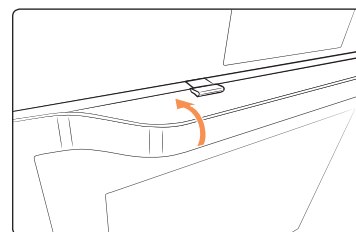
1. Insert the thin part (A) of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



Loosen and remove the screw from the lock handle.

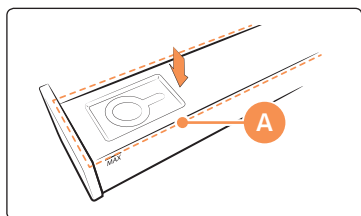
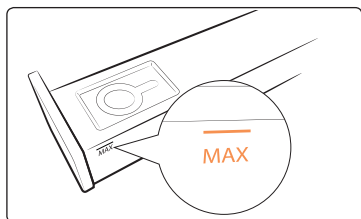
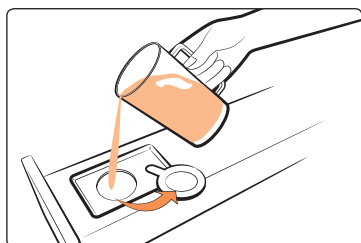
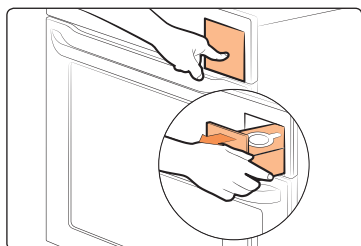
Lock/unlock



- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

Water drawer

The water drawer is used for Vapour functions. Fill it with water in advance of Vapour cooking.



1. Locate the water drawer in the top-right corner. Push in the drawer to open and remove.

2. Open the drawer cap, and fill the drawer with 500 ml of drinkable water.
3. Close the cap, and reinsert the drawer.

NOTE

Do not exceed the max line.

NOTE

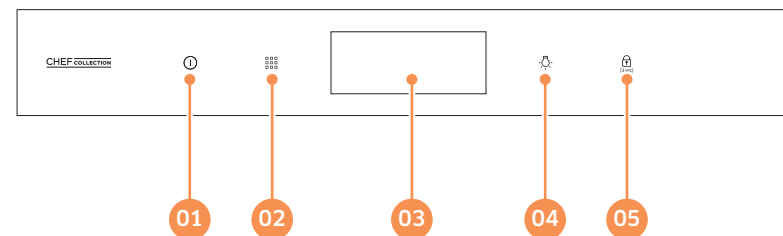
Make sure the upper case (A) of the water drawer is closed before using the oven.

Operations

The oven offers top-level menus that cover all aspects of using and maintaining the oven, from which you can access any cooking modes, options, or advanced functions or settings.

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.



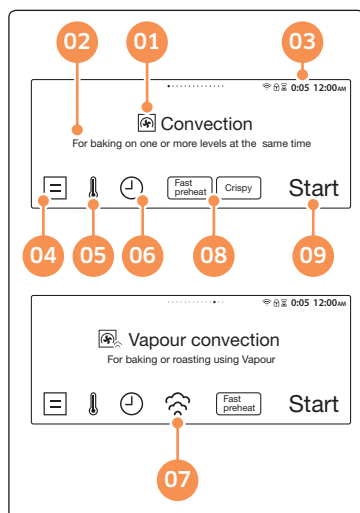
01 Power	Press to turn the oven on. To turn it off, hold down for 1 seconds. If you encounter poor touching experience, or a blank screen (system down), hold down for 7 seconds to restart the oven.
02 Menu	Press to display 10 top-level menus: Oven function, Special function, Chef recipe, Auto cook, Favourites, Cleaning, Timer, Smart control, Settings, and Help.
03 Touch-enabled display	You can swipe to navigate through the menus, and tap to select a desired item.
04 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
05 Child lock	To prevent accidents, Child Lock disables all controls except for the Power button. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.

Operations

NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

Display



- 01 The current or selected menu is displayed with a specific symbol.
- 02 Brief description of the current or selected menu.
- 03 Indication bar: from the left, Wi-Fi connection, Child Lock, Timer, and the current time.
- 04 Press to open the Oven function screen.
- 05 Press to change the temperature.
- 06 Press to change the cooking time.
- 07 Press to change the Vapour level.
- 08 Availability of options depends on the mode. Press to toggle on or off the options.
- 09 Press to start operation.

Most used



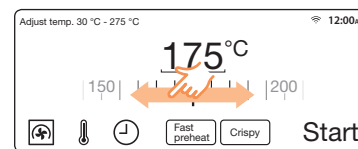
The most frequent cooking mode from the recent 20 selections will be set as Most used. The next time you turn on the oven, the set cooking mode will appear on the main screen with the symbol on top of the mode icon. Note that if two or more cooking modes are used the same number of times, the recent one will be set as Most used.

Common settings

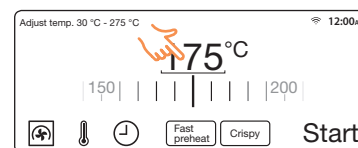
It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.



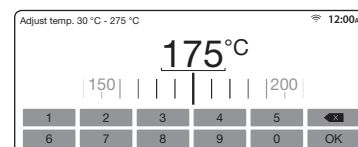
1. Tap () to display the thermometer screen.



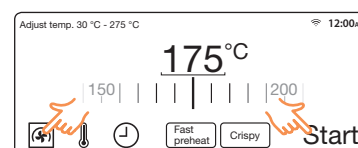
2. Swipe to the left or right to change the temperature by 5 °C.



Alternatively, tap the temperature element to display the number pad.



Use the number pad to input the temperature by manually.

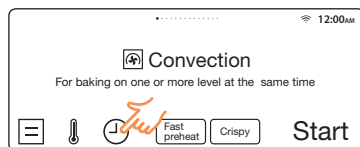


3. Tap **Start** to start cooking, or press () to return to the main screen.

NOTE

The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

Cooking time



1. Tap (⌚) to display the digital clock screen.
2. Tap any time element to display the onscreen number pad. Use the number pad to set each time element (hour and minute) to your preference.
3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. For this, tap any time element in the topright pane (Ready at). Follow step 2 above to change the end time. See **Delay End** for more information.
4. When done, tap (↩) to confirm your changes.
5. Tap **Start** to start cooking, or press (⏏) to return to the main screen.

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

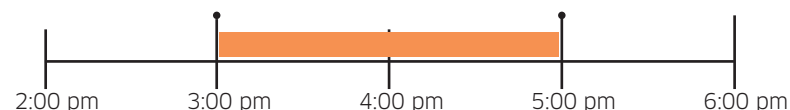
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



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.



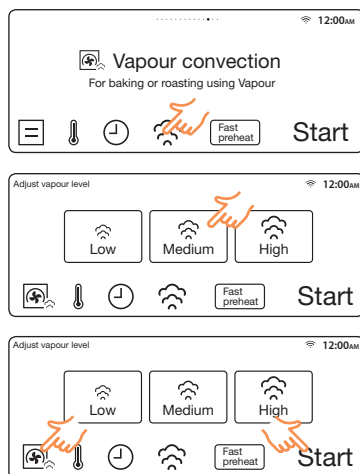
CAUTION

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

Operations

Vapour level (only for Vapour modes)

You can set the Vapour level in Vapour convection, Vapour top heat + Convection and Vapour bottom heat + convection modes.



1. Select a desired Vapour cooking mode.
2. Tap() to display the Vapour level screen.

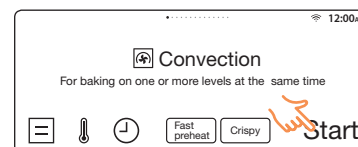
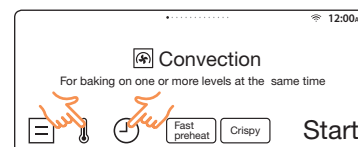
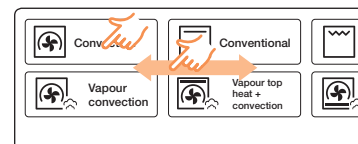
3. Tap desired Vapour level.

4. Tap **Start** to start cooking, or press() to return to the main screen.

NOTE

- Make sure to drain the remaining water after using Vapour Cooking. Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.
- When a Vapour function is complete, you must empty the water drawer because the remaining water can affect other cooking modes.

Oven function



1. On the main screen, swipe to the left or right to select a cooking mode.

Alternatively, you can tap the List icon in the bottom-left corner, and select a desired cooking mode from the list that appears.

2. Change the default temperature and/or cooking time, vapour level (if necessary) or select options if preferred.

3. Tap **Start**.

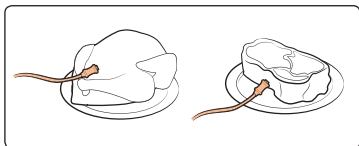
NOTE

- Availability of settings and options differ with the cooking mode.
- You can change the cooking time at any time during cooking.
- When cooking is complete, a message of “**Your cuisine is ready**” appears with a melody. To extend the cooking time, tap “**+5min**” to extend the cooking time by 5 minutes.
- To save the current recipe, tap() to add it to the favourite list.

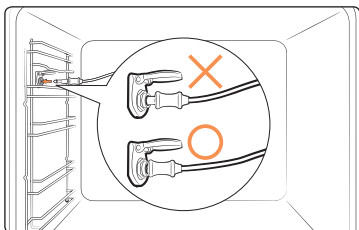
Cooking with the meat probe

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.

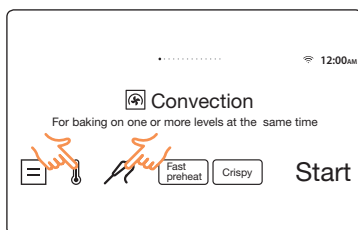
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



1. Insert the tip of the meat probe into the center 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 wall. If the probe is connected properly, you will see a message of **"Meat probe inserted"**, and the clock icon turns to a dedicated icon (🍖).



3. Specify the cooking temperature, or select options if preferred.
4. Tap (🍖) and then specify a desired internal temperature of the meat.



5. Tap **Start**.
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, you will see a message of **"Remove meat probe"**. When this happens, remove the meat probe instantly.

Operations

Cooking modes

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Options		Meat probe
				Fast preheat	Crispy	
	Vapour convection	120-275	170	0	-	0
	The heat generated by the convection heater and fans is continuously supported by hot vapour air. The intensity of the vapour air can be adjusted to low, medium, or high. This mode is suitable for baking puff pastries, yeast cake, bread, and pizza and roasting meat and fish.					
	Vapour top heat + convection	120-275	170	0	-	0
	The heat generated by the top heater and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot vapour supports the heating elements. This mode is suitable for roasting crusty dishes like meat, poultry, or fish.					
	Vapour bottom heat + convection	120-275	170	0	-	0
	The heat generated by the bottom heating element and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot vapour supports the heating elements. This mode is suitable for crispy baking foods like pizza or apple pie.					
	Convection	30-275	170	0	0	0
	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.					

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Options		Meat probe
				Fast preheat	Crispy	
	Conventional	30-275	200	0	-	0
	The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.					
	Top heat + convection	40-275	190	0	0	0
	The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).					
	Bottom heat + convection	40-275	190	0	0	0
	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.					
	Large grill	100-300	240	-	-	X
	The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).					
	Eco grill	100-300	240	-	-	X
	The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.					

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Options		Meat probe
				Fast preheat	Crispy	
	Fan grill	100-275	240	-	-	X
		Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.				
	Bottom heat	100-230	190	-	-	X
		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.				
	Pro-Roasting	80-200	160	-	-	0
		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.				
	Intensive cook	40-275	170	-	0	0
		Intensive cook activates all heating elements alternately to distribute heat evenly inside the oven. Use this mode for large recipes, such as large gratins or pies.				

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Options		Meat probe
				Fast preheat	Crispy	
	Eco convection	30-275	170	-	0	0
		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				

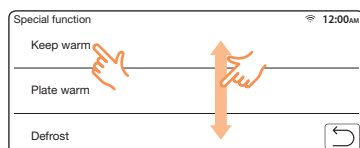
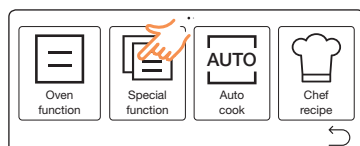
Options

Fast preheat	Enable this option to fast preheat the oven up to a set temperature.
Crispy	Enable this option if you want to give the tops of food a crispy texture. This is actually done by reducing moisture from inside the food, and thus produces best results for frozen chips and deep filled fresh fruit cakes.

Operations

Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience.



1. Press **Menu**, and then tap **Special function**.

2. Swipe up or down to select a desired function.

3. Change the default temperature and/or cooking time if preferred.

4. Tap **Start**.

NOTE

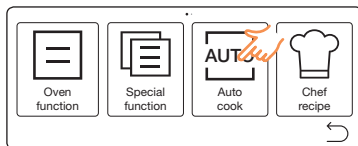
- You can change the cooking time at any time during cooking.
- When cooking is complete, a message of “**Your cuisine is ready**” appears with a melody. To extend the cooking time, tap “**+5min**” to extend the cooking time by 5 minutes.

Special functions

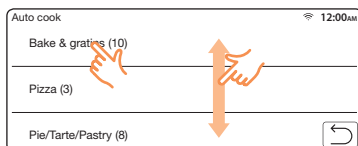
Mode	Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.
Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.
Prove dough	30-50	35	This mode uses for proving the dough and making the homemade yogurt.
Pizza cook	160-250	220	This mode is suitable for the pizza and the cooking temperature and time will depend on the pizza size and the thickness of pizza dough.
Slow cook	70-120	100	This mode uses the low-temperature for the tender texture. This is suitable for roasting beef, pork, veal or lamb when you want to a tender texture. We recommend to sear the meat all over at high temperature on the hob before roasting.
Drying	40-90	70	This mode uses for drying the fruit, vegetable and herb. The drying time is depending on the type and thickness and quantity of the food.

Auto cook

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 80 auto cook features in 10 categories. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Press **Menu**, and then tap **Auto cook**.



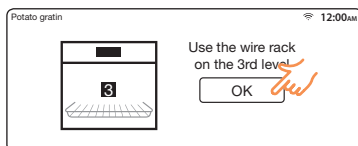
2. Swipe up or down to select a category, and then tap a desired recipe in that category.



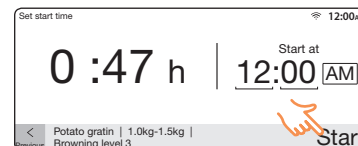
3. You will be informed of a recommended serving size for the recipe. Tap ">" to go to the next step, or tap "<" to return to the previous screen



4. Tap a browning level for the recipe. Tap ">" to go to the next step.



5. Prepare food and accessories as instructed, and then tap **OK**.



6. Tap **Start** to start cooking.

You can change the start time of the current recipe, if you want to. To do this, tap any time element in the right pane and change the start time. Then, tap **Start**.

NOTE

For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

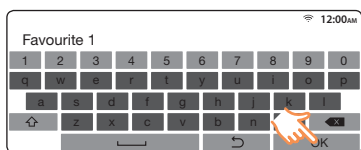
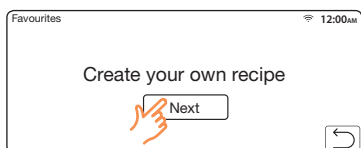
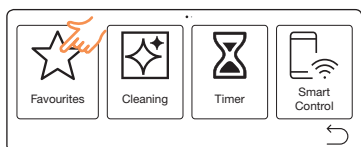
Chef recipe

Once you download the **SmartThings app**, you can see recipes from professional chefs. Try the desired cooking with recipes of their own. For more information, please refer to the SmartThings app.

Operations

Favourites

Add a frequent recipe to the Favourites list for future reference. This will save you time for searching for a past recipe that you want to use. The oven provides two ways to do this:



1. Press **Menu**, and then tap **Favourites**.

2. A message of “Create your own recipe” appears. Tap **Next**.

3. Follow the onscreen instructions to manually set the oven mode, temperature, cooking time and/or options to your preference.

4. Use the onscreen key pad to rename the recipe.

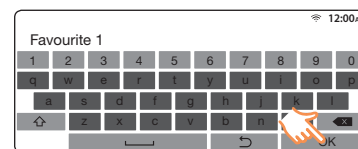
5. Tap **OK**. Your settings will be added to the Favourites.

NOTE

Favourite recipes, if you have added, will be listed in the Favourites in Step 2 above. In this case, tap Add to favourites to create a new recipe.

How To 2 - Add the current recipe to the Favourites

You can use the current recipe to add to the Favourites as a new item.



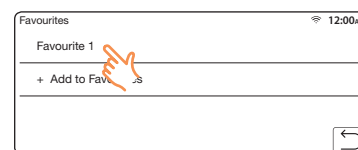
1. When cooking the current recipe is complete, tap(☆).

2. A message of “Save this recipe to Favourites?” appears. Tap **OK** to create a new recipe.

3. The onscreen key pad appears. Use the onscreen key pad to rename the recipe.

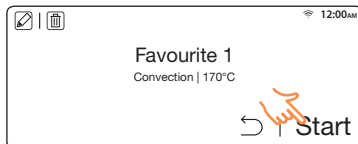
4. Tap **OK**. The current recipe will be added to the Favourites.

To use a favourite recipe



1. Press **Menu**, and then tap **Favourites**.

2. Tap a desired recipe in the list that appears. Detailed information on the selected recipe will be displayed.



3. Tap **Start** to start cooking.

NOTE

You can edit or remove recipes in the Favourites list.

- To edit a recipe, select the recipe, and then tap().
- To remove a recipe from the list, select the recipe, and then tap() icon.

Timer

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



1. Press **Menu**, and then tap **Timer**.



2. Tap any time element to display the onscreen number pad.

3. Use the number pad to set a desired time.

4. When done, tap **Start**.

NOTE

When the time has elapsed to a set point, a message of “**Time is up**” appears with a melody.

Cleaning

Four cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

Function	Instructions
Pyrolytic	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 vapour.
Descale	Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.
Draining	When a Vapour function is complete, you must drain the remaining water to prevent affecting other cooking modes. If you want to drain again for cleaning purposes, use this function.

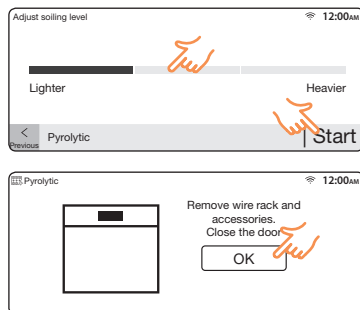
Pyrolytic

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



1. Remove all accessories including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause a flame during the cleaning cycle, resulting in fire.
2. Access **Menu > Cleaning > Pyrolytic**, and then tap **Next**.

Operations



3. Select a soiling level between **Lighter** and **Heavier**, and then tap **Start**. Three levels are available: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
4. Follow the onscreen instructions, and then tap **OK**. The cycle time depends on the soiling level, and it takes up to two and a half hours to complete the cycle.
5. Wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

CAUTION

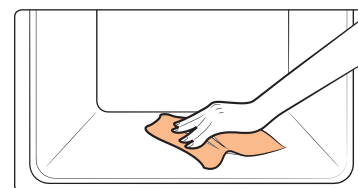
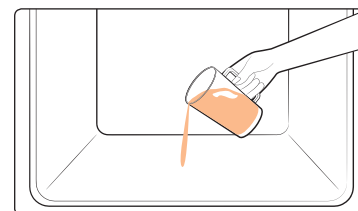
- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

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.

Steam cleaning

This is useful for cleaning light soiling with vapour.



1. Access **Menu > Cleaning > Steam cleaning**, and then tap **Start**.
2. Remove all accessories, and then tap **OK**.
3. Pour 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door, and then tap **OK**. It takes 26 minutes to complete the cycle.
4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

WARNING

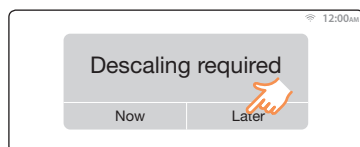
Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil 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.

Descale

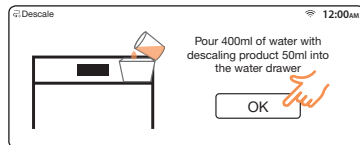
Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.



The oven counts the time of vapour cooking cycles, and asks you to run the descaling when necessary. You can still enable vapour functions for the next two hours without going through the descaling. However, no vapour function will be enabled after the two hours unless activating and completing the descaling cycle.

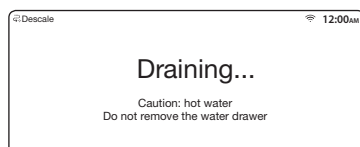


1. Access **Menu > Cleaning > Descale**, and then tap **Start**.

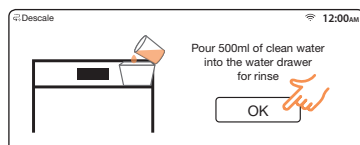


2. Follow the onscreen instructions, and then tap **OK**. It takes 3 hours to complete the cycle.

- Empty and clean the water drawer, and then fill it with 50 ml of descaling agent, and 400 ml of drinkable water.



3. When descaling is complete, the oven drains water automatically.



4. Use oven gloves to remove and empty the water drawer, and then refill it with 500 ml of drinkable water for rinsing.

5. Follow the onscreen instructions, and then tap **OK** to start rinsing.

6. When rinsing is complete, use oven gloves to empty and clean the water drawer.

WARNING

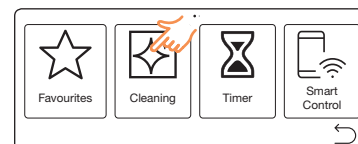
Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

CAUTION

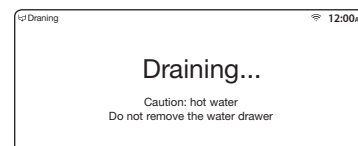
- Do not cancel descaling in the process. Otherwise, you must restart the descaling cycle and complete within the next three hours in order to enable vapour functions.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the mixture ratio of water and the descaling agent, follow the agent manufacturer's instruction as it precedes.

Draining

If you want to drain again for cleaning purposes, use Draining as follows:



1. Access **Menu > Cleaning > Draining**, and then tap **Start**.



2. The oven drains water from the steam generator to the water drawer.

3. When draining is complete, use oven gloves to remove and empty the water drawer.

NOTE

Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.

Operations

Settings

You may want to change the default settings to your preference, or to check the network connection for diagnosis. The oven offers you with 11 different setting items.

Wi-Fi

Turn on or off a Wi-Fi connection.

To enable a Wi-Fi connection

1. Access **Menu** > **Settings** > **Wi-Fi**, and then tap **On** in the right pane.
2. Tap an item in the list that appears, which lists available Wi-Fi networks.
3. You will be prompted to provide a password for a secure network. Enter the password.

NOTE

- To disable a Wi-Fi connection, access **Menu** > **Settings** > **Wi-Fi**, and then tap **Off** in the right pane.
- For details about the Wi-Fi connection and using the App, see the user manual of the App.

Easy connection

Easy connection enables you to easily configure the network settings including the authentication procedure.

Smart control

With Smart Control enabled during cooking, you can change the cooking time and/or temperature using the App.

For more information, see the application manual that is provided separately.



Access **Menu** > **Smart Control**, and turn it on or off with ease.

NOTE

Hereby, Samsung Electronics, declares that this oven is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 1999/5/EC.

The official Declaration of Conformity may be found at <http://www.samsung.com>, go to Support.

The equipment may be operated in all EU countries.

Language

Choose a display language.

- Access **Menu** > **Settings**, and then tap a preferred language.

Volume

Adjust the volume level for beeps and melodies.

- Access **Menu** > **Settings**, and then use the bar next to Volume to adjust the volume.

Brightness

Change the brightness of the display screen.

- Access **Menu** > **Settings**, and then use the bar next to Brightness to adjust the screen brightness.

Display

The oven enters Standby mode after a certain time of inactivity, which displays the current time. You can enable or disable the clock screen that appears in Standby mode.

- Access **Menu** > **Settings**, and then tap **Display** to toggle between **On** and **Off**.
- To save power, the current time also disappears after a certain time of inactivity even if you set **Display** to **On**.

Clock type

Select a clock type of the current time that appears in Standby mode. Two types are available, Analogue and Digital.

- Access **Menu** > **Settings**, and then tap **Clock type** to toggle between **Analog** and **Digital**.

Clock format

Select a time format of the current time that appears in Standby mode. Two formats are available, 12-hour and 24-hour.

- Access **Menu** > **Settings**, and then tap **Clock format** to toggle between **24h** and **AM/PM** (12h).

Set time

Set the current time.

1. Access **Menu** > **Settings** > **Set time**.
2. Tap any time element to display the onscreen number pad.
3. Use the number pad to enter each element (hour and minute).
4. Tap to toggle between **AM** and **PM** (available with the 12-hour format).
5. Tap **OK** to save your changes.

Update

Check the current version of the firmware, and/or update with the latest firmware.

Software

1. Access **Menu** > **Settings** > **Update** to display the current version.
2. Tap **Update** in the right pane to check for updates.
3. If updates are available, follow the onscreen instructions to proceed with the update.

Auto update

Enable or disable Auto update.

If Auto update is enabled with any updates available, the oven will proceed with the update without notice.

License information

Check the license information of the firmware.

Help

Useful tips and explanations on a specific item that you select.

Troubleshooting

Tap a checkpoint directly on the screen, and try the suggestions.

Guide for first use

You will be provided with simple instructions on basic use of the oven.

Cooking Smart

Manual cooking

WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starchcontained 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

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack insert + universal tray	3		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack insert + universal tray	3		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack insert + universal tray	2		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack insert + universal tray	3		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack insert + universal tray	3		170-180	100-120

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	70-80 *
Chicken pieces	Wire rack insert + universal tray	3		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack insert + universal tray	3		180-200	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack insert + universal tray	3		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Wire rack insert + universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 Kg	Wire rack insert + universal tray	3		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack insert + universal tray	3		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack insert + universal tray	3		180-200	30-40

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Cooking Smart

Grilling

We recommend preheat the oven using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270-300	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack insert + universal tray	4		240-250	15-20
Burgers *	Wire rack insert + universal tray	4		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack insert + universal tray	4		250-270	15-20
Sausages	Wire rack insert + universal tray	4		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack insert + universal tray	4		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack insert + universal tray	4		230-240	25-30

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack insert + universal tray	3		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack insert + universal tray	3		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Vapour mode

With Vapour enabled, the oven generates vapour and evenly distributes inside the cooking chamber, covering the whole area every racks and corners. This helps brown food, giving a crispy top and soft, juicy inside.

Fill the water tank with drinkable water up to the max line, and select a Vapour level that best suits your recipe.

Vapour convection

We recommend preheat the oven with vapour mode for texture baking.

Food	Accessory	Level	Vapour level	Temp. (°C)	Time (min.)
Chilled bread rolls	Universal tray	3	Low	180-185	15-20
Chilled croissants	Universal tray	3	Low	180-190	10-15
White loaf bread/Mixed loaf bread	Wire rack	2	Med	180-185	40-50
Puff pastry	Universal tray	3	Low	175-185	15-20
Flan/cream	Wire rack	3	Low	120-130	25-30
Soufflé	Wire rack	3	Low	170-180	15-20
Frozen self-rising pizza	Wire rack	3	Med	190-210	15-20
Baguette *	Universal tray	3	Max	180-200	25-30

* Baguette is needed the vapour only in the beginning of baking. We recommend use the Vapour convection mode for 10 min and use the convection mode with same temperature during remained baking time.

Vapour top heat + convection

We recommend adjust the cooking mode after half of the cooking time, in order to remove vapour for crispy texture. We recommend use the top heat + convection mode or convection mode and keep the temperature.

Food	Accessory	Level	Vapour level	Temp. (°C)	Time (min.)
Pork roast with crackling, 1.2 kg	Wire rack insert + universal tray	3	Med	170-180	90-120
Chicken, whole, 1.2 kg	Wire rack insert + universal tray	2	Med	190-200	55-65
Chicken pieces	Wire rack insert + universal tray	3	Med	210-220	25-30
Roast duck breast	Wire rack insert + universal tray	3	Med	170-180	15-25
Duck, whole, 2.5 kg	Wire rack insert + universal tray	3	Med	170-180	120-150
Small turkey, whole (4 kg)	Wire rack insert + universal tray	3	Med	180-200	110-140
Whole fish * (0.5 kg)	Wire rack insert + universal tray	3	Med	160-180	20-30
Fish fillets *	Universal tray	3	Low	190-200	10-20

* We recommend use the Vapour top heat + convection during cooking time for moist taste.

Cooking Smart

Vapour bottom heat + convection

We recommend preheat the oven in vapour mode for crispy baking.

Food	Accessory	Level	Vapour level	Temp. (°C)	Time (min.)
Homemade pizza	Universal tray	2	Med	190-200	15-20
Self-rising pizza	Universal tray	2	Med	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Universal tray	2	Low	180-190	20-30
Bread rolls	Universal tray	2	Low	180-190	15-20
Focaccia	Universal tray	2	Low	200-210	15-20

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 insert + universal tray	3	80-100	3-4
Sirloin, 5-6 cm thick	Wire rack insert + universal tray	3	60-80	4-5
Pork roast	Wire rack insert + universal tray	3	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack insert + universal tray	3	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack insert + universal tray	3	70-90	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.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Meringues, 0.2-0.3 kg	Universal tray	2	90-100	100-140
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack insert + universal tray	3	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack insert + universal tray	3	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack insert + universal tray	3	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack insert + universal tray	2	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Meat probe

Type of food		Core temperature (°C)
Beef/Lamb	Rare	45-50
	Medium	55-60
	Well done	65-70
Pork		80-85
Poultry		85-90

Cooking Smart

Auto cook programmes

The following table presents 80 auto cooking programmes for cooking, roasting, and baking. It contains its quantities, weight ranges, and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been preprogrammed for your convenience. You can find the recipe for the auto programmes in instruction book.

WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Bake and Gratins

The auto cook programmes include preheating during baking and display the preheating progress. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack. Always use oven gloves while taking out food. We recommend the 22-24 cm ovenproof dish which can resist the heat(up to 300 °C) and made from glass or glass ceramic.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
	Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish.		
Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
	Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish.		
Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
	Prepare fresh lasagne using an ovenproof dish.		
Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	2
	Prepare ratatouille using an ovenproof dish.		
Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
	Prepare pasta bake using an ovenproof dish.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Moussaka	1.2-1.5	Wire rack	3
	Prepare moussaka using an ovenproof dish.		
Frittata	1.2-1.5	Wire rack	3
	Prepare frittata using an ovenproof dish.		
Jansson's temptation	1.2-1.5	Wire rack	3
	Prepare Jansson's temptation using an ovenproof dish.		
Shepherd's pie	1.2-1.5	Wire rack	3
	Prepare Shepherd's pie using an ovenproof dish.		
Risotto	1.2-1.5	Wire rack	3
	Prepare risotto using an ovenproof dish. Cook covered.		

2. Pizza

The auto cook programmes include preheating during baking and display the preheating progress. Start programme, after preheating beep sounds, insert food. Always use oven gloves while taking out food.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Homemade pizza	1.0-1.2	Universal tray	2
	Prepare homemade pizza on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.		
Frozen pizza	0.4-0.6	Wire rack	3
	Put the frozen pizza in the middle of the wire rack.		
Calzone	0.8-1.2	Universal tray	3
	Prepare 4 pieces of fresh calzone and put it on tray.		

3. Pie/Tarte/Pastry

The auto cook programmes include a preheating during baking and display the preheating progress. Start programme, insert food, after preheating beep sounds. Always use oven gloves while taking out food.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Croissant *	0.3-0.4	Universal tray	3
	Fill water drawer. Prepare 6 pieces of croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on tray		
Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
	Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
	Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin.		
Apple puff pastry *	0.3-0.4	Universal tray	3
	Fill water drawer. Put 4 pieces of pastry on the baking tray.		
Madeleine	0.1-0.3	Wire rack	3
	Put dough into black metal madeleine moulds.		
Beef steak pie	1.2-1.5	Universal tray	2
	Prepare beef steak pie using an oven dish with 22-24 cm diameter.		
Clafoutis	1.0-1.2	Wire rack	3
	Prepare clafoutis using an oven dish with 22-24 cm diameter.		
Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
	Put the dough into buttered baking dish for cake base with 22-24 cm diameter.		

* Fill the drawer with 500 ml water for Vapour cooking.

Cooking Smart

4. Bread

The auto cook programmes include a preheating during baking and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
White loaf bread *	0.6-0.7	Wire rack	2
	Fill water drawer. Prepare dough and put into a black metal rectangular baking tin (length 25-30 cm).		
Mixed grain loaf bread *	0.8-0.9	Wire rack	2
	Fill water drawer. Prepare dough and put into a black metal rectangular baking tin (length 25-30 cm).		
Foccacia	0.8-0.9	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a 20-24 cm round black metal baking tin.		
Baguettes *	0.6-0.7	Universal tray	3
	Fill water drawer. Prepare dough as 2 pieces and put on the universal tray.		
Walnut breads *	1.0-1.1	Universal tray	3
	Fill water drawer. Prepare dough as 4 pieces and distribute on the universal tray.		
Bread rolls *	0.3-0.5	Universal tray	3
	Fill water drawer. Prepare dough as 8 pieces and distribute on the universal tray.		
Pita bread	0.4-0.5	Universal tray	3
	Prepare dough as 6 pieces and distribute on the universal tray.		

* Fill the drawer with 500 ml water for Vapour cooking.

5. Cake/Dessert

The auto cook programmes include a preheating during baking and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	2
	Put dough into a black metal round baking tin with 25-26 cm diameter.		
Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
	Put dough into a metal round gugelhupf or baking tin with 25-26 cm diameter		
Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal rectangular baking tin (length 25-26 cm).		
Cheese cake	0.8-0.9	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal round baking tin (20-24 cm).		
Streusel cake	1.5-1.8	Universal tray	3
	Prepare dough and put on the baking tray.		
Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
	Prepare dough and put on the 22-24 cm oven dish.		
Flan caramel *	0.7-0.8	Wire rack	3
	Fill water drawer. Prepare dough using 6 small soufflé dishes and distribute on the wire rack evenly.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Fruit crumble	0.8-1.2	Wire rack	3
	Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into the 22-24 cm oven dish. Distribute crumbles on top.		
Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
	Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on baking tray.		
Soufflé	0.4-0.5	Wire rack	2
	Prepare 6 small soufflé dishes and distribute on the Wire rack evenly.		

* Fill the drawer with 500 ml water for Vapour cooking.

6. Meat

We recommend fresh chilled meat for better taste. We recommend thawing the meat thoroughly if you use the frozen meat. The auto programmes don't include the preheating and turning over. But you can turn over after half time for better results if you want. We recommend trimming the fat before marinating for better taste and season the meat at least 30 minutes or overnight in refrigerator. After roasting, remove the food from the oven and cover with foil. Leave it at least 10 minutes for juicy taste. Then serve with garnish and sauce.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Beef			
Roast sirloin of beef *	0.8-2.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack insert and universal tray with fat-side-up and insert the meat probe from the left side into the centre of sirloin.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Slow cooked beef roast *	0.8-2.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack insert and universal tray with fat-side-up and insert the meat probe from the left side into the centre of sirloin.		
Beef bourgui- gnon	1.5-2.0	Wire rack	2
	Season cubed beef (1 kg) and dust in flour. Fry with oil on all sides until browned over with medium-high heat. Add beef stock and wine (300 ml). Pour into casserole dish. Add vegetables, onion, bacon and spices. Cook covered.		
Roast rib of beef	0.8-1.6	Wire rack insert + universal tray	3
	Season the beef and leave for 1 hour in refrigerator. Transfer the beef on wire rack insert and universal tray.		
Beef roulades	0.8-1.2	Wire rack	2
	Fry the beef roulades with oil until browned over medium-high heat. Put them into the ovenware and add wine and beef stock. Cook covered.		
Lamb/Pork			
Herb roasted lamb chops *	0.6-1.2	Wire rack insert + universal tray	3
	Marinate the lamb chops and put them on wire rack insert and universal tray. Put the meat probe into the centre of lamb chops and cook.		

Cooking Smart

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Leg of lamb on the bone *	2.0-2.5	Wire rack insert + universal tray	3
	Marinate the leg of lamb and put them on wire rack insert and universal tray. Put the meat probe from the left side into the centre of leg of lamb and cook.		
Pork roast with crackling *	0.8-2.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Make some cuts with sharp knife to the fat side and marinate it and put them on wire rack insert and universal tray with fat-side up. Put the meat probe from the left side into the centre of pork and cook.		
Rack of pork rib	0.8-1.6	Wire rack insert + universal tray	3
	Season the pork ribs with barbecue sauce and leave at least 30 minutes in refrigerator. Put them on wire rack insert and universal tray and cook.		
Veal/Game			
Boned loin of veal *	0.8-2.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Marinate the loin of veal and put them on wire rack insert and universal tray. Put the meat probe from the left side into the centre of loin of veal and cook.		
Osso buco	1.5-2.0	Wire rack	2
	Marinate the veal shank and fry them in the hot pan. Put them into the ovenware and add the vegetable, wine and stock. After bring to boiling, transfer it into the oven and then cook covered.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Roast loin of young boar *	1.0-2.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Marinate the loin and put it on the ovenware. Put it on wire rack insert and universal tray and then cook. Put the meat probe from the left side into the centre of loin of young boar.		
Boneless leg of venison *	1.0-1.5	Wire rack insert + universal tray	3
	Pierce the leg of venison through the netting with a knife. Marinate it and put it on wire rack insert and universal tray. Put the meat probe from the left side into the centre of leg of venison.		

* Use the meat probe into the center of meat.

7. Poultry

We recommend fresh chilled poultry for better taste. When using frozen poultry we recommend defrost thoroughly.
After roasting, remove the food from the oven and cover with foil. Leave it at least 5-10 minutes for juicy taste.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Chicken			
Chicken, whole *	0.8-1.6	Wire rack insert + universal tray	2
	Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side up on the wire rack insert and universal tray. Put the meat probe into the thickest area of breast.		
Chicken, breast	0.5-1.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Marinate chicken breast and put in on wire rack insert and universal tray and then cook.		
Chicken, drumsticks	0.5-1.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Brush drumsticks with oil and spices. Put it on wire rack insert and universal tray and then cook.		
Butterfly chicken **	1.0-1.3	Wire rack insert + universal tray	3
	Fill water drawer. Rinse and clean chicken. Cut the back of chicken and brush chicken with oil and spices. Put it on wire rack insert and universal tray and then cook.		
Chicken kebabs	0.6-0.8	Wire rack insert + universal tray	3
	Marinate chicken pieces and other ingredients, then skewer them and brush with oil. Put it on wire rack insert and universal tray and then cook.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Duck/Goose			
Duck, whole *	1.5-2.7	Wire rack insert + universal tray	2
	Fill water drawer. Rinse and clean duck. Brush duck with spices. Put it breast side up on the wire rack insert and universal tray. Put the meat probe into the thickest area of breast.		
Duck, breast *	0.3-1.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Marinate duck breast and put in on wire rack insert and universal tray. Put the meat probe into the centre of breast of duck.		
Goose, whole *	2.5-3.5	Wire rack insert + universal tray	2
	Fill water drawer. Rinse and clean goose. Brush goose with spices. Put it breast side up on the wire rack insert and universal tray. Put the meat probe into the thickest area of breast.		
Goose, breast *	0.5-1.2	Wire rack insert + universal tray	3
	Marinate goose breast and put in on wire rack insert and universal tray. Put the meat probe into the centre of breast of goose.		

Cooking Smart

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Turkey			
Small turkey *	3.0-5.0	Wire rack insert + universal tray	2
	Fill water drawer. Rinse and clean turkey. Brush turkey with oil and spices. Put it breast side up on the wire rack insert and universal tray. Put the meat probe into the centre of turkey.		
Turkey, breast *	1.2-2.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Fill water drawer. Marinate turkey breast and put in on wire rack insert and universal tray. Put the meat probe into the centre of breast of turkey.		

* Use the meat probe into the center of meat.

** Fill the drawer with 500 ml water for Vapour cooking.

8. Fish

We recommend fresh chilled fish for better taste. When using frozen fish, we recommend thawing the fish thoroughly if you use the frozen fish. You can use similar other fishes instead of our recommendation.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Fish fillet			
Baked trout fillet	0.5-1.0	Wire rack insert + universal tray	3
	Rinse and clean trout fillets, put it skin side up on the wire rack insert and universal tray and then cook.		
Baked cod fillet *	0.5-1.0	Universal tray	3
	Fill water drawer. Rinse and clean cod fillets, put it skin side up on the universal tray and then cook.		
Crispy fish fillet, breaded	0.5-1.0	Universal tray	3
	Rinse and clean fish fillets, and breaded with dry crumbs. Put it on the universal tray and then cook.		
Whole fish			
Trout	0.3-0.8	Wire rack insert + universal tray	3
	Rinse and clean trout, and put it head to tail on the wire rack insert and universal tray. Cut skin surface with knife and then cook.		
Sole	0.3-0.8	Universal tray	3
	Rinse and clean sole, and put on baking paper on tray. Cut skin surface with knife and then cook.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Salmon			
Salmon fillet	0.4-0.8	Wire rack insert + universal tray	3
	Rinse and clean salmon fillets, put it skin side up on the wire rack insert and universal tray.		
Salmon steak	0.4-0.8	Wire rack insert + universal tray	3
	Rinse and clean salmon steaks, put side by side on the wire rack insert and universal tray.		
Salmon roulade	0.8-1.2	Wire rack insert + universal tray	3
	Put the salmon roulades on the wire rack insert and universal tray. After roasting, rest the roulade for 10 minutes and slice it.		

* Fill the drawer with 500 ml water for vapour cooking

9. Side dishes

The auto programmes don't include the preheating. Use the fresh vegetables.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Roasted vegetables	0.4-0.8	Universal tray	3
	Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on universal tray.		
Stuffed tomatoes	0.4-0.8	Universal tray	3
	Rinse and cut the tomatoes into halves, core them. Stuff with mixtures (e.g. rice, mince) and put it on tray.		
Potato wedges	0.4-0.8	Universal tray	3
	Rinse and cut potatoes into wedges. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray and cook.		
Baked potato halves	0.4-0.8	Universal tray	3
	Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		

Cooking Smart

10. Convenience

The auto programmes don't include the preheating. Use the frozen pre-cooked conveniences.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Frozen oven chips	0.3-0.7	Universal tray	3
	Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		
Frozen potato wedges	0.3-0.7	Universal tray	3
	Distribute frozen potato wedges evenly on universal tray.		
Frozen croquettes	0.3-0.7	Universal tray	3
	Distribute frozen croquettes evenly on universal tray.		
Frozen potato roesti	0.3-0.7	Universal tray	3
	Distribute frozen potato roesti evenly on universal tray.		
Frozen lasagne	0.4-0.8	Wire rack	3
	Put the frozen lasagne in the oven dish and put on the Wire rack.		
Frozen mini spring rolls	0.3-0.7	Universal tray	3
	Distribute frozen mini spring rolls evenly on universal tray.		

Special function

Defrost

This mode is used for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen products Chicken nuggets, Sausage, potatoes	Wire rack insert + universal tray	3	50	-
Baked goods Bread and bread rolls	Wire rack insert + universal tray	3	50	-
Fruit	Wire rack, oven dish	3	30	-
Cake, cream, chocolate	Wire rack, oven dish	3	30	-

Drying

This mode is used for drying the fruit, vegetable and herb. The drying time is depending on the type and thickness and quantity of the food.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit	Wire rack	3	70-80	300-420
Vegetable	Wire rack	3	70-80	200-500
Herb	Wire rack	3	70-80	60-90

Prove Dough

This mode is used for proving the dough and making the homemade yogurt.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Pizza dough	Wire rack	2	30-40	30-40
Cake/Bread dough	Wire rack, oven dish	2	30-40	40-50
Homemade yogurt	Wire rack, oven dish	2	40-50	6-7(hours)

Pizza Cook

This mode is suitable for pizza. Cooking temperature and time will depend on the pizza size and the thickness of pizza dough.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Homemade pizza	Universal tray	2	190-210	15-25
Homemade thin pizza	Universal tray	2	210-230	10-15

Slow cook

This mode uses the low-temperature for the tender texture. This mode is suitable for roasting beef, pork, veal or lamb when you want to a tender texture. We recommend sear the meat all over at high temperature on the hob before roasting.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hours)
Roast beef	Wire rack insert + universal tray	3	80-100	3-4
Sirloin, 5-6 cm thick	Wire rack insert + universal tray	3	70-80	4-5
Pork roast	Wire rack insert + universal tray	3	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack insert + universal tray	3	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack insert + universal tray	3	70-90	2-3

Cooking Smart

Test Dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	25-30
		3		165	25-30
	Universal tray + Deep tray	1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray + Deep tray	1+4		140	30-33
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 center on top of each other.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		300 (max)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack insert + Universal (Deep) tray (to catch drippings)	4		300 (max)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3		205	70-80
		1			

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Collection of frequent Auto cook recipes

Potato gratin

- Ingredients** 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme
- Directions** Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.
- Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

- Ingredients** 800 g vegetables(courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb(pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, Some thyme leaves
- Directions** Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

- Ingredients** 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion(chopped), 200 g grated cheese, 1 tbsp each of dried parsley flakes, oregano, basil
- Directions** Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
- Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

- Ingredients** **Pastry:** 275 g flour, $\frac{1}{2}$ tsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg(beaten) **Filling:** 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, $\frac{1}{2}$ tsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs
- Directions** Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add $\frac{3}{4}$ of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.
- Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out $\frac{3}{4}$ of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).
- Peel and core the apples. Cut them in cubes of about $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.
- Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.



Cooking Smart

Quiche Lorraine

- Ingredients** **Pastry:** 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
Filling: 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraîche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper
- Directions** To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soft dough. Roll out the pastry and place in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraîche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

- Ingredients** **Topping:** 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
Fruit: 600 g mixed fruits
- Directions** Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Homemade pizza

- Ingredients** **Pizza dough:** 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
Topping: 400 g sliced vegetable(aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g Ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese
- Directions** Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wet dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

- Ingredients** 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme
- Directions** Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Beef bourguignon

- Ingredients** 1 kg beef chuck steak(trimmed, cut into 5 cm pieces), 100 g bacon(cut into 1 cm strips), 1 onions(chopped), 2 garlic cloves(chopped), 1 stick celery(chopped), 200 g thickly sliced mushrooms, 200 ml red wine, 100 ml beef stock, 2 tbsp vegetable oil, 1 tbsp parsley, 1 tbsp salt and pepper, flour for dusting
- Directions** Season the beef with salt and pepper and dust them in flour. Fry them with oil on all sides until browned over medium-high heat. Add wine and beef stock and boil. Pour them into an oven ware. Add all ingredients. Stir and cover with lid.

Herb roasted lamb chops

- Ingredients** 1 kg lamb chops(6 pieces), 4 large garlic cloves(pressed), 1 tbsp fresh thyme(crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil
- Directions** Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.



Rack of pork rib

- Ingredients** 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil
- Directions** Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Osso buco

- Ingredients** 1.5 kg veal shanks (4 pieces), $\frac{1}{2}$ Cup chopped carrots, $\frac{1}{2}$ Cup chopped celery, 1 onion(chopped), 4 garlic cloves(chopped), 1 tbsp dried thyme or oregano, $\frac{3}{4}$ Cup dry white wine, 1 Cup veal stock, 2 tbsp tomato paste, salt and pepper, 3 tbsp olive oil, 2 tbsp flour, for dusting for gremolata: 2 tbsp parsley, 1 tbsp grated lemon zest, 2 garlic cloves(crushed)
- Directions** Season the veal shank with salt and pepper. Dredge the veal shanks through some flour and shake off any excess. Then fry them in the hot pan with olive oil and cook them on each side until well browned (about 5 mins per side). Remove them to a plate and set aside. Pour the chopped onion, carrots and celery and cook in the pan stirring frequently for 5 mins. And add the garlic and thyme and continue cooking until the vegetables just begin to brown (about 10 mins). Add the shanks to the pan and pour wine and stock. After bring to boiling, transfer it into the oven to cook.
- For gremolata, mix all ingredients. Serve the Osso buco with gremolata on the top of shanks.

Crispy fish fillets, breaded

- Ingredients** 4 thick white fish fillets(cod, sole, tilapia), $\frac{1}{4}$ cup flour, $\frac{1}{3}$ cup milk, 2 cups bread crumbs
- Directions** Rinse the fish and dip fish into milk. Coat them with flour and then dip in milk. Coat them with bread crumbs. Spray the baking tray with vegetable oil and put the fish fillets and spray the oil on them.

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.

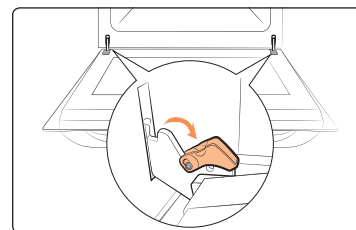
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

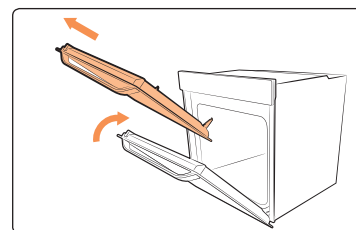
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

WARNING

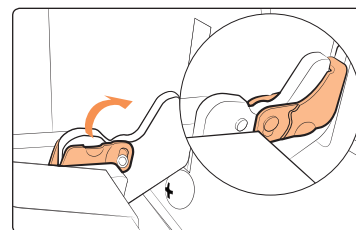
The oven door is heavy.



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



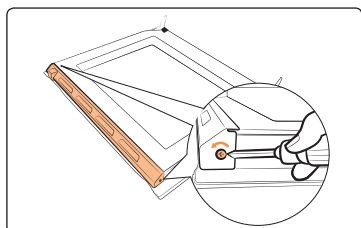
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



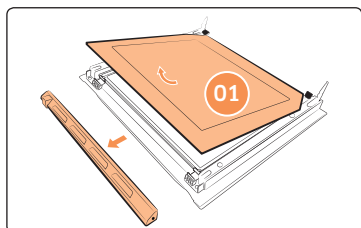
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

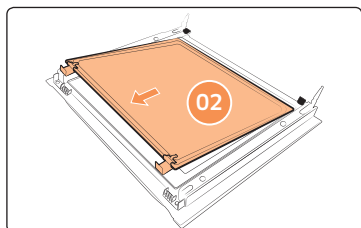
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



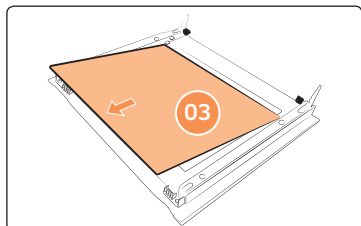
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



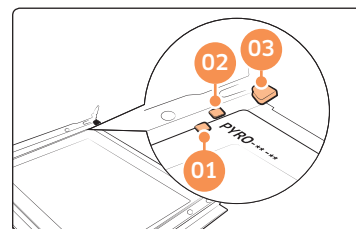
2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.



4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.



5. Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
6. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



- 01 Support clip 1
- 02 Support clip 2
- 03 Support clip 3

7. When done, reinsert the sheets as follows:

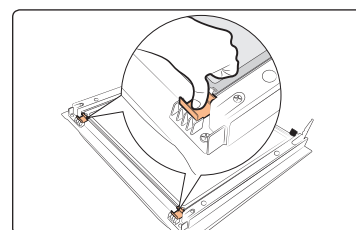
- See the picture and locate the hinges. Insert sheet 3 below support clip 1, sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order. Make sure the printed side of sheets is inserted inward.

CAUTION

To identify the correct side of the sheet, locate the "PYRO" mark on the corner of every sheet.

Correct direction: PYRO-**-**

Wrong direction: **-**-ORYP

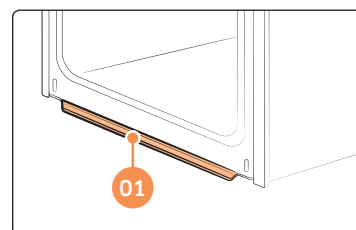


8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Water collector



- 01 Water collector

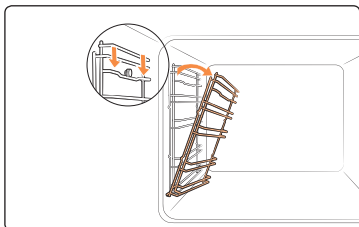
The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

WARNING

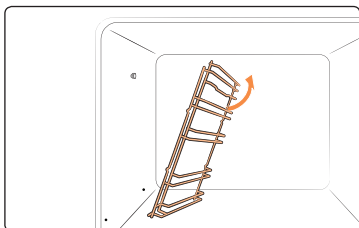
If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Maintenance

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45°.



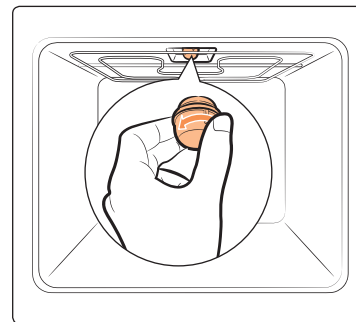
2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

NOTE

The oven operates without the side runners and racks in position.

Replacement

Bulbs



1. Remove the glass cap by turning anticlockwise.
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 - Touch model: if there is moisture on the exterior - If the lock function is set	- Remove the foreign matter and try again. - Remove the moisture and try again. - Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	If there is no power supplied	Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	If there is no power supplied	Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	If it is unplugged from the power socket	Reconnect the power.
The power turns off during operation.	- If continuous cooking takes a long time - If the cooling fan does not work - If the oven is installed in a place without good ventilation - When using several power plugs in the same socket	- After cooking for a long time, let the oven cool. - Listen for the sound of the cooling fan. - Keep the gaps specified in the product installation guide. - Use a single plug.
There is no power to the oven.	If there is no power supplied	Check whether there is power supplied.

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 - If the lamp is covered by foreign matter during cooking	- The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing Oven light. - Clean the inside of the oven and then check.
There is electricity coming from the machine.	- If the power supply is not properly grounded - If you are using a socket without grounding	Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies.	The brightness changes depending on power output changes.	Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.

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 - If oven controls are not correctly set - If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated	- Close the door and restart. - Refer to the chapter on oven operation and reset the oven. - Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	- During initial operation - If there is food on the heater	- Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening. - Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	If using plastic or other containers that are not heat-resistant	Use glass containers suitable for hot temperatures.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	If the door is often opened during cooking	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
I can hear water boiling during vapour cooking.	This is because water is heated using the steam heater	This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Vapour cooking does not work.	If there is no water in the water supply tank	Add water to the tank and try again.
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	Let the oven cool 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-70	Vapour-related problems	
C-72		
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 a system failure. Turn off the oven and remove food. Then, 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		73 liter
Weight	Net	46.1 kg
Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3500-3850 W

Appendix

Memo

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV73N9770RM
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	81.4
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})	0.95 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})	0.70 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	73 l
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance (M)	46.1 kg

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, 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
