

Horno empotrable

Manual del usuario y de instalación

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Uso de este manual	3
En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes	3
Instrucciones de seguridad	3
Precauciones importantes de seguridad	3
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	6
Función de ahorro automático de energía	6
Instalación	7
Qué incluye	7
Conexión a la corriente eléctrica	8
Montaje en un armario	8
Antes de empezar	11
Panel de control	11
Ajustes iniciales	11
Olor a horno nuevo	12
Mecanismo de seguridad inteligente	13
Puerta de cierre suave (cuidadoso, seguro y silencioso)	13
Montaje de la vaporera	13
Accesorios	14
Puerta flexible	15
Depósito de agua	16
Operaciones	17
Modos del horno	17
Modos con vapor	19
Modos de cocción dual	21
Freír al aire	23
Air Sous Vide	25
Cocinar con la sonda para carne	27

Función especial	28
Cocina saludable	30
Cocción automática	30
Temporizador	31
Limpieza	32
Ajustes	34
Bloqueo	35
Cocción inteligente	36
Cocción manual	36
Programas de cocción automática	44
Función especial	52
Recetas de prueba	53
Colección de recetas frecuentes de de cocción automática	55
Mantenimiento	58
Limpieza	58
Sustitución	61
Solución de problemas	62
Puntos de control	62
Códigos de información	64
Especificaciones técnicas	65
Anexo	66
Ficha de datos del producto	66
Anuncio de código abierto	67

Uso de este manual

Gracias por elegir un horno empotrable SAMSUNG.

Este manual del usuario contiene información de seguridad importante e instrucciones cuyo propósito es ayudar al usuario a hacer funcionar y a realizar el mantenimiento del electrodoméstico.

Antes de usar el horno, lea atentamente el presente manual del usuario y guárdelo para consultas posteriores.

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes

ADVERTENCIA

Riesgos o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones graves, muerte o daños materiales**.

PRECAUCIÓN

Riesgos o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones o daños materiales**.

NOTA

Información, consejos y recomendaciones útiles que ayudan a los usuarios a utilizar el producto.

Instrucciones de seguridad

La instalación de este horno la debe realizar únicamente un técnico electricista autorizado. El instalador es el responsable de la conexión del electrodoméstico a la corriente eléctrica, de acuerdo con las recomendaciones de seguridad pertinentes.

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

El medio de desconexión debe incorporarse en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Tras la instalación, el electrodoméstico debe poder desconectarse de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión, el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de servicio o una persona igualmente cualificada a fin de evitar incidentes.

Instrucciones de seguridad

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, puesto que no se consideran un medio de fijación fiable. Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del electrodoméstico sin vigilancia. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

El electrodoméstico se calienta durante su uso. Evite tocar las resistencias del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir una rotura del cristal.

Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, se han de eliminar los derrames antes de la limpieza, y no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno durante la limpieza con vapor o la autolimpieza. La función de limpieza depende del modelo.

Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, durante las condiciones de limpieza las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. En el caso de los electrodomésticos con proceso de limpieza pirolítica, algunos animales, en particular los pájaros, pueden ser sensibles a los humos y a las fluctuaciones locales de temperatura durante el proceso de limpieza pirolítica, y deben ser trasladados a una zona adecuada y bien ventilada durante este proceso.

Ventile la estancia durante y después del proceso de pirólisis.

La función de limpieza depende del modelo.

Utilice solo la sonda térmica recomendada para este horno. (Solo modelos con sonda para carne)

No utilice un limpiador a vapor.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el electrodoméstico de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

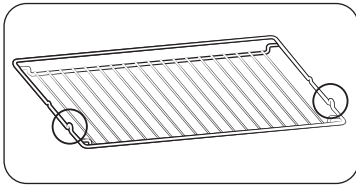
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento. Las superficies pueden calentarse durante el uso.



Inserte la rejilla en su posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante de manera que la rejilla soporte la posición de reposo para grandes cargas.

⚠ PRECAUCIÓN

Si el horno ha sufrido daños durante el transporte, no lo conecte.

Solo un técnico electricista autorizado debe conectar el electrodoméstico a la corriente eléctrica.

En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente, no intente repararlo.

Las reparaciones las debe realizar únicamente un técnico autorizado. Una reparación incorrecta puede suponer un peligro considerable para el usuario y para terceras personas. Si el horno necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico de SAMSUNG o con su distribuidor.

Los cables y las regletas eléctricas nunca deben estar en contacto con el horno.

El horno debe conectarse a la fuente de alimentación mediante un interruptor automático o un fusible homologados. No utilice nunca adaptadores de enchufes múltiples ni cables de extensión.

El cable de alimentación del electrodoméstico debe desenchufarse antes de reparar o limpiar el horno.

Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Si este electrodoméstico tiene la función de cocción al vapor, no lo haga funcionar si el cartucho de suministro de agua está dañado. (Solo modelos con función de vapor)

Si el cartucho está agrietado o roto, no lo utilice y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano. (Solo modelos con función de vapor)

Este horno ha sido diseñado para utilizarse solo en cocinas domésticas.

Durante el funcionamiento, la superficie interior del horno está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. No toque las resistencias ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.

Jamás guarde materiales inflamables dentro del horno.

Las superficies del horno se calientan cuando el aparato funciona a altas temperaturas durante bastante tiempo.

Cuando cocine, tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede escaparse rápidamente aire caliente y vapor.

Cuando prepare platos que contengan alcohol, piense que este puede evaporarse debido a las altas temperaturas y que el vapor puede incendiarse si entra en contacto con alguna parte caliente del horno.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

Mientras el horno está funcionando, procure que los niños permanezcan alejados de él.

Los alimentos congelados, como las pizzas, deben cocinarse en la parrilla grande. Si usa la bandeja de hornear, esta puede deformarse debido a la gran variación de temperaturas.

Instrucciones de seguridad

No vierta agua en la parte inferior del horno cuando esté caliente. Podría dañar la superficie esmaltada.

Mientras que el horno esté en funcionamiento, la puerta debe permanecer cerrada.

No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de horno. El papel de aluminio obstruye el calor, lo que puede dañar las superficies esmaltadas e impedir buenos resultados en la cocción.

Los zumos de fruta dejan manchas que pueden ser permanentes en las superficies esmaltadas del horno.

Cuando cocine pasteles muy esponjosos, utilice un molde hondo.

No coloque los utensilios para hornear sobre la puerta del horno abierta.

Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta, ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.

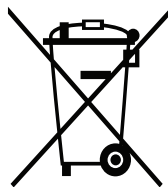
No pise, se apoye, se siente ni coloque artículos pesados en la puerta.

No abra la puerta aplicando una fuerza innecesaria.

ADVERTENCIA: No desconecte el horno de la corriente eléctrica aunque haya terminado el proceso de cocción.

ADVERTENCIA: No deje la puerta abierta cuando el horno esté cocinando.

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que, al finalizar su vida útil, ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y reciclelos de forma responsable. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE o Baterías, visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Función de ahorro automático de energía

Luz: durante el proceso de cocción, puede apagar la lámpara del horno pulsando el botón 'Luz del horno'. Para ahorrar energía, la iluminación del horno se apaga unos minutos después de que el programa de cocción haya comenzado.

Instalación

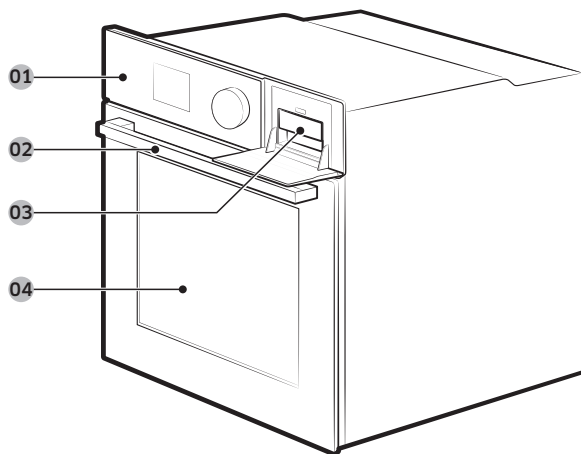
⚠ ADVERTENCIA

- Este producto está dedicado a productos empotrados.
- Este horno debe instalarlo un técnico cualificado. El instalador es el responsable de la conexión del horno a la corriente eléctrica, de acuerdo con las normas de seguridad correspondientes de su región.
- Este electrodoméstico se ha diseñado para su uso a una altitud máxima de 2000 metros.

Qué incluye

Asegúrese de que el paquete del producto incluye todas las piezas y accesorios. Si tiene algún problema con el horno o con los accesorios, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de Samsung o con el distribuidor.

El horno de un vistazo



01 Panel de control 02 Tirador de la puerta 03 Depósito de agua

04 Puerta

📄 NOTA

Dependiendo del modelo, este horno se presenta en dos tipos: de una puerta y de dos puertas.

Accesorios

El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.



Rejilla



Accesorio de inserción de rejilla *



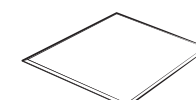
Bandeja de hornear *



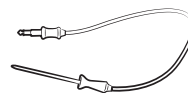
Bandeja universal *



Bandeja con profundidad adicional *



Divisor



Sonda para carne *



Vaporera *



2 Tornillos (M4 L25)



Bandeja para freír al aire *

📄 NOTA

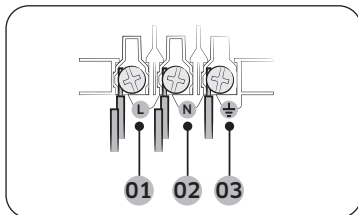
La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Instalación

⚠ PRECAUCIÓN

Desactive el bloqueo para niños antes de utilizar el programa de limpieza Pirólisis para evitar obstrucciones de ventilación que puedan calentar la puerta.

Conexión a la corriente eléctrica



- 01 MARRÓN o NEGRO
- 02 AZUL o BLANCO
- 03 AMARILLO y VERDE

Enchufe el horno a una toma de corriente eléctrica. Si no dispone de una toma de corriente de clavijas debido a limitaciones de corriente admisibles, utilice un interruptor seccionador de varios polos (con un espacio de al menos 3 mm entre ellos) para cumplir las normas de seguridad. Utilice un cable de alimentación con una longitud suficiente que admita la especificación H05 RR-F o H05 VV-F, mín. 1,5-2,5 mm².

Corriente nominal (A)	Área de sección transversal mínima
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Compruebe las especificaciones de salida en la etiqueta fijada al horno. Abra la cubierta posterior del horno con un destornillador y extraiga los tornillos de la brida del cable. A continuación, conecte los cables a los terminales de conexión correspondientes. El terminal (⏏) está diseñado para la conexión a tierra. Primero conecte los cables amarillo y verde (conexión a tierra), que deben ser más largos que el resto. Si utiliza una toma de corriente de clavijas, el enchufe debe quedar accesible después de instalar el horno. Samsung no se hace responsable de los accidentes causados por una ausencia de conexión a tierra o una conexión a tierra incorrecta.

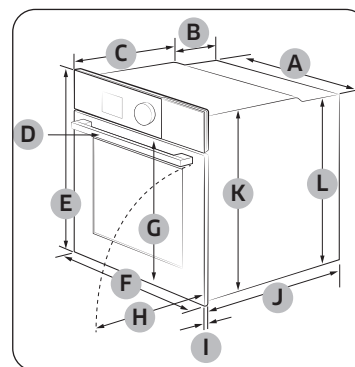
⚠ ADVERTENCIA

No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

Montaje en un armario

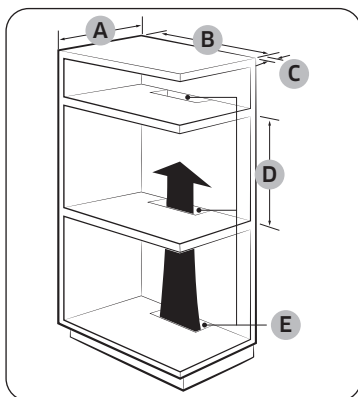
Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir temperaturas conforme a la norma EN 60335. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno. El horno debe estar correctamente ventilado. A efectos de ventilación, deje un espacio de unos 50 mm entre la balda inferior del armario y la pared. Si instala el horno debajo de una vitrocerámica, siga las instrucciones de instalación de la vitrocerámica.

Dimensiones necesarias para la instalación



Horno (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

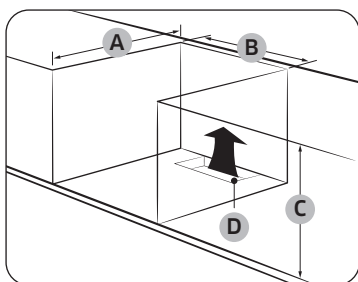


Armario empotrado (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 560
C	Mín. 50
D	Mín. 590 - Máx. 600
E	Mín. 460 x Mín. 50

NOTA

El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación (E) para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.

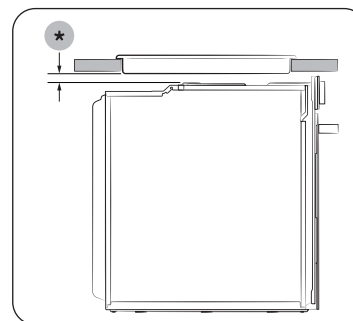


Armario debajo del fregadero (mm)

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

NOTA

- El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación (D) para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.
- El requisito de altura mínima (C) es solo para la instalación del horno.

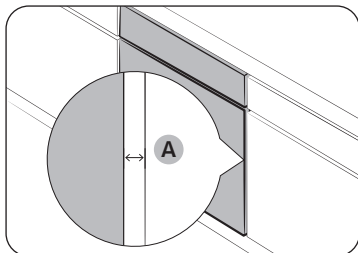


Instalación con una placa de cocción

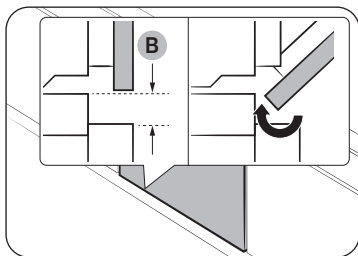
Para instalar una placa de cocción sobre el horno, compruebe en la guía de instalación de la placa de cocción el espacio necesario para la instalación (*).

Instalación

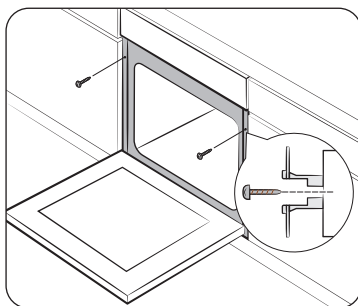
Montaje del horno



Asegúrese de dejar un espacio (A) de al menos 5 mm entre el horno y cada lado del armario.



Asegúrese de dejar al menos un espacio de 2 mm (B) para que la puerta abra y cierre sin dificultad.



Encaje el horno en el armario y fíjelo con firmeza a ambos lados con 2 tornillos.

Cuando haya finalizado la instalación, retire la protección de vinilo, la cinta y el resto de material de embalaje y saque los accesorios del interior del horno. Para retirar el horno del armario, primero desconecte el cable de alimentación del horno y quite los 2 tornillos de ambos lados del horno.

⚠ ADVERTENCIA

El horno necesita ventilación para un funcionamiento normal. En ningún caso bloquee los conductos de ventilación.

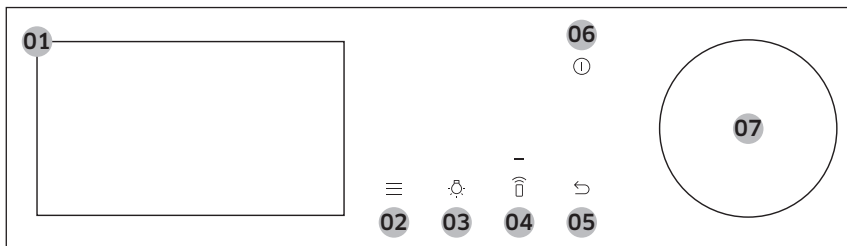
📖 NOTA

El aspecto real del horno puede variar en función del modelo.

Antes de empezar

Panel de control

El panel de control del horno presenta una pantalla (no táctil), un mando y botones táctiles para controlar el horno. Lea la siguiente información para saber más acerca del panel de control del horno.



01 Pantalla	Muestra el menú, información y el progreso del cocinado.
02 Opciones	Toque para ver la lista Opciones.
03 Luz	Toque para encender o apagar la luz del horno.
04 Control inteligente	Toque para activar o desactivar la función Control inteligente. NOTA Antes de utilizar esta función, debe ajustar Conexión sencilla.
05 Volver	Toque para volver a la pantalla anterior.
06 Alimentación	Toque para encender o apagar la pantalla. NOTA El botón Alimentación solamente puede detener el funcionamiento del horno cuando la puerta está abierta.
07 Mando	Gírelo hacia la izquierda y la derecha para navegar por los menús y las listas. Se subrayará un elemento para mostrarle dónde se encuentra en la pantalla. Pulse para seleccionar el elemento subrayado.

Ajustes iniciales

Cuando enciende el horno por primera vez, aparece la pantalla de bienvenida con el logotipo de Samsung. Siga las instrucciones en pantalla para completar los ajustes iniciales. Puede cambiar los ajustes iniciales más tarde yendo a la pantalla Ajustes.

1. En la pantalla de bienvenida, seleccione **Ajustes iniciales** y pulse el **Mando**.
2. Ajuste el idioma.
 - a. Seleccione el idioma y pulse el **Mando**.
 - b. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
3. Acepte los **Términos y condiciones** y la **Política de privacidad**.
4. Conecte su electrodoméstico a la aplicación SmartThings.
 - a. En la pantalla Experiencia móvil, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
 - b. Lea el código QR en la pantalla con el smartphone y siga las instrucciones en pantalla de su teléfono para completar la conexión.
 - Si no desea continuar con este paso, seleccione **Omitir** y pulse el **Mando** para continuar al siguiente paso.
 - c. Cuando reciba el mensaje de que la conexión se ha realizado correctamente, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.

Antes de empezar

5. Ajuste la zona horaria.
 - a. Seleccione su zona horaria y pulse **Mando**.
 - b. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
6. Ajuste la fecha.
 - a. Seleccione el día, el mes y el año. Pulse el **Mando** tras seleccionar cada elemento.
 - b. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.

NOTA

Omita este paso si ya ha conectado su electrodoméstico a la aplicación SmartThings.

7. Seleccione la hora.
 - a. Ajuste la hora y los minutos. Pulse el **Mando** tras seleccionar cada elemento.
 - b. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.


NOTA

Omita este paso si ya ha conectado su electrodoméstico a la aplicación SmartThings.

8. Seleccione **Hecho** y pulse el **Mando** para completar la configuración.
 - Aparece la pantalla Guía para el primer uso. Puede seleccionar **MÁS INFORMACIÓN** y pulsar el **Mando** para ver la guía, o seleccionar **MÁS TARDE** y pulsar el **Mando** para omitir este paso.

Ajustar la pantalla para que siempre esté encendida

La pantalla se apaga automáticamente tras un tiempo determinado. Si desea ajustar la pantalla para que se mantenga encendida en todo momento, siga estas instrucciones.

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Ajustes** y pulse el **Mando**.
3. En la pantalla Ajustes, seleccione **Pantalla** y pulse el **Mando**.
4. En la pantalla Pantalla, seleccione **Tiempo de espera** y pulse el **Mando**.
5. Seleccione **Siempre encendida** y pulse el **Mando**.

NOTA

- El consumo energético puede aumentar en función del ajuste que elija.
- Cuando el ajuste de tiempo de espera se define como **Siempre encendida**, el brillo de la LCD cambia automáticamente al nivel 2 si no se realiza ninguna acción durante 3 minutos.
- El ajuste **Siempre encendida** solamente está disponible cuando el salvapantallas está activado.

Olor a horno nuevo

Antes de usar el horno por primera vez, limpie el interior para eliminar el olor a nuevo.

1. Saque todos los accesorios del interior del horno.
2. Ponga en marcha el horno en modo Convección a 200 °C o en modo Convencional a 200 °C durante una hora. Esto quemará cualquier sustancia restante de la fabricación del horno.
3. Cuando finalice, apague el horno.

NOTA

- Es posible que, al usarlo por primera vez, se vea algo de humo en el interior del horno durante su funcionamiento. Sin embargo, no se trata de un fallo del producto.
- A medida que aumenta la temperatura de la sala de cocción en un primer momento, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.
- También es importante asegurarse de que el horno funciona en un entorno de cocina bien ventilado.

Mecanismo de seguridad inteligente

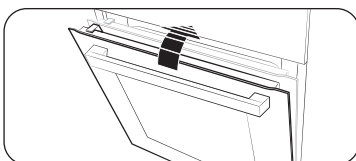
Si abre la puerta mientras el horno está en funcionamiento, la luz del horno se enciende y tanto el ventilador como las resistencias detienen su funcionamiento. Esto es para prevenir lesiones físicas como quemaduras, así como para prevenir pérdidas de energía innecesarias. Cuando esto ocurra, simplemente cierre la puerta y el horno continuará funcionando con normalidad, ya que no se trata de un fallo del sistema.

Puerta de cierre suave (cuidadoso, seguro y silencioso) (solo modelos aplicables)

El horno empotrado Samsung cuenta con una puerta de cierre suave que se cierra de forma suave, segura y silenciosa.

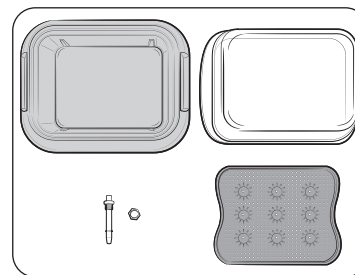
Al cerrar la puerta, las bisagras especialmente diseñadas bloquean la puerta unos centímetros antes de la posición final. Este es el toque perfecto para una mayor comodidad, ya que permite que la puerta se cierre silenciosa y suavemente.

(La disponibilidad de esta función depende del modelo de horno).



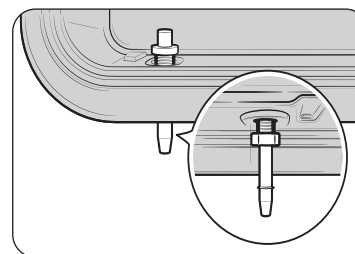
La puerta comienza a cerrarse suavemente a unos 15 grados y se cierra completamente en unos 5 segundos.

Montaje de la vaporera (solo modelos aplicables)

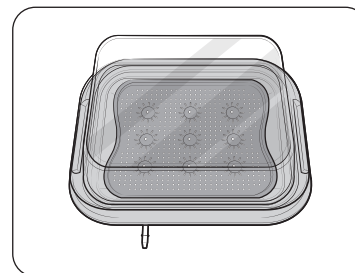


1. Compruebe que cuenta con todas las piezas de la vaporera.

- Sus piezas son una tapa de vidrio, una bandeja metálica, una bandeja de vapor y una boquilla de vapor.



2. Introduzca la boquilla de vapor en el orificio situado en la parte posterior derecha de la bandeja metálica y apriete la tuerca suministrada.

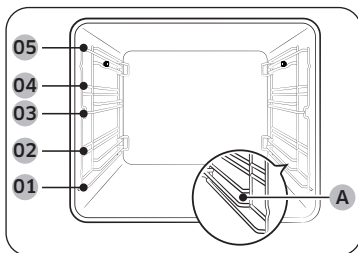


3. Coloque la bandeja de vapor en la bandeja metálica y cierre la tapa de vidrio para utilizarla en el horno.

Antes de empezar

Accesorios

Para el primer uso, limpie a fondo los accesorios con agua tibia, detergente y un paño limpio y suave.



- 01 Nivel 1
- 02 Nivel 2
- 03 Nivel 3
- 04 Nivel 4
- 05 Nivel 5
- (A) Nivel de vaporera

- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- El **Nivel de vaporera (A)** solamente está destinado a la vaporera. No coloque la vaporera en ningún otro nivel, ni tampoco coloque ningún otro accesorio en el **Nivel de vaporera (A)**. El **Nivel de vaporera (A)** solamente está presente en los modelos aplicables.
- Deje un espacio mínimo de 1 cm entre el accesorio y la parte inferior del horno u otro accesorio.
- Tenga cuidado cuando saque los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Las comidas o los accesorios calientes pueden provocar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse conforme aumenta su temperatura. Una vez que se hayan enfriado, recuperarán su aspecto y funcionamiento originales.

Uso básico

Para una mejor experiencia de cocina, familiarícese con el modo de uso de cada accesorio.

Rejilla	La rejilla está diseñada para gratinar y asar. Inserte la rejilla en su posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante.
Accesorio de inserción de rejilla *	El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja e impide que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.
Bandeja de hornear *	La bandeja de hornear (profundidad: 20 mm) se utiliza para hornear tartas, galletas y otros pasteles. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja universal *	La bandeja universal (profundidad: 30 mm) se utiliza para cocer y asar. Utilice el accesorio de inserción de rejilla para evitar que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja con profundidad adicional *	La bandeja con profundidad adicional (profundidad: 50 mm) se utiliza para asar con o sin el accesorio de inserción de rejilla. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja para freír al aire *	Utilice la bandeja para freír al aire solamente en el modo Freír al aire. Como la bandeja se calienta durante o inmediatamente después de la cocción, asegúrese de utilizar guantes de horno o espere a que el horno se enfríe completamente para retirar la bandeja.
Divisor	El divisor está diseñado para separar el horno en dos zonas. Utilice el divisor con el modo de cocción dual. No utilice el divisor para otro fin que no sea el de dividir el compartimento en dos zonas de cocción. No utilice el divisor como balda.

Guías telescópicas *	<p>Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Expanda la placa de la guía del horno. 2. Coloque la bandeja sobre la placa de la guía y deslice la placa en el horno. 3. Cierre la puerta del horno.
Sonda para carne *	<p>La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice únicamente la sonda para carne que viene con su horno.</p>
Vaporera *	<p>El recipiente de vapor y la tapa de cristal son de uso exclusivo para la función de cocción a vapor completa. Utilice la vaporera solamente en el nivel de vaporera y asegúrese de introducirla por completo en el compartimento, de modo que toque la pared posterior.</p> <p>La vaporera está compuesta por 4 piezas independientes: tapa de vidrio, una bandeja metálica, una bandeja de vapor y una boquilla de vapor.</p> <p>Advertencia: No utilice la tapa de cristal para la parrilla o el horno.</p> <p>⚠ ADVERTENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilice siempre manoplas de horno cuando manipule la vaporera y tenga cuidado de no se le caiga. • Los cambios de temperatura repentinos pueden hacer que las partes de vidrio se agrieten o rompan por completo.

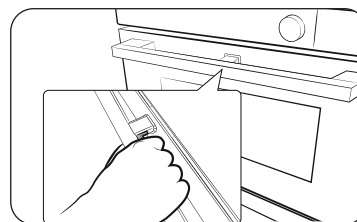
📖 NOTA

La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

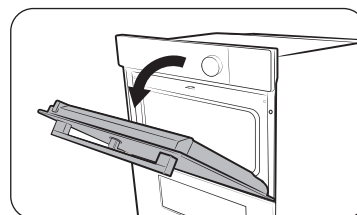
Puerta flexible (solo modelos aplicables)

Este horno tiene una exclusiva puerta flexible que se abate en el centro, por lo que solo tiene que abrir la mitad superior para acceder a la zona superior. Cuando utilice la función de cocción dual, podrá acceder al espacio superior del horno con mucha más facilidad y con mayor eficiencia energética.

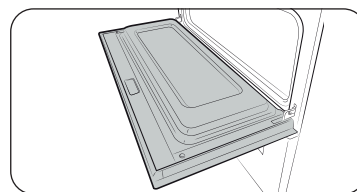
Cómo utilizar la puerta superior



1. Presione completamente la palanca del tirador.



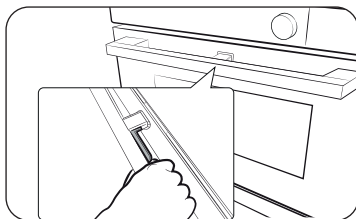
2. Tire de la palanca.



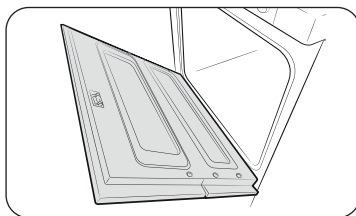
3. Esto abrirá solamente la puerta superior como se muestra.

Antes de empezar

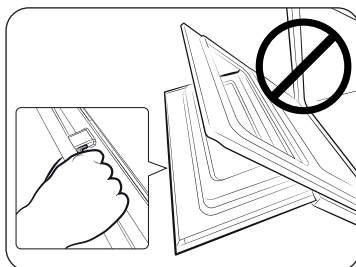
Cómo utilizar la puerta completa



1. Sostenga la parte del tirador que no tiene palanca y luego tire.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



⚠ PRECAUCIÓN

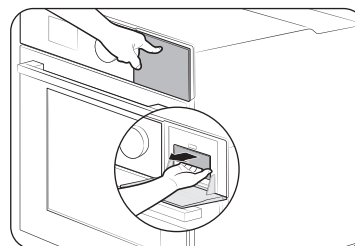
Al abrir toda la puerta, asegúrese de sujetar el tirador por la parte sin palanca. Si se presiona la palanca mientras se está abriendo la puerta, la puerta superior puede abrirse, causando lesiones físicas.

📖 NOTA

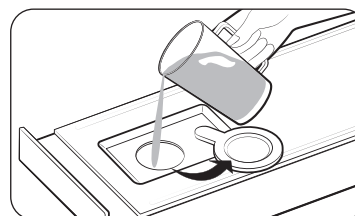
- No coloque objetos pesados ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No deje que los niños jueguen con o sobre la puerta superior.

Depósito de agua

El depósito de agua se utiliza para las funciones de vapor. Llénelo de agua antes de cocción al vapor.



1. Localice el depósito de agua, situado en la esquina superior derecha. Empuje el depósito hacia dentro para abrirlo y retírelo.



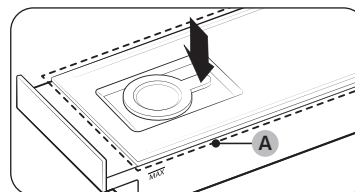
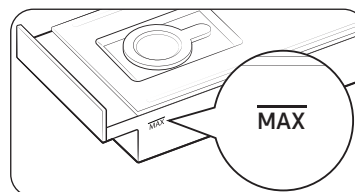
2. Abra la tapa del depósito y llénelo con 500 ml de agua potable.
3. Cierre la tapa e introduzca nuevamente el depósito.

📖 NOTA

Introduzca el depósito de agua hasta el final, hasta que quede bloqueado.

📖 NOTA

No supere la línea MAX.

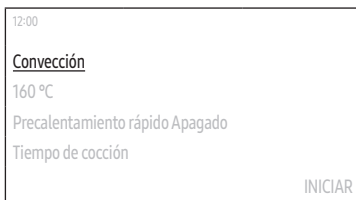


📖 NOTA

Asegúrese de que la letra **(A)** mayúscula del depósito de agua esté cerrada antes de utilizar el horno.

Operaciones

Modos del horno



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.

2. Seleccione el modo de cocción deseado y pulse el **Mando**. (Para obtener información detallada de cada modo, consulte "Descripciones de los modos del horno").

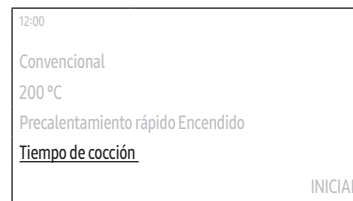
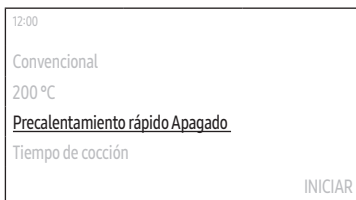
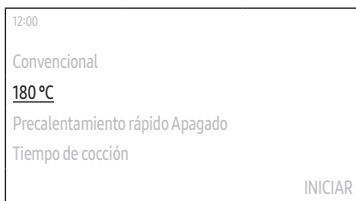
- Puede utilizar la sonda para carne en algunos modos. Para cocinar con la sonda para carne, consulte "Cocinar con la sonda para carne (solo modelos aplicables)".

3. Ajuste la temperatura deseada.

- La temperatura y los intervalos de temperatura predeterminados diferirán en función del modo de cocción.

4. Defina la opción Precalentamiento rápido.

- El ajuste predeterminado es "Apagado".



5. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado.

- El tiempo máximo de cocción es de 23 horas y 59 minutos.

6. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.

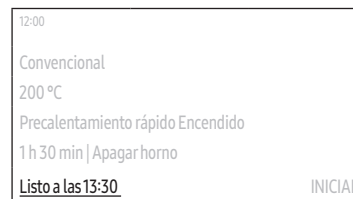
- Puede seleccionar **Apagar horno**, **Mantener temp.** y **Mantener caliente**.
- Los modos Parrilla grande y Parrilla ecológica no admiten la opción **Mantener caliente**.

NOTA

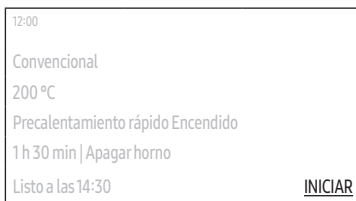
Si empieza a cocinar sin ajustar el tiempo de cocción y sin elegir **Mantener temp.** como opción, debe detener el horno manualmente.

7. Seleccione **Listo a las** y pulse el **Mando** para ajustar la hora de finalización deseada.

- Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (Ej.: **Listo a las 13:30**)



Operaciones
















8. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.
- Si no modificó la hora de finalización, el horno empieza a funcionar de inmediato.
 - Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.

NOTA

- Puede cambiar la temperatura, opción Pre calentamiento rápido, y el tiempo de cocción durante el cocinado.
- Durante el cocinado, puede seleccionar **APAGADO**, pulsar el **Mando**, seleccionar **OK** y pulsar el **Mando** para cancelar la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 mins** en la pantalla.
 - Puede seleccionar **+5 mins** y pulsar el **Mando** para prolongar la cocción 5 minutos más.

Descripciones de los modos del horno

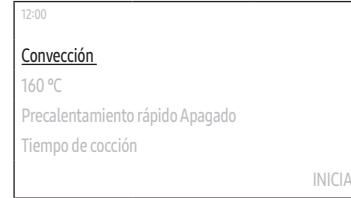
Modo	Intervalo de temperaturas (°C)				Temperatura recomendada (°C)
	Individual	Dual		Dual	
		Superior	Inferior		
 Convección	30-275	40-250	40-250	40-250	160
La resistencia posterior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Use este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.					
 Convencional	30-275	-	-	-	180
El calor se genera desde las resistencias superior e inferior. Esta función debe utilizarse para el horneado y asado estándar de la mayoría de las recetas.					
 Convección ecológica	30-275	-	-	-	160
La Convección ecológica utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras se cocina. Los tiempos de cocción aumentan ligeramente, pero los resultados de cocción se mantienen. Tenga en cuenta que este modo no requiere precalentamiento.					
<p> NOTA</p> El modo de calentamiento Convección ecológica usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1.					
 Parrilla grande	100-300	40-250	-	-	220
La parrilla de área grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinados).					
 Parrilla ecológica	100-300	-	-	-	220
La parrilla de área pequeña emite calor. Utilice este modo para alimentos que requieren menos calor, como el pescado y las baguettes rellenas.					
 Parrilla con ventilador	100-275	-	-	-	180
Las dos resistencias superiores generan calor, que el ventilador distribuye. Utilice este modo para gratinar carne o pescado.					

Modo	Intervalo de temperaturas (°C)	Intervalo de temperaturas (°C)			Temperatura recomendada (°C)
		Individual	Dual		
			Superior	Inferior	
 Calor superior + Convección	40-275 La resistencia superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).	40-250	-	-	180
 Calor inferior + Convección	40-275 La resistencia inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.	-	40-250	-	200
 Calor inferior	100-230 La resistencia inferior genera calor. Utilice este modo cuando esté terminando de hornear o cocer para dorar la parte inferior de una quiche o pizza.	-	40-250	40-250	150
 Asado profesional	80-200 Asado profesional ejecuta un ciclo de precalentamiento automático hasta que la temperatura del horno alcanza los 220 °C. A continuación, la resistencia superior y el ventilador de convección comienzan a funcionar para dorar alimentos como la carne. Tras dorarla, la carne se cocinará a bajas temperaturas. Utilice este modo para la ternera, la carne de ave o el pescado.	-	-	-	160
 Air Sous Vide	50-95 El modo Air Sous Vide utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni depósito de agua. En este modo, el horno mantiene unas temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción.	-	-	-	60
 Freír al aire	- El modo Freír al aire utiliza aire caliente para cocinar alimentos frescos o congelados de forma más saludable y crujiente sin utilizar aceite, o utilizando menos, que los modos de convección normales.	150-250	-	-	220

Modos con vapor

⚠ PRECAUCIÓN

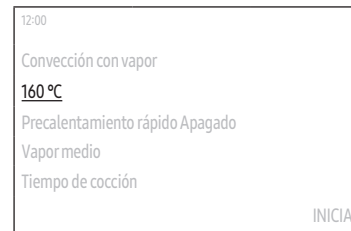
Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno antes de utilizar los modos con vapor.



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y pulse el **Mando**. (Para obtener información detallada de cada modo, consulte "Descripciones de los modos con vapor").
 - Si seleccionó **Cocción al vapor**, vaya al paso 5. (Los pasos 2-4 no se aplican a **Cocción al vapor**).
 - Puede utilizar la sonda para carne en algunos modos. Para cocinar con la sonda para carne, consulte "**Cocinar con la sonda para carne** (solo modelos aplicables)".

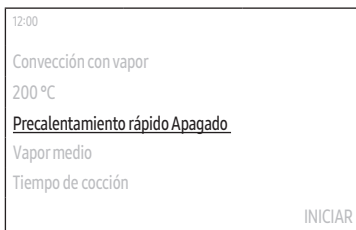
📖 NOTA

Cocción al vapor está disponible solo en los modelos aplicables.

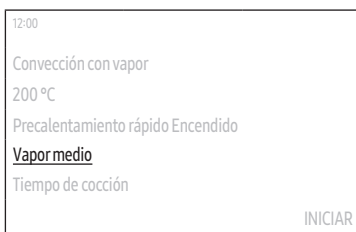


3. Ajuste la temperatura deseada.
 - La temperatura y los intervalos de temperatura predeterminados diferirán en función del modo de cocción.

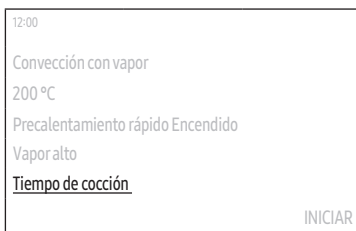
Operaciones



4. Defina la opción Pre calentamiento rápido.
- El ajuste predeterminado es "Apagado".



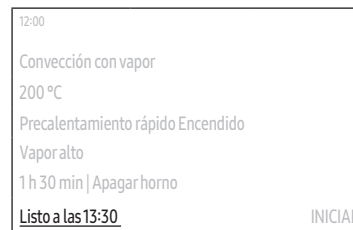
5. Ajuste el nivel de vapor.
- El ajuste predeterminado es "Medio".



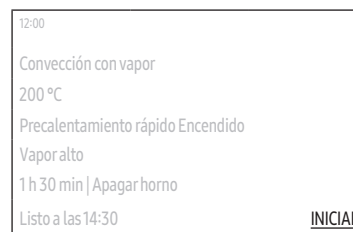
6. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
- El tiempo máximo de cocción es de 23 horas y 59 minutos.
7. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.
- Puede seleccionar **Apagar horno**, **Mantener temp.** y **Mantener caliente**.

NOTA

Si empieza a cocinar sin ajustar el tiempo de cocción y sin elegir **Mantener temp.** como opción, debe detener el horno manualmente.



8. Seleccione **Listo a las** y pulse el **Mando** para ajustar la hora de finalización deseada.
- Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (Ej.: **Listo a las 13:30**)



9. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.
- Si no modificó la hora de finalización, el horno empieza a funcionar de inmediato.
 - Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.

NOTA

- Puede cambiar la temperatura, opción Pre calentamiento rápido, y el tiempo de cocción durante el cocinado.
- Durante el cocinado, puede seleccionar **APAGADO**, pulsar el **Mando**, seleccionar **OK** y pulsar el **Mando** para cancelar la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 mins** en la pantalla.
 - Puede seleccionar **+5 mins** y pulsar el **Mando** para prolongar la cocción 5 minutos más.

Descripciones de los modos con vapor

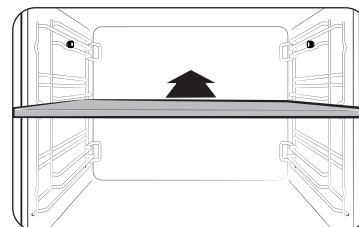
Modo		Intervalo de temperaturas (°C)	Temperatura predeterminada (°C)	Pre calentamiento rápido	Sonda para carne
	Cocción al vapor *	-	-	X	X
		El vapor caliente del generador de vapor se inyecta al horno a través de la boquilla de vapor para cocinar los alimentos. Este modo es más adecuado para cocinar hortalizas y verduras, pescado, huevos, fruta y arroz.			
	Convección con vapor	120-275	160	0	0
		El calor generado por el calentador de convección y los ventiladores se mantiene de forma continua mediante vapor caliente. Es posible regular la intensidad del vapor a Bajo, Medio o Alto. Este modo es adecuado para hornear hojaldres, bizcochos, panes y pizzas, así como para asar carne y pescado.			
	Calor superior con vapor + Convección	120-275	180	0	0
		El calor generado por la resistencia superior y el calentador de convección lo distribuye el ventilador de manera uniforme por el horno, y el vapor caliente mantiene las resistencias. Este modo es adecuado para asar platos crujientes, como carnes, carnes de ave o pescados.			
	Calor inferior con vapor + Convección	120-275	200	0	0
		El calor generado por la resistencia inferior y el calentador de convección lo distribuye el ventilador de manera uniforme por el horno, y el vapor caliente mantiene las resistencias. Este modo es adecuado para hornear platos crujientes, como pizzas o pasteles de manzana.			

NOTA

- La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.
- Llene siempre el depósito de agua con agua fresca cuando cocine con estos modos.

Modos de cocción dual

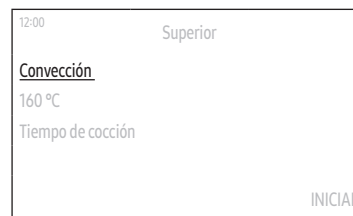
Puede utilizar el divisor suministrado para separar la cámara de cocción en las zonas superior e inferior. Permite a los usuarios habilitar dos modos de cocción diferentes simultáneamente, o simplemente elegir una zona para cocinar.



1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos zonas.
 - Una vez introducido el divisor, el horno lo detecta y la pantalla principal cambia automáticamente.

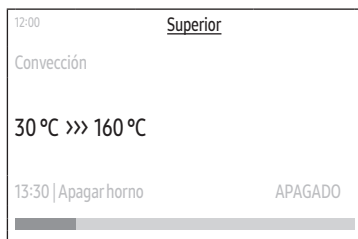


2. Seleccione la zona de cocción deseada y pulse el **Mando**.



3. Defina los ajustes de cocción deseados y empiece el cocinado.
 - Para ver instrucciones, consulte "Modos del horno" o "Modos con vapor".
 - Para conocer los modos y opciones disponibles, consulte "Modos disponibles en cada zona".

Operaciones



NOTA

- Cuando empiece el cocinado en cualquiera de las dos zonas, puede hacerlo también en la otra. Seleccione el indicador de zona en la parte superior central de la pantalla, pulse **Mando** y repita los pasos 2 y 3 para cocinar en la otra zona.
- Es posible que haya algunas restricciones en los modos o intervalos de temperatura que puede seleccionar cuando intente cocinar en ambas zonas a la vez.

Modos disponibles en cada zona

Zona	Modo disponible	Intervalo de temperaturas (°C)	Temperatura predeterminada (°C)	Pre calentamiento rápido	Sonda para carne
Superior	Convección	40-250	160	X	X
	Parrilla grande	40-250	220	X	X
	Calor superior + Convección	40-250	180	X	X
	Freír al aire	150-250	220	X	X
Inferior	Convección	40-250	160	X	X
	Calor inferior + Convección	40-250	200	X	X
	Calor inferior	40-250	150	X	X
	Cocción al vapor *	-	-	X	X
	Convección con vapor	120-250	160	X	X
	Calor inferior con vapor + Convección	120-250	200	X	X

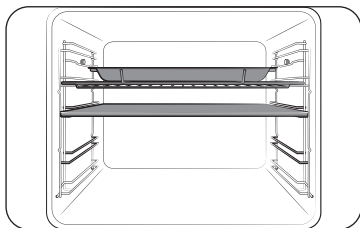
NOTA

- Consulte “Descripciones de los modos del horno” o “Descripciones de los modos con vapor” para ver una descripción de cada modo.
- La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Freír al aire (solo modelos aplicables)

El precalentamiento no es necesario para este modo. Recomendamos colocar una bandeja de hornear en el divisor para recoger los posibles goteos.

Para obtener mejores resultados de cocción, deles la vuelta a los alimentos durante el proceso.



1. Introduzca el divisor y coloque la bandeja con la rejilla en la posición 4 de la rejilla.

2. Seleccione el modo **Freír al aire** con el **Mando**.
3. Utilice el **Mando** para modificar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocina recomendada. La temperatura predeterminada es 220 °C.
4. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
5. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.
6. Seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
7. Cuando finalice el cocinado, toque **APAGADO** y saque los alimentos.

NOTA

- Coloque una bandeja de hornear en el divisor para recoger los posibles goteos. Así, habrá menos salpicaduras y humo.
- Antes de usar una bandeja de hornear, compruebe su temperatura máxima permitida.
- **Freír al aire** está diseñado para la rejilla de horno superior en modo dual. Introduzca el divisor en la posición 4 de la rejilla para obtener los mejores resultados.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, distribuya el aceite más uniformemente por un espacio mayor; es una forma más eficaz para que los alimentos estén más crujientes.

⚠ ADVERTENCIA

- Si hay algún cocinado en curso en la zona inferior, **Freír al aire** no está disponible en la zona superior.
- Si **Freír al aire** está en curso en la zona superior, la zona inferior no está disponible en absoluto.

Recomendamos dar la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de cocción para obtener los mejores resultados.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Patatas				
Bastones de patata congelados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Bastones de patata congelados, sazonados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Buñuelos de patata congelados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Tortitas de patata congeladas	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Gajos de patata congelados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Bastones de patata caseros	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	200-210	20-25
Gajos de patata caseros	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25

Operaciones

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Alitas de pollo congeladas	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	25-30
Aros de cebolla congelados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	15-20
Tiras de pollo congeladas	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	210-220	20-25
Churros congelados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	190-200	10-15
Pollo				
Muslitos frescos	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	200-210	30-35
Alitas frescas	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	200-210	25-30
Pechugas, empanadas	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	200-210	25-30

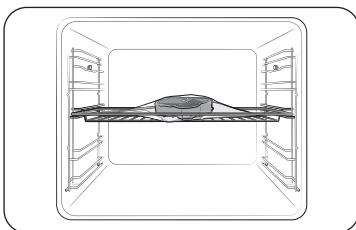
Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Verduras				
Espárragos, empanados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20
Berenjena, en rodajas y empanada	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20
Aros de cebolla, empanados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20
Calabaza en dados	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	200-210	20-25
Ramilletes de coliflor	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	190-200	15-20
Mezcla de verduras	Rejilla + Bandeja para freír al aire	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (solo modelos aplicables)

El modo **Air Sous Vide** utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni depósito de agua. En este modo, el horno mantiene unas temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción, cocinando los alimentos de modo que mantengan su aroma y nutrientes originales y además ofrezcan un sabor enriquecido y una textura tierna.



1. Coloque los alimentos en una bolsa de vacío limpia y ciérrela. A continuación, coloque los alimentos en la posición 3 de la rejilla del horno.



2. Seleccione el modo **Air Sous Vide**.
3. Utilice el **Mando** para modificar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocina recomendada. La temperatura predeterminada es de 60 °C. (Puede modificar la temperatura en 1 °C)
4. Pulse el **Mando** y ajuste el tiempo de cocción.
5. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.
6. Seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.

NOTA

- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Límpielos bien y guárdelos refrigerados.
- Utilice bolsas de vacío resistentes al calor para trasladar y almacenar los ingredientes.
- No reutilice nunca las bolsas de vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. La adición de sal o azúcar puede acortar el tiempo de cocción.

Consejos

- Para mantener el sabor original, se recomienda utilizar menos hierbas y especias que en las recetas habituales.
- La carne y el pescado ofrecen mejores sabores cuando se doran y se sirven.
- Si no se sirven inmediatamente después de cocinados, introduzca los alimentos en agua helada y enfrielos completamente. A continuación, guárdelos a menos de 5 °C para mantener el aroma y la textura de los alimentos.
- Excepcionalmente, el pollo se recomienda comerlo inmediatamente después de cocinado.

Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

Alimento	Punto	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Ternera					
Bistec de 4 cm de grosor	Poco hecho	Rejilla	3	54	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Al punto	Rejilla	3	60	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Bien hecho	Rejilla	3	68	3-4
Asados	Al punto	Rejilla	3	62	6-8
Asados	Bien hecho	Rejilla	3	68	6-8

Operaciones

Alimento	Punto	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Cerdo					
Chuleta, deshuesada	Tierno	Rejilla	3	60	3-4
Chuleta, deshuesada	Firme	Rejilla	3	71	3-4
Asados	Al punto	Rejilla	3	62	4-6
Asados	Bien hecho	Rejilla	3	72	4-6
Carne mechada de cerdo	Bien hecho	Rejilla	3	74	18-24
Carne de ave					
Pollo, pechuga	Tierno	Rejilla	3	66	3-4
Pollo, pechuga	Firme	Rejilla	3	72	3-4
Pato, pechuga	Tierno	Rejilla	3	63	3-4
Pescado					
Filete de salmón	Tierno	Rejilla	3	52	2-3
Filete de salmón	Bien hecho	Rejilla	3	63	2-3
Filete de bacalao	Tierno	Rejilla	3	55	2-3
Verduras					
Espárragos		Rejilla	3	85	2-3
Patata, en rodajas		Rejilla	3	90	2-3
Batata, en rodajas		Rejilla	3	90	2-3
Zanahoria, en rodajas		Rejilla	3	90	2-3
Calabaza, en dados		Rejilla	3	90	2-3

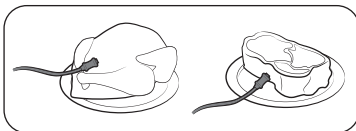
Alimento	Punto	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Fruta					
Manzana, en rodajas		Rejilla	3	80	2-3
Piña, en rodajas		Rejilla	3	85	1-2
Pera, en rodajas		Rejilla	3	83	2-3
Otros					
Huevos de gallina	Escalfado	Rejilla	3	63	2-3
Huevos de gallina	Duro	Rejilla	3	71	2-3

* Cocinar los huevos de gallina sin sellar al vacío.

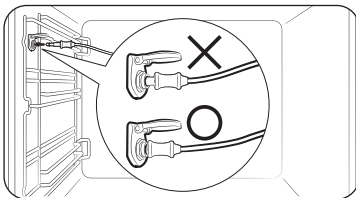
Cocinar con la sonda para carne (solo modelos aplicables)

La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne mientras esta se cocina. Cuando la temperatura alcanza la temperatura deseada, el horno se detiene y finaliza la cocción.

- Utilice únicamente la sonda para carne que viene con su horno.
- No se puede establecer el tiempo de cocción si la sonda para carne está conectada.



1. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne a cocinar. Asegúrese de que no se ha introducido el mango de goma.



2. Enchufe el conector de la sonda en la toma de la pared del lado izquierdo. Si la sonda está correctamente conectada, verá el mensaje "Se ha introducido la sonda de carne."

- Si la sonda para carne se ha introducido, aparecerá **Temperatura de sonda** en lugar de **Tiempo de cocción**.

3. Seleccione **Temperatura de sonda** y pulse el **Mando** para ajustar la temperatura objetivo de su carne.



4. Defina los ajustes de cocción deseados.
 - Consulte "Descripciones de los modos del horno" o "Descripciones de los modos con vapor" para ver los modos en los que puede utilizar la sonda para carne.
 - Consulte los pasos 1-3 de "Modos del horno" o los pasos 1-4 de "Modos con vapor".
5. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.
 - El horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida.

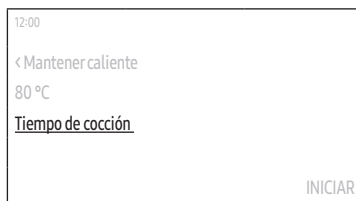
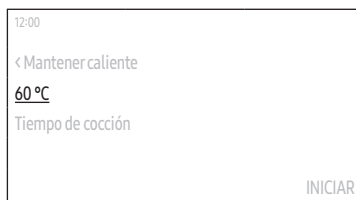
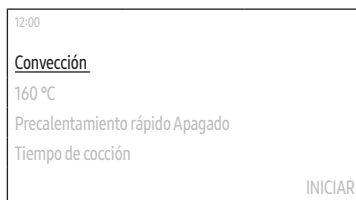
⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar daños, no utilice la sonda para carne con el accesorio de espetón.
- Cuando la cocción finaliza, la sonda para carne está muy caliente. Para evitar quemaduras, utilice guantes de horno para sacar la comida.

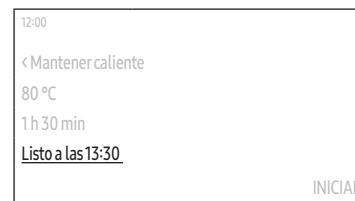
📖 NOTA

No todos los modos admiten el uso de la sonda para carne. Si utiliza la sonda para carne con modos no compatibles, verá el mensaje "El modo seleccionado no admite el uso de la sonda de carne.". Cuando esto ocurra, retire la sonda para carne de inmediato.

Función especial



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.
2. Seleccione **Función especial** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione la función deseada y pulse el **Mando**.
 - Para obtener información detallada de cada función, consulte "Descripción de Función especial".
4. Ajuste la temperatura deseada.
 - La temperatura y la temperatura predeterminada diferirán en función del modo de cocción.
5. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado, o seleccione **Temperatura de sonda** y pulse el **Mando** para ajustar la temperatura objetivo de su carne.
 - **Temperatura de sonda** solamente se aplica a **Cocción lenta**.
 - El tiempo máximo de cocción es de 23 horas y 59 minutos.



6. Seleccione **Listo a las** y pulse el **Mando** para ajustar la hora de finalización deseada.
 - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (Ej.: **Listo a las 13:30**)
 - Este paso no se aplica a **Cocción lenta**.
7. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.
 - Si no modificó la hora de finalización, el horno empieza a funcionar de inmediato.
 - Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.
 - Si seleccionó **Cocción lenta**, el horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida.

Descripción de Función especial

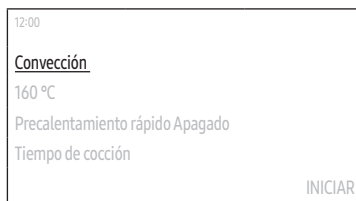
Modo	Intervalo de temperaturas (°C)	Temperatura predeterminada (°C)	Descripciones
Mantener caliente	40-100	60	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.
Calentar platos	30-80	50	Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear.
Descongelar	30-60	30	Este modo se utiliza para descongelar productos congelados, productos de panadería, frutas, pasteles, nata y chocolate. El tiempo de descongelación depende del tipo, tamaño y cantidad del alimento.
Fermentar masa	30-50	35	Este modo se utiliza para fermentar la masa y hacer yogur casero.
Cocinar pizza	160-250	200	Este modo es adecuado para pizza, y la temperatura y el tiempo de cocción dependerán del tamaño de la pizza y del grosor de la masa.

Modo	Intervalo de temperaturas (°C)	Temperatura predeterminada (°C)	Descripciones
Cocción lenta	70-120	80	Este modo utiliza baja temperatura para obtener una textura más tierna. Es adecuado para asar carne de vaca, cerdo, ternera o cordero cuando desea una textura más tierna. Recomendamos sellar toda la carne a alta temperatura en el fuego antes de asarla.
Secado	40-90	60	Este modo se utiliza para secar la fruta, hortalizas y verduras y hierbas. El tiempo de secado depende del tipo, grosor y cantidad del alimento.

Operaciones

Cocina saludable (solo modelos aplicables)

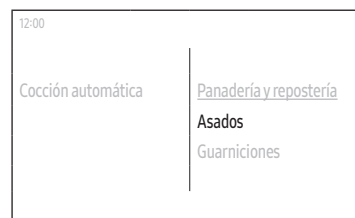
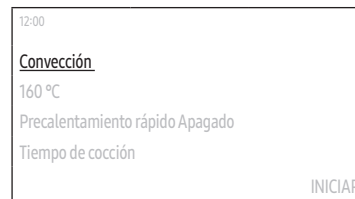
Este horno ofrece 20 programas de cocina saludable. Los ajustes de cocción se establecerán automáticamente según el programa seleccionado.



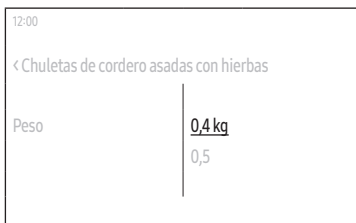
1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.
2. Seleccione **Cocina saludable** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione el programa deseado y pulse el **Mando**.
 - Para obtener información detallada de cada programa, consulte "Cocina saludable" en la sección "Cocción inteligente" de la página 51.
4. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
5. Vierta agua en el depósito de agua como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
6. Prepare los alimentos y accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
 - Si desea que el cocinado empiece a una hora concreta, seleccione **Retrasar inicio** y pulse el **Mando** para ajustar la hora deseada.
7. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.

Cocción automática

Este horno ofrece 50 o 70 (en el caso del modelo con Cocción al vapor) programas de cocción automática. Aprovechese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.




1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.
2. Seleccione **Cocción automática** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione la categoría y pulse el **Mando**.
4. Seleccione la subcategoría y pulse el **Mando**.
 - Algunas categorías pueden no tener subcategoría.
5. Seleccione el programa deseado y pulse el **Mando**.
 - Para obtener información detallada de cada programa, consulte "Programas de cocción automática" en la sección "Cocción inteligente" de la página 44.
6. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.




7. Seleccione el peso y pulse el **Mando**.
 - Este paso puede no aplicarse a algunos programas.
 - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
8. Vierta agua en el depósito de agua como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
 - Este paso puede no aplicarse a algunos programas.
9. Prepare los alimentos y accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
 - Si desea que el cocinado empiece a una hora concreta, seleccione **Retrasar inicio** y pulse el **Mando** para ajustar la hora deseada.
10. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.

Temporizador

Añadir un Temporizador nuevo



1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y pulse el **Mando**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione **+** y pulse el **Mando**.
 - Omita este paso si va a añadir el temporizador por primera vez.
4. Ajuste el tiempo.

Editar un Temporizador existente


1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y pulse el **Mando**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione el Temporizador que desee editar y pulse el **Mando**.
4. Cambie el tiempo.

Operaciones

Eliminar un Temporizador

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y pulse el **Mando**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione  y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Eliminar** en el lado derecho del Temporizador que desee eliminar y pulse el botón **Mando**.
5. Seleccione **Hecho** y pulse el **Mando**.

Utilizar el Temporizador

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Iniciar** en el lado derecho del Temporizador que desee usar y pulse el botón **Mando**.
 - Cuando inicie el temporizador, puede pausarlo o cancelarlo.


NOTA

Cuando haya transcurrido el tiempo del ajuste, aparece el mensaje "Tiempo agotado.". Seleccione **OK** y pulse el **Mando** para descartar el mensaje.

Limpieza

Pirólisis (solo modelos aplicables)

La limpieza pirólítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Pirólisis** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione el tiempo y pulse el **Mando**.
5. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
6. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
7. Lea el mensaje de la pantalla, seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
8. Espere a que el horno se enfríe y limpie los cantos de la puerta con un paño húmedo.

PRECAUCIÓN

- No toque el horno, ya que se calienta mucho durante el ciclo.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Una vez finalizado el ciclo, no lo apague mientras el ventilador esté en funcionamiento para enfriar el horno.


NOTA

- Una vez que comience el ciclo, el interior del horno se calienta. A continuación, la puerta quedará bloqueada por seguridad. Cuando finalice el ciclo y el horno se enfríe, la puerta se desbloqueará.
- Asegúrese de vaciar el horno antes de la limpieza. Los accesorios podrían deformarse debido a las altas temperaturas en el interior del horno.

Limpieza por vapor

Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.

Esta función automática le permite ahorrar tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual regular.

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Limpieza por vapor** y pulse el **Mando**.
4. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
5. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.

ADVERTENCIA

No abra la puerta antes de que finalice el ciclo. El agua del interior del horno está muy caliente y podría provocar quemaduras.


NOTA


- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, de restos de un asado o gratinado, es aconsejable eliminar los restos persistentes manualmente con un agente limpiador antes de activar la Limpieza por vapor.
- Deje la puerta del horno entreabierta cuando finalice el ciclo. De este modo, permitirá que la superficie esmaltada interior se seque completamente.
- Si el interior del horno está caliente, la limpieza automática no se activa. Espere hasta que el horno se enfríe e inténtelo de nuevo.
- No vierta agua en la parte inferior de manera brusca. Hágalo con cuidado. De lo contrario, el agua se desbordará hacia delante.

Descalcificar

Limpe el interior del generador de vapor para prevenir alteraciones en la calidad y el sabor de los alimentos.

NOTA

- El horno cuenta el tiempo de los modos con vapor y le avisa cuando debe ejecutar la función Descalcificar. Puede seguir utilizando los modos con vapor durante las siguientes dos horas sin ejecutar la función Descalcificar. No obstante, no podrá usar los modos con vapor transcurridas dos horas si no ejecuta y completa la función Descalcificar.
- Cuando reciba el mensaje de notificación, seleccione **Iniciar ya** y pulse el **Mando** para ejecutar la función Descalcificar, o seleccione **Más tarde** y pulse el **Mando** para posponerla.
 -  : Descalcificación requerida.

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Descalcificar** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
 - Si recibe un mensaje de notificación sobre que no hay suficiente agua, añada más agua al depósito, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.
6. Una vez completada la descalcificación, el horno drena el agua automáticamente.
7. Una vez completada la descalcificación, vacíe el depósito de agua.
8. Rellene el depósito de agua con 500 ml de agua potable como se indica en la pantalla, seleccione **OK** y pulse el **Mando** para iniciar el aclarado.
9. Cuando se complete el aclarado, vacíe el depósito de agua.
 - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.

ADVERTENCIA

- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- Utilice únicamente agentes descalcificadores específicos para hornos de vapor o cafeteras.


Operaciones

PRECAUCIÓN

- No cancele la descalcificación mientras esté en curso. De lo contrario, deberá reiniciar el ciclo de descalcificación y completarlo en las siguientes tres horas para poder utilizar los modos con vapor.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para determinar la relación de la mezcla de agua y agente descalcificador, siga las instrucciones del fabricante del agente, ya que tienen prioridad.

Drenar

Después de utilizar los modos con vapor, debe drenar el agua restante para impedir que afecte a los otros modos de cocción. También puede utilizar esta función si desea drenar una vez más para limpiar.

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Drenar** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.
 - El horno drena el agua del generador de vapor al depósito de agua.
6. Una vez completado el drenaje, vacíe el depósito de agua.
 - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.


ADVERTENCIA



- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- No retire el depósito de agua mientras está drenando.

NOTA

- Cuando el horno comience a drenar, espere a que finalice el ciclo de drenaje.
- En función del entorno del producto, la operación puede durar más o menos tiempo. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, es por seguridad. Espere a que el agua se enfríe.

Ajustes



Toque el botón  del panel de control, seleccione **Ajustes** y pulse el **Mando** para cambiar diversos ajustes del horno. Consulte la siguiente tabla para ver descripciones detalladas.

Menú	Submenú	Descripción
Conexiones	Wi-Fi	Puede encender o apagar la Wi-Fi.
	Conexión sencilla	Puede conectar el horno al servidor de SmartThings mediante conexión Wi-Fi. Cuando el horno está conectado, puede utilizar la aplicación SmartThings para verificar el estado del mismo o controlarlo desde un dispositivo móvil.
	Gestión remota	Seleccione Activar y pulse el Mando para permitir al Centro de Llamadas acceder al horno de forma remota para comprobar la información interna.
Pantalla	Brillo	Puede cambiar el brillo de la pantalla.
	Salvapantallas	Puede activar o desactivar el salvapantallas.  NOTA Salvapantallas es una función que muestra la fecha y hora en la pantalla si no realiza ninguna acción durante un determinado tiempo en el estado en espera.
	Tema del reloj	Puede seleccionar el tema del reloj.
	Tiempo de espera	Puede ajustar el tiempo que debe transcurrir para que se active el salvapantallas.  NOTA <ul style="list-style-type: none">• El consumo energético puede aumentar en función del ajuste que elija.• Cuando el ajuste de tiempo de espera se define como Siempre encendida, el brillo de la LCD cambia automáticamente al nivel 2 si no se realiza ninguna acción durante 3 minutos.

Menú	Submenú	Descripción
Fecha y hora	Fecha y hora automáticas	Puede activar o desactivar la actualización de la hora de Internet. Debe tener conexión a la red Wi-Fi.
	Seleccionar zona horaria	Puede seleccionar la zona horaria. (Debe deshabilitar Fecha y hora automáticas).
	Ajustar fecha	Puede ajustar manualmente una fecha. (Debe deshabilitar Fecha y hora automáticas).
	Ajustar hora	Puede ajustar manualmente la hora. (Debe deshabilitar Fecha y hora automáticas).
	Seleccionar formato de hora	Puede seleccionar el formato de hora: 12 o 24 horas.
Idioma		Puede seleccionar el idioma.
Volumen		Puede ajustar el volumen del horno.
Dureza del agua		Puede ajustar la dureza del agua que utiliza para los modos con vapor. <ul style="list-style-type: none"> Blanda: hasta 120 ppm Media: 120-240 ppm Semidura: 240-350 ppm Dura: más de 350 ppm
Ayuda	Solución de problemas	Puede consultar la solución de problemas.
	Guía para el primer uso	Puede consultar las instrucciones sencillas o el uso básico del horno.
Acerca del dispositivo	Nombre de modelo	Puede consultar el nombre del modelo de su horno.
	Versión de SW	Puede consultar la versión actual del firmware. Cuando haya software nuevo disponible, el botón Actualización de SW aparecerá en este menú.
	Información legal	Puede consultar la información legal.

Bloqueo

Puede bloquear el panel de control para impedir operaciones no deseadas.

- Para activar la función Bloqueo, toque el botón  del panel de control, seleccione **Bloqueo** y pulse el **Mando**.
- Para desactivar la función Bloqueo, toque de forma prolongada el botón  hasta que vea el mensaje "El control está desbloqueado."

Cocción inteligente

Cocción manual

⚠ ADVERTENCIA sobre acrilamida

La acrilamida que se produce al hornear alimentos que contienen almidón, como las patatas fritas y el pan, puede causar problemas de salud. Se recomienda cocinar estos alimentos a bajas temperaturas y evitar cocinarlos en exceso, que se doren demasiado o que se quemen.

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que pueden estropearse fácilmente (como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral) no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse rápidamente cuando esta haya finalizado. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedad por intoxicación alimentaria.

📖 NOTA

- Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en la guía de cocina.
- Cuando utilice la función Parrilla ecológica, coloque los alimentos en el centro de la bandeja para accesorios.

Consejos sobre los accesorios

Su horno viene con un número o tipo de accesorios diferentes. Es posible que observe que faltan algunos de los accesorios que aparecen en la siguiente tabla. Sin embargo, incluso si no recibe los accesorios exactos especificados en esta guía de cocina, puede seguir con lo que ya tiene y lograr los mismos resultados.

- La bandeja de hornear y la bandeja universal son intercambiables.
- Cuando cocine comidas grasas, se recomienda que coloque una bandeja debajo de la rejilla para recoger los restos de grasa. Si se le facilita el accesorio de inserción de rejilla, puede usarlo junto con la bandeja.
- Si se le facilita la bandeja universal o la bandeja con profundidad adicional, o ambas, es mejor utilizar la que sea más honda para cocinar comidas grasas.

Repostería

Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Bizcocho	Rejilla, molde de Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Bizcocho mármol	Rejilla, molde Savarín	3		175-185	50-60
Tarta	Rejilla, molde para tartade Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Bizcocho con levadura en bandeja con frutas y crumble	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Crumble de frutas	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Bandeja universal	3		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengue	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Suflé	Rejilla, ramequines para suflé	3		170-180	20-25
Bizcocho de manzana con levadura en bandeja	Bandeja universal	3		150-170	60-70
Pizza casera, 1-1,2 kg	Bandeja universal	2		190-210	10-15
Hojaldre congelado, relleno	Bandeja universal	2		180-200	20-25
Quiche	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pastel de manzana	Rejilla, molde de Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza refrigerada	Bandeja universal	3		180-200	5-10

Asados

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Carne (Ternera/Cerdo/Cordero)					
Solomillo de ternera, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	50-70
Lomo deshuesado de ternera, 1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	90-120
Cerdo asado, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-210	50-60
Pieza de cerdo, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	100-120
Pierna de cordero, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		170-180	100-120

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Carne de ave (Pollo/Pato/Pavo)					
Pollo, entero, 1,2 kg *	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		200	60-80 *
Pollo troceado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-220	25-35
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-210	20-30
Pavo pequeño, entero, 5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	120-150
Verduras					
Verduras, 0,5 kg	Bandeja universal	3		220-230	15-20
Patatas asadas cortadas por la mitad, 0,5 kg	Bandeja universal	3		190-200	40-50
Pescado					
Filete de pescado, al horno	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-220	20-30
Pescado asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	30-40

* Dar la vuelta transcurridos ¾ del tiempo de cocción.

Cocción inteligente

Gratinador

Es aconsejable precalentar el horno utilizando el modo Parrilla grande. Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pan					
Tostada	Rejilla	5		270-300	2-4
Tostada con queso	Bandeja universal	4		200	4-8
Ternera					
Filete *	Rejilla + Bandeja universal	4 1		240-250	15-20
Hamburguesas *	Rejilla + Bandeja universal	4 1		250-270	13-18
Cerdo					
Chuletas de cerdo	Rejilla + Bandeja universal	4 1		250-270	15-20
Salchichas	Rejilla + Bandeja universal	4 1		260-270	10-15
Carne de ave					
Pollo, pechuga	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-240	30-35
Pollo, muslitos	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-240	25-30

* Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Comida preparada congelada

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pizza congelada, 0,4-0,6 kg	Rejilla	3		200-220	15-25
Lasaña congelada	Rejilla	3		180-200	45-50
Bastones de patata congelados	Bandeja universal	3		220-225	20-25
Croquetas congeladas	Bandeja universal	3		220-230	25-30
Camembert congelado al horno	Rejilla	3		190-200	10-15
Baguettes congeladas con toppings	Rejilla + Bandeja universal	3 1		190-200	10-15
Palitos de pescado congelados	Rejilla + Bandeja universal	3 1		190-200	15-25
Hamburguesa de pescado congelada	Rejilla	3		180-200	20-35

Modo con vapor

Con el vapor activado, el horno genera vapor y lo distribuye uniformemente por la zona de cocción, cubriendo toda el área (todas las rejillas y esquinas). Ayuda a dorar los alimentos, para que tengan un exterior crujiente y un interior tierno y jugoso.

Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX y seleccione el nivel de vapor más acorde con su receta.

Convección con vapor

Recomendamos precalentar el horno con el modo de vapor para horneados.

Alimento	Accesorio	Nivel	Nivel de vapor	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Panecillos refrigerados	Bandeja universal	3	Bajo	180-190	10-20
Cruasanes refrigerados	Bandeja universal	3	Bajo	180-190	10-20
Pan de molde blanco	Rejilla, molde rectangular de 24 cm	2	Medio	180-190	30-40
Pan de molde multicereales	Rejilla, molde rectangular de 24 cm	2	Medio	180-190	30-40
Hojaldre	Bandeja universal	3	Bajo	180-190	15-20
Flan de vainilla y caramelo	Rejilla	3	Alto	120-130	20-30
Tarta de queso	Rejilla	3	Medio	150-160	55-65
Baguette *	Bandeja universal	3	Alto	180-200	25-35
Pizza congelada con levadura	Bandeja universal	3	Medio	190-210	15-25

* La baguette necesita el vapor solo al inicio del horneado. Recomendamos utilizar el modo **Convección con vapor** durante 10 min y, después, el modo **Convección** con la misma temperatura el resto del tiempo de horneado.

Calor superior con vapor + Convección

Recomendamos ajustar el modo de cocción transcurrida la mitad del tiempo de cocción, para eliminar el vapor y obtener una textura crujiente. Recomendamos utilizar el modo **Calor superior + Convección** o **Convección** y mantener la misma temperatura.

Alimento	Accesorio	Nivel	Nivel de vapor	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Cerdo asado con corteza crujiente, 1,2 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	Medio	170-180	90-120
Pollo, entero, 1,2 kg	Rejilla + Bandeja universal	2 1	Medio	190-200	55-65
Pollo troceado	Rejilla + Bandeja universal	4 1	Bajo	210-220	25-35
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	4 1	Bajo	170-180	15-25
Pato, entero, 2,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	2 1	Medio	170-180	100-120
Pavo pequeño, entero, 4,0 kg	Rejilla + Bandeja universal	2 1	Medio	180-200	120-150
Pescado entero, 0,5 kg *	Rejilla + Bandeja universal	4 1	Medio	170-190	20-30
Filetes de pescado *	Rejilla + Bandeja universal	4 1	Bajo	190-200	15-25

* Recomendamos utilizar el modo **Calor superior con vapor + Convección** durante el tiempo de cocción para obtener una textura jugosa.

Cocción inteligente

Calor inferior con vapor + Convección

Recomendamos precalentar el horno con el modo de vapor para que los horneados queden crujientes.

Alimento	Accesorio	Nivel	Nivel de vapor	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pizza casera	Bandeja universal	2	Medio	190-200	15-20
Pizza con levadura	Bandeja universal	2	Medio	190-210	15-20
Quiche	Rejilla	2	Bajo	180-190	25-35
Panecillos	Bandeja universal	2	Bajo	180-190	15-25
Focaccia	Rejilla	2	Bajo	200-210	15-25

Cocción al vapor (solo modelos aplicables)

Este modo Cocción al vapor le permite utilizar una amplia variedad de recetas.

Asegúrese de utilizar el vaporera para la cocción al vapor y de llenar el depósito con agua potable hasta la línea MAX.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tiempo (min.)
Ramilletes de brócoli	Vaporera	A	10-15
Verduras en rodajas (calabacín, zanahoria y pimiento morrón)	Vaporera	A	10-20
Espárragos verdes	Vaporera	A	15-20
Espárragos blancos	Vaporera	A	15-20
Judías verdes	Vaporera	A	15-20
Coles de Bruselas	Vaporera	A	15-20
Patatas peladas cortadas por la mitad	Vaporera	A	25-35
Filete de pescado	Vaporera	A	15-25
Mejillones	Vaporera	A	10-20
Langostinos	Vaporera	A	10-20
Pechuga de pollo	Vaporera	A	20-30
Huevos cocidos	Vaporera	A	13-18

NOTA

El nivel A es una rejilla exclusiva para la vaporera. Consulte la sección **Accesorios** de la página 14 para conocer la ubicación exacta del nivel A.

Asado profesional

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático hasta 220 °C. La resistencia superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de dorado de la carne. Tras esta fase, los alimentos se cocinan lentamente gracias a la baja temperatura seleccionada previamente. Este proceso se lleva a cabo con las resistencias superior e inferior en funcionamiento. Este modo es apropiado para asados de carne y carnes de ave.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Rosbif	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Cerdo asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	4-5
Cordero asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	2-3

Cocción dual

Antes de utilizar la función de cocción dual, introduzca el divisor en el horno. Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

La siguiente tabla presenta 5 guías de cocción dual que recomendamos para cocinar, asar y hornear. Con la función de cocción dual, podrá cocinar simultáneamente el plato principal y la guarnición o el plato principal y el postre.

- Con la función de cocción dual, el tiempo de precalentamiento se puede extender.

N.º	Zona	Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
1	Superior	Bizcocho	Rejilla, molde de Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferior	Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18
2	Superior	Verduras asadas, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	4		220-230	13-18
	Inferior	Pastel de manzana	Rejilla, molde de Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Superior	Pan de pita	Bandeja universal	4		230-240	13-18
	Inferior	Patatas gratinadas, 1,0-1,5 kg	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	1		180-190	45-50

N.º	Zona	Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
4	Superior	Pollo, muslitos	Rejilla + Bandeja universal	4 4		230-250	30-35
	Inferior	Lasaña, 1,0-1,5 kg	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	Filete de pescado, al horno	Rejilla + Bandeja universal	4 4		210-230	15-20
	Inferior	Pastel de hojaldre de manzana	Bandeja universal	1		170-180	25-30

Cocción inteligente

También puede utilizar solo la zona superior o inferior para ahorrar energía. El tiempo de cocción se puede extender cuando se utiliza la zona separada. Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

Superior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Patatas gratinadas	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scones	Bandeja universal	4		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm	4		180-190	25-35
Pollo, muslitos *	Rejilla +	4		230-250	30-35
	Bandeja universal	4			

* No precalentar el horno.

Inferior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Nivel de vapor	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pastel especiado neerlandés	Rejilla, molde rectangular de 24 cm	1		-	170-180	50-60
Pastel de manzana	Rejilla, molde de Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		-	190-210	15-20
Cruasanes	Bandeja universal	1		Bajo	180-190	15-20

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Nivel de vapor	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Tarta de queso	Rejilla	1		Medio	150-160	60-70
Panecillos	Bandeja universal	1		Bajo	180-190	15-25
Ramilletes de brócoli *	Vaporera	A		-	-	10-15
Patatas peladas cortadas por la mitad *	Vaporera	A		-	-	25-35
Filete de pescado *	Vaporera	A		-	-	15-25
Huevos cocidos *	Vaporera	A		-	-	13-18

NOTA

- El nivel A es una rejilla exclusiva para la vaporera. Consulte la sección **Accesorios** de la página **14** para conocer la ubicación exacta del nivel A.
- La disponibilidad de los modos de cocción depende del modelo de horno.

Convección ecológica

Este modo utiliza el sistema de calentamiento optimizado para que pueda ahorrar energía cuando cocina sus platos. Se recomienda no precalentar el horno antes de cocinar para los tiempos de esta categoría con el fin de ahorrar más energía.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Crumble de frutas, 0,8-1,2 kg	Rejilla, fuente para horno de 24 cm	2	160-180	60-80
Patatas asadas con piel, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	2	190-200	70-80
Salchichas, 0,3-0,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	160-180	20-30
Bastones de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	180-200	25-35
Gajos de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	190-210	25-35
Filetes de pescado, al horno, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	30-40
Filetes de pescado crujientes, empanados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	30-45
Solomillo de ternera asado, 0,8-1,2 kg	Rejilla + Bandeja universal	2 1	180-200	65-75
Verduras asadas, 0,4-0,6 kg	Bandeja universal	3	200-220	25-35

Sonda para carne

Tipo de alimento		Temperatura interna (°C)
Ternera/cordero	Poco hecho	45-50
	Al punto	55-60
	Bien hecho	65-70
Cerdo		80-85
Carne de ave		85-90

Cocción inteligente

Programas de cocción automática

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que pueden estropearse fácilmente (como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral) no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse rápidamente cuando esta haya finalizado. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedad por intoxicación alimentaria.

Cocción individual

En la siguiente tabla se muestran 50 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Se indican las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos y tiempos de cocción están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Panadería y repostería

Los programas de cocción automática incluyen el precalentamiento durante el horneado y muestran el progreso del mismo. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca los alimentos. Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

Recomendamos utilizar una fuente de 22-24 cm apta para horno que pueda resistir el calor (hasta 300 °C) y que sea de vidrio o vitrocerámica.

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Horneados			
Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	3
	Prepare patatas frescas gratinadas en una fuente apta para horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Verduras gratinadas	0,8-1,2	Rejilla	3
	Prepare verduras frescas gratinadas en una fuente apta para horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
Pasta al horno	1,2-1,5	Rejilla	3
	Prepare pasta gratinada con una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	3
	Prepare lasaña casera con una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
Ratatouille	1,2-1,5	Rejilla	3
	Ponga los ingredientes para el Ratatouille en una cocotte con tapa. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. Hornee tapado. Mezclar Remueva antes de servir.		
Pasteles y hojaldres			
Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	2
	Prepare pastel de manzana en un molde redondo de metal para horno de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Cruasanes *	0,3-0,4	Bandeja universal	3
	Prepare los cruasanes (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Pastel de hojaldre de manzana *	0,3-0,4	Bandeja universal	3
	Coloque los pasteles de hojaldre de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
Base de tarta de frutas	0,4-0,5	Rejilla	3
	Ponga la masa en una fuente de horno de metal negro untada con mantequilla para la base de la tarta. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	2
	Prepare masa de quiche, póngala en un molde redondo para quiche de 22-24 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Magdalenas	0,2-0,4	Rejilla	3
	Coloque la masa en moldes negros de metal para magdalenas. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Pan			
Pan de molde blanco *	0,6-0,7	Rejilla	2
	Prepare la masa y póngala en una fuente rectangular de metal negra para horno (de 25-30 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
Pan de molde multicereales *	0,8-0,9	Rejilla	2
	Prepare la masa y póngala en una fuente rectangular de metal negra para horno (de 25-30 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
Baguettes *	0,6-0,7	Bandeja universal	3
	Prepare la masa, sepárela en dos unidades y colóquelas en la bandeja universal.		

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Pan de nueces *	1,0-1,1	Bandeja universal	3
	Prepare la masa, sepárela en cuatro unidades y distribúyalas por la bandeja universal.		
Panecillo *	0,3-0,5	Bandeja universal	3
	Prepare los panecillos (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; después del pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		
Pasteles y postres			
Crumble de frutas	0,8-1,2	Rejilla	3
	Ponga frutas frescas (frambuesas, moras, rodajas de manzana o de pera) en una fuente para horno de 22-24 cm. Distribuya las migas por encima. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
Scones	0,5-0,6	Bandeja universal	3
	Ponga los scones (de 5-6 cm de diámetro) sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
Bizcocho	0,5-0,6	Rejilla	3
	Prepare la masa del bizcocho y póngala en un molde redondo de metal negro para horno de 25-26 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Bizcocho mármol	0,7-0,8	Rejilla	2
	Prepare la masa del bizcocho y póngala en un molde Savarin o Bundt redondo de metal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		

Cocción inteligente

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Pastel especiado neerlandés	0,7-0,8	Rejilla	2
	Prepare la masa del bizcocho y póngala en una fuente rectangular de metal negra para horno (de 25-26 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Tarta de queso *	0,8-0,9	Rejilla	2
	Prepare la masa y póngala en un molde redondo de metal negro para horno (20-24 cm). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Brownies	0,7-0,8	Rejilla	3
	Prepare la masa del pastel en una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		

* Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX para la cocción con vapor.

2. Asados

Recomendamos utilizar carne, carne de ave y pescado frescos y refrigerados para un mejor sabor. Recomendamos descongelar por completo los ingredientes congelados, si va a usarlos. Los programas automáticos no incluyen el precalentamiento ni el momento de dar la vuelta a los alimentos. No obstante, si lo desea, puede darles la vuelta transcurrida la mitad del tiempo para obtener mejores resultados.

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Carne			
Solomillo de ternera asado **	0,8-1,2	Rejilla	2
		Bandeja universal	1
Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.			
Rosbif cocinado a baja temperatura **	0,8-1,2	Rejilla	2
		Bandeja universal	1
Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.			
Chuletas de cordero asadas con hierbas	0,4-0,8	Rejilla	4
		Bandeja universal	1
Marine las chuletas de cordero con hierbas y especias, y póngalas en la rejilla.			
Pierna de cordero **	0,8-1,4	Rejilla	3
		Bandeja universal	1
Marine el cordero y póngalo en la rejilla.			
Cerdo asado con corteza crujiente **	0,8-1,2	Rejilla	3
		Bandeja universal	1
Ponga el asado de cerdo con el lado de la grasa hacia arriba en la rejilla.			
Costillar de cerdo	0,8-1,2	Rejilla	3
		Bandeja universal	1
Coloque el costillar de cerdo en la rejilla.			

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Carne de ave			
Pollo, entero */**	0,8-1,4	Rejilla	2
		Bandeja universal	1
Enjuague y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y especias. Colóquelo en la rejilla con la pechuga hacia abajo. Coloque la sonda para carne en la parte más gruesa de la pechuga.			
Pollo, pechuga	0,5-0,9	Rejilla	4
		Bandeja universal	1
Marine la pechuga y colóquela en la rejilla.			
Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
		Bandeja universal	1
Unte con aceite y especias y ponga en la rejilla.			
Pollo mariposa *	1,0-1,3	Rejilla	3
		Bandeja universal	1
Enjuague y limpie el pollo. Corte la parte trasera del pollo y úntelo con aceite y especias. Colóquelo sobre la rejilla y la bandeja universal y cocine.			
Pato, entero */**	1,5-2,3	Rejilla	2
		Bandeja universal	1
Enjuague y limpie el pato. Unte el pato con especias. Colóquelo en la rejilla y la bandeja universal con la pechuga hacia arriba. Coloque la sonda para carne en la parte más gruesa de la pechuga.			
Pato, pechuga	0,3-0,7	Rejilla	4
		Bandeja universal	1
Ponga las pechugas de pato en la rejilla con el lado de la grasa hacia arriba.			

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Pescado			
Filete de trucha, al horno	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Ponga los filetes de trucha en la bandeja universal con la piel hacia arriba.	
Trucha	0,3-0,7	Rejilla	4
		Bandeja universal	1
Enjuague y limpie el pescado, y colóquelo entero en la rejilla. Añada zumo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Úntelo con aceite y sal.			
Lenguado	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Ponga el lenguado sobre papel de horno en la bandeja universal. Corte la superficie con un cuchillo.	
Filete/lomo de salmón	0,3-0,7	Rejilla	4
		Bandeja universal	1
Enjuague y limpie los filetes o lomos. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.			

* Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX para la cocción con vapor.

** Introduzca la sonda para carne en la parte más gruesa de la carne.

Cocción inteligente

3. Guarniciones

Los programas automáticos no incluyen el precalentamiento. Utilice verduras y hortalizas frescas.

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Verduras asadas	0,3-0,7	Bandeja universal	4
	Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja.		
Tomates rellenos	0,3-0,7	Bandeja universal	3
	Enjuague los tomates, córtelos en mitades y descórzónelos. Rellene con la mezcla que desee (por ejemplo, arroz y carne picada de ternera) y colóquelos en la bandeja.		
Gajos de patata	0,3-0,7	Bandeja universal	3
	Enjuague las patatas y córtelas en gajos. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja y cocine.		
Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-0,9	Bandeja universal	3
	Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		

4. Precocinados

Los programas automáticos no incluyen el precalentamiento. Utilice alimentos precocinados congelados.

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Bastones de patata congelados	0,3-0,7	Bandeja universal	3
	Distribuya los bastones de patata congelados de manera uniforme en la bandeja.		
Gajos de patata congelados	0,3-0,7	Bandeja universal	3
	Distribuya uniformemente los gajos de patata congelados en la bandeja.		
Lasaña congelada	0,3-0,7	Rejilla	3
	Ponga la lasaña congelada en una fuente para horno, y esta en la rejilla.		

5. Pizza y masa

Los programas de cocción automática incluyen el precalentamiento durante el horneado y muestran el progreso del mismo. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca los alimentos. Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	3
	Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		
Pizza casera	0,8-1,2	Bandeja universal	2
	Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El peso incluye masa e ingredientes como salsa, hortalizas y verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
Calzone	0,8-1,2	Bandeja universal	3
	Prepare cuatro calzones frescas y colóquelas en la bandeja.		
Fermentación de la masa	0,3-0,7	Rejilla	2
	Prepare la masa en un bol y cúbrala con un film transparente. Colóquela en el centro de la rejilla.		

Cocción dual

En la siguiente tabla se muestran 20 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Puede utilizar solo la zona superior o la inferior y utilizar las zonas superior e inferior al mismo tiempo. El programa indica las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos y tiempos de cocción están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.

Todos los programas de cocción automática duales incluyen el precalentamiento y muestran el progreso del mismo.

Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.

ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Superior

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	4
	Prepare patatas frescas gratinadas en una fuente apta para horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
Pasta al horno	1,2-1,5	Rejilla	4
	Prepare pasta gratinada con una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		
Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	4
	Prepare lasaña casera con una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		

Cocción inteligente

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Scones	0,5-0,6	Bandeja universal	4
	Ponga los scones (de 5-6 cm de diámetro) sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
		Bandeja universal	4
Unte con aceite y especias y ponga en la rejilla.			
Filete/lomo de salmón	0,3-0,7	Rejilla	4
		Bandeja universal	4
	Enjuague y limpie los filetes o lomos. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.		
Verduras asadas	0,3-0,7	Bandeja universal	4
	Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja.		
Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-0,9	Bandeja universal	4
	Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		
Gajos de patata congelados	0,3-0,7	Bandeja universal	4
	Distribuya uniformemente los gajos de patata congelados en la bandeja.		
Bastones de patata congelados	0,3-0,7	Bandeja universal	4
	Distribuya los bastones de patata congelados de manera uniforme en la bandeja.		

2. Inferior

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	1
	Prepare pastel de manzana en un molde redondo de metal para horno de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Pastel de hojaldre de manzana *	0,3-0,4	Bandeja universal	1
	Coloque los pasteles de hojaldre de manzana sobre papel de horno en la bandeja. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
Cruasanes *	0,3-0,4	Bandeja universal	1
	Prepare los cruasanes (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	1
	Prepare masa de quiche, póngala en un molde redondo para quiche de 22-24 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Panecillo *	0,3-0,5	Bandeja universal	1
	Prepare los panecillos (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; después del pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		
Crumble de frutas	0,8-1,2	Rejilla	1
	Ponga frutas frescas (frambuesas, moras, rodajas de manzana o de pera) en una fuente para horno de 22-24 cm. Distribuya las migas por encima. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla.		

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Tarta de queso *	0,8-0,9	Rejilla	1
	Prepare la masa y póngala en un molde redondo de metal negro para horno (20-24 cm). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
Tomates rellenos	0,3-0,7	Bandeja universal	1
	Enjuague los tomates, córtelos en mitades y descorazónelos. Rellene con la mezcla que desee (por ejemplo, arroz y carne picada de ternera) y colóquelos en la bandeja.		
Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	1
	Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		
Pizza casera	0,8-1,2	Bandeja universal	1
	Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El peso incluye masa e ingredientes como salsa, hortalizas y verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		

* Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX para la cocción con vapor.

3. Dual

Puede seleccionar un programa automático para las zonas inferior y superior y cocinar simultáneamente.

PRECAUCIÓN

Cuando utilice la zona superior o la inferior, el ventilador y la resistencia de la otra zona pueden ponerse en funcionamiento para obtener un rendimiento óptimo. La zona que no se está utilizando no debe usarse para fines no previstos.

Cocina saludable (solo modelos aplicables)

Este horno ofrece 20 programas de cocina saludable. Los ajustes de cocción se establecerán automáticamente según el programa seleccionado. Puede utilizar una zona única o la zona inferior.

Asegúrese de utilizar la vaporera para la cocción al vapor y de llenar el depósito con agua potable hasta la línea MAX.

ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Ramilletes de brócoli	0,4-0,6	Vaporera	A
Ramilletes de coliflor	0,4-0,6	Vaporera	A
Zanahoria en rodajas	0,4-0,6	Vaporera	A
Calabacín en rodajas	0,4-0,6	Vaporera	A
Calabaza en dados	0,4-0,6	Vaporera	A
Espárragos verdes	0,4-0,6	Vaporera	A
Espárragos blancos	0,4-0,6	Vaporera	A
Judías verdes	0,4-0,6	Vaporera	A
Coles de Bruselas	0,4-0,6	Vaporera	A
Patatas peladas cortadas por la mitad	0,6-0,8	Vaporera	A
Manzana en rodajas	0,4-0,6	Vaporera	A
Langostinos	0,6-0,8	Vaporera	A
Mejillones	0,8-1,0	Vaporera	A
Filete de pescado	0,6-0,8	Vaporera	A
Pechuga de pollo	0,8-1,0	Vaporera	A
Flan	-	Vaporera	A

Cocción inteligente

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
Dumplings congelados	0,4-0,6	Vaporera	A
Huevo, duro	0,5-0,7	Vaporera	A
Huevo, mollet	0,5-0,7	Vaporera	A
Huevo, pasado por agua	0,5-0,7	Vaporera	A

NOTA

El nivel A es una rejilla exclusiva para la vaporera. Consulte la sección **Accesorios** de la página **14** para conocer la ubicación exacta del nivel A.

Función especial

Descongelar

Este modo se utiliza para descongelar productos congelados, productos de panadería, frutas, pasteles, nata y chocolate. El tiempo de descongelación depende del tipo, tamaño y cantidad del alimento.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Productos congelados Nuggets de pollo, salchichas, patatas	Rejilla + Bandeja universal	3 1	50	-
Productos de panadería Pan y panecillos	Rejilla + Bandeja universal	3 1	50	-
Fruta	Rejilla, fuente para horno	3	30	-
Tarta, nata, chocolate	Rejilla, fuente para horno	3	30	-

Secado

Este modo se utiliza para secar la fruta, hortalizas y verduras y hierbas. El tiempo de secado depende del tipo, grosor y cantidad del alimento.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Fruta	Rejilla	3	70-80	300-420
Verduras	Rejilla	3	70-80	200-500
Hierbas	Rejilla	3	70-80	60-90

Fermentar masa

Este modo se utiliza para fermentar la masa y hacer yogur casero.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Masa de pizza	Rejilla	2	30-40	30-40
Masa de tartas/pan	Rejilla, fuente para horno	2	30-40	40-50
Yogur casero	Rejilla, fuente para horno	2	40-50	6-7 (horas)

Cocinar pizza

Este modo es apropiado para pizzas. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán del tamaño de la pizza y del grosor de la masa.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pizza casera	Bandeja universal	2	190-210	15-25
Pizza casera de masa fina	Bandeja universal	2	210-230	10-15

Cocción lenta

Este modo utiliza baja temperatura para obtener una textura más tierna. Este modo es adecuado para asar carne de vaca, cerdo, ternera o cordero cuando desea una textura más tierna. Recomendamos sellar toda la carne a alta temperatura en el fuego antes de asarla.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (horas)
Rosbif	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Solomillo, 5-6 cm de grosor	Rejilla + Bandeja universal	3 1	70-80	4-5
Cerdo asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	4-5
Cordero asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	3 1	70-90	2-3

Recetas de prueba

De conformidad con la norma EN 60350-1.

1. Repostería

Las recomendaciones para repostería se han de entender con el horno precalentado. No utilice la función de Precalentamiento rápido. Ponga siempre las bandejas con el lado inclinado hacia delante.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Galletas de mantequilla	Bandeja universal	1+3		140	28-33
Bizcocho sin grasa	Rejilla + Molde para tartas desmontable (Recubrimiento oscuro, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pastel de manzana	Rejilla + 2 Moldes para tartas desmontables ** (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	2, colocados en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + Rejilla + 2 Moldes para tartas desmontables *** (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentar el tiempo de cocción en 5 minutos si se cocina en modo Convencional en una fuente de cristal apta para horno (Ø 26 cm).



** Dos pasteles dispuestos sobre la rejilla en la parte posterior izquierda y anterior derecha.

*** Dos pasteles dispuestos en el centro, uno encima del otro.

Cocción inteligente

2. Gratinador

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos con la función Parrilla grande.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Tostada de pan blanco	Rejilla	5		300 (Máx.)	1-2
Hamburguesas de ternera * (12 unidades)	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	4 1		300 (Máx.)	1.º 15-18 2.º 5-8

* Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.





3. Asados

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pollo entero * 1,3-1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		200	60-75
Pollo entero * 1,5-1,7 kg	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		200	70-85

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

4. Cocción al vapor

Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX para la cocción al vapor.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Tiempo (min.)
Ramilletes de brócoli 0,5 kg	Vaporera	A		12-15
Huevos al vapor 10 uds.	Vaporera	A		15-18
Patatas peladas 0,5 kg	Vaporera	A		18-23
Salmón congelado	Vaporera	A		18-23

NOTA

El nivel A es una rejilla exclusiva para la vaporera. Consulte la sección **Accesorios** de la página **14** para conocer la ubicación exacta del nivel A.

Colección de recetas frecuentes de de cocción automática

Patatas gratinadas

Ingredientes 800 g de patatas, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, pimienta y nuez moscada, 150 g de queso rallado, mantequilla y tomillo.

Instrucciones Pele las patatas y córtelas en rodajas de 3 mm de grosor. Unte con mantequilla toda la superficie de una fuente para gratinar (22-24 cm). Extienda las rodajas sobre un paño limpio y manténgalas cubiertas con el paño mientras prepara el resto de los ingredientes. Mezcle el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, en un bol grande y remueva bien. Coloque las rodajas de patata en la fuente ligeramente superpuestas y vierta la mezcla sobre las patatas. Esparza el queso rallado por encima y hornee. Después del cocinado, sirva espolvoreando unas hojas de tomillo fresco.

Verduras gratinadas

Ingredientes 800 g de verduras (calabacín, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento, patatas precocidas), 150 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, hierbas (pimienta, perejil o romero), 150 g de queso rallado, 3 cucharadas de aceite de oliva y unas hojas de tomillo.

Instrucciones Lave las verduras y córtelas en rodajas de 3 a 5 mm de grosor. Coloque las rodajas en capas en una fuente para gratinar (22-24 cm) y vierta el aceite sobre las verduras. Mezcle el resto de los ingredientes excepto el queso rallado y viértalos sobre las verduras. Esparza el queso rallado por encima y hornee. A continuación, sirva espolvoreando unas hojas de tomillo fresco.

Lasaña

Ingredientes 2 cucharadas de aceite de oliva, 500 g de carne picada de ternera, 500 ml de salsa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de láminas de lasaña secas, 1 cebolla picada, 200 g de queso rallado, 1 cucharada de hojas de perejil seco, orégano y albahaca.

Instrucciones Prepare la salsa de carne con tomate. Caliente el aceite en una sartén y cocine la carne picada de ternera y la cebolla picada durante unos 10 minutos hasta que se dore por todos lados. Vierta la salsa de tomate y el caldo de carne y añada las hierbas secas. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante 30 minutos. Cueza las láminas de lasaña siguiendo las instrucciones del paquete. Disponga en capas las láminas de lasaña, la salsa de carne y el queso, y repita la operación. A continuación, espolvoree uniformemente el queso restante sobre la capa de láminas y hornee.

Cocción inteligente

Pastel de manzana

- Ingredientes**
- **Masa:** 275 g de harina, $\frac{1}{2}$ cucharada de sal, 125 g de azúcar blanco fino, 8 g de azúcar vainillado, 175 g de mantequilla fría y 1 huevo (batido).
 - **Relleno:** 750 g de manzanas enteras firmes, 1 cucharada de zumo de limón, 40 g de azúcar, $\frac{1}{2}$ cucharada de canela, 50 g de pasas sin pepitas, 2 cucharadas de pan rallado.

Instrucciones

Tamice la harina con la sal sobre un bol grande. Tamice también el azúcar fino y el azúcar vainillado. Corte con 2 cuchillos la mantequilla en dados pequeños por la harina. Añada $\frac{3}{4}$ del huevo batido. Amase todos los ingredientes en el robot de cocina hasta que aparezca una masa desmenuzable. Haga una bola de la masa con las manos. Envuélvala en film transparente y déjela enfriar durante unos 30 minutos.

Engrase el molde desmontable (24-26 cm de diámetro) y espolvoree la superficie con harina. Estire $\frac{3}{4}$ de la masa hasta alcanzar un grosor de 5 mm. Colóquela en el molde (en el fondo y en los lados).

Pele y descorazone las manzanas. Córtelas en dados de aproximadamente $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Rocíe las manzanas con zumo de limón y mezcle bien. Lave y seque las grosellas y las pasas. Añada el azúcar, la canela, las pasas y las grosellas. Mezcle bien y espolvoree el fondo de la masa con pan rallado. Presione ligeramente.

Estire el resto de la masa. Corte la masa en pequeñas tiras y colóquelas en forma de rejilla sobre el relleno. Unte la tarta uniformemente con el resto del huevo batido.

Quiche Lorraine

- Ingredientes**
- **Masa:** 200 g de harina común, 80 g de mantequilla y 1 huevo.
 - **Relleno:** 75 g de panceta sin grasa en taquitos, 125 ml de nata, 125 g de nata fresca, 2 huevos batidos, 100 g de queso suizo rallado, sal y pimienta.

Instrucciones

Para hacer la masa, ponga la harina, la mantequilla y el huevo en un recipiente, mezcle hasta conseguir una masa ligera y déjela reposar en la nevera durante 30 minutos. Extienda la masa y colóquela en la fuente de cerámica engrasada para quiche (25 cm de diámetro). Pinche el fondo con un tenedor. Mezcle el huevo, la nata, la nata fresca, el queso, la sal y la pimienta. Vierta la mezcla sobre la masa justo antes de hornearla.

Crumble de frutas

- Ingredientes**
- **Ingredientes:** 200 g de harina, 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 2 g de sal y 2 g de canela en polvo.
 - **Fruta:** 600 g de frutas variadas.

Instrucciones

Mezcle todos los ingredientes hasta obtener el crumble para hacer la cobertura. Esparza las frutas variadas en una fuente para horno y espolvoree el crumble.

Pizza casera

- Ingredientes**
- **Masa de pizza:** 300 g de harina, 7 g de levadura seca, 1 cucharada de aceite de oliva, 200 ml de agua tibia, 1 cucharada de azúcar y sal.
 - **Ingredientes:** 400 g de verduras en rodajas (berenjena, calabacín, cebolla, tomate), 100 g de jamón o bacon (picado) y 100 g de queso rallado.

Instrucciones Ponga la harina, la levadura, el aceite, la sal, el azúcar y el agua tibia en un bol y mezcle hasta obtener una masa húmeda. Amase en una amasadora o a mano unos 5-10 minutos. Cubra con una tapa y meta en el horno durante 30 minutos a 35 °C para que fermente. Extienda la masa sobre una superficie enharinada en forma de rectángulo y colóquela en la bandeja o el molde para pizza. Extienda la salsa de tomate sobre la masa y coloque el jamón, los champiñones, las aceitunas y el tomate. Espolvoree uniformemente queso por encima y hornee.

Solomillo de ternera asado

Ingredientes 1 kg de solomillo de ternera, 5 g de sal, 1 g de pimienta y 3 g de romero y de tomillo.

Instrucciones Sazone la carne con sal, pimienta y romero y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela sobre la rejilla. Métala en el horno y deje que se cocine.

Chuletas de cordero asadas con hierbas

Ingredientes 1 kg de chuletas de cordero (6 piezas), 4 dientes de ajo grandes (prensados), 1 cucharada de tomillo fresco (machacado), 1 cucharada de romero fresco (machacado), 2 cucharadas de sal y 2 cucharadas de aceite de oliva.

Instrucciones Mezcle la sal, el ajo, las hierbas y el aceite y añada el cordero. Dele la vuelta para que se impregne bien y déjelo a temperatura ambiente, como mínimo, de 30 minutos a 1 hora.

Costillar de cerdo

Ingredientes 2 costillares de cerdo, 1 cucharada de pimienta negra en grano, 3 hojas de laurel, 1 cebolla (picada), 3 dientes de ajo (picados), 85 g de azúcar moreno, 3 cucharadas de salsa Worcestershire, 2 cucharadas de tomate concentrado y 2 cucharadas de aceite de oliva.

Instrucciones Prepare una salsa barbacoa. Caliente el aceite en una sartén y añada la cebolla. Cocine hasta que se ablande y añada el resto de los ingredientes. A continuación, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 30 minutos hasta que espese. Marine el costillar con la salsa barbacoa, como mínimo, de 30 minutos a 1 hora.

Mantenimiento

Limpieza

▲ ADVERTENCIA

- Antes de proceder a la limpieza, compruebe que el horno y los accesorios estén fríos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos, lanas de acero, cuchillos ni otros materiales abrasivos.

Interior del horno

- Para limpiar el interior del horno, use un paño y un agente limpiador suave o agua jabonosa tibia.
- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- Para evitar dañar la superficie esmaltada del horno, use solo limpiadores de horno corrientes.
- Para eliminar restos persistentes, use un limpiador de horno especial.
- A medida que aumenta la temperatura de la sala de cocción en un primer momento, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.

Exterior del horno

Si hay huellas, grasa o manchas en el exterior (por ejemplo, en la superficie de la puerta, el tirador o la pantalla), límpielas con un paño suave y limpiacristales o detergente neutro, y seque con un paño seco, suave y limpio.

Puede quedar grasa y suciedad, sobre todo alrededor del tirador, a causa del aire caliente procedente del interior. Se recomienda limpiar el tirador después de cada uso.

Accesorios

Lave los accesorios después de cada uso y séquelos con un paño de cocina. Para eliminar la suciedad persistente, sumerja los accesorios usados en agua jabonosa tibia durante unos 30 minutos antes de lavarlos.

Superficie esmaltada catalítica (solo modelos aplicables)

Las partes desmontables están recubiertas por una capa catalítica de esmalte gris. Pueden ensuciarse con el aceite y la grasa que salpica el aire circulante durante la cocción por convección. No obstante, esta suciedad se quema a temperaturas de horno de 200 °C o superiores.

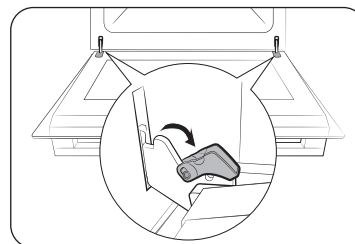
1. Saque todos los accesorios del horno.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el modo **Convección** a la máxima temperatura y active el ciclo durante una hora.

Puerta (solo modelos aplicables)

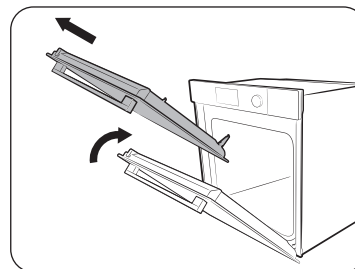
No retire la puerta del horno a menos que sea para limpiarla. Para retirar la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.

▲ ADVERTENCIA

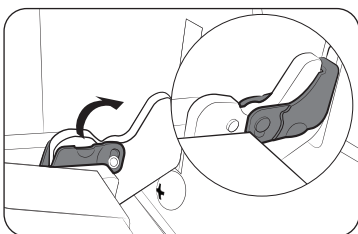
La puerta del horno pesa.



1. Abra la puerta y las palancas de ambas bisagras.



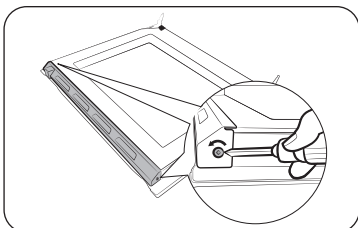
2. Cierre la puerta unos 70°. Sostenga la puerta del horno por los lados usando ambas manos, y levante y tire hacia arriba hasta quitar las bisagras.
3. Limpie la puerta con agua jabonosa y un paño limpio.



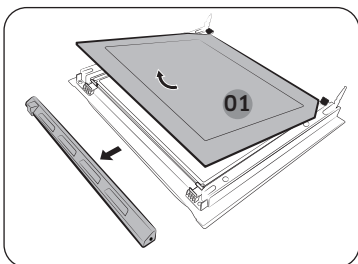
4. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 y 2 en orden inverso para volver a instalar la puerta. Asegúrese de que las palancas estén acopladas en ambos lados.

Puerta de cristal

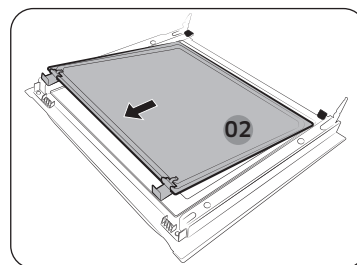
Dependiendo del modelo, la puerta del horno consta de 3-4 placas de vidrio colocadas una contra otra. No retire el cristal de la puerta a menos que sea para limpiarlo. Para retirar el cristal de la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.



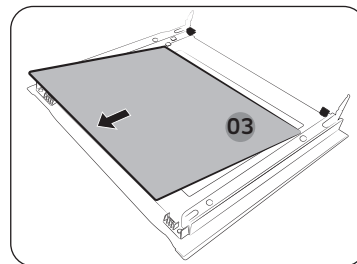
1. Utilice un destornillador para retirar los tornillos de los lados izquierdo y derecho.



2. Desmonte los revestimientos en las direcciones indicadas por las flechas.
3. Retire la primera placa de la puerta.



4. Retire la segunda placa de la puerta en la dirección de la flecha.



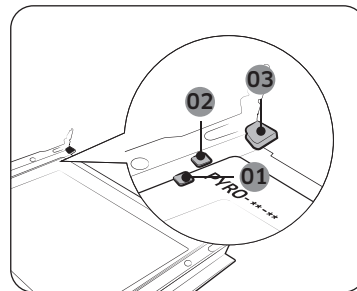
5. Retire la tercera placa de la puerta en la dirección de la flecha.
6. Limpie el cristal con agua jabonosa y un paño limpio.

⚠ PRECAUCIÓN

Para identificar el lado correcto de las placas, localice la marca "PYRO" en la esquina de todas ellas.

Sentido correcto: PYRO-**-**

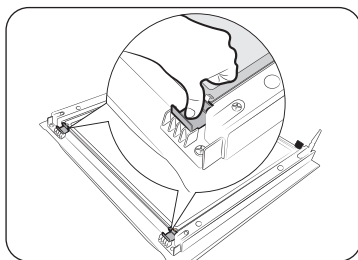
Sentido incorrecto: **-**-ORYP



7. Cuando haya terminado, vuelva a insertar las placas de la siguiente manera:
 - Consulte la imagen y localice las bisagras. Introduzca la placa 3 por debajo del casquillo de soporte 1, la placa 2 entre los casquillos de soporte 1 y 2 y la placa 1 en el casquillo de soporte 3, en este orden. Asegúrese de que el lado impreso de las placas esté mirando hacia arriba.

- 01 Casquillo de soporte 1
- 02 Casquillo de soporte 2
- 03 Casquillo de soporte 3

Mantenimiento

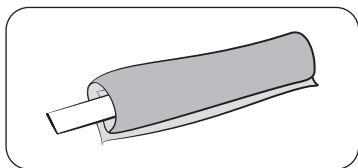


8. Tras introducir la placa 2, presione los casquillos de vidrio y verifique que sostengan correctamente la placa de vidrio.
9. Siga los pasos 1 y 2 anteriores en orden inverso para volver a instalar los recubrimientos.

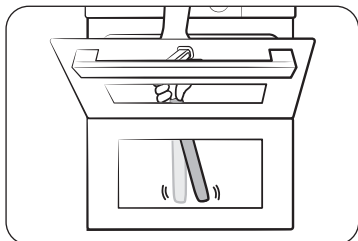
⚠ ADVERTENCIA

Para evitar fugas de calor, asegúrese de volver a colocar correctamente las placas de vidrio.

Cristal de la puerta doble (solo modelos aplicables)



1. Ate un paño húmedo al palo.

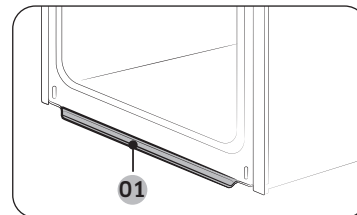


2. Coloque el paño debajo de la puerta.
3. Limpie la puerta.
4. Aplique detergente al paño y vuelva a limpiar.
5. Limpie la humedad y las burbujas con un paño seco.

⚠ PRECAUCIÓN

No desmonte la puerta para limpiarla.

Colector de agua



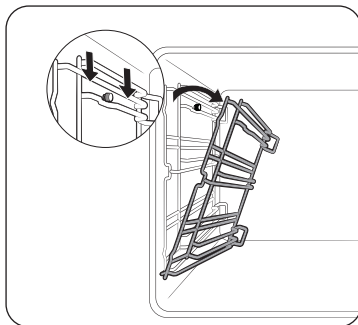
01 Colector de agua

El colector de agua recoge no solo la humedad sobrante de la cocción, sino también los residuos de alimentos. El colector de agua no se puede desmontar. Limpie el agua del colector de agua cuando el horno se enfríe después de un proceso de cocción.

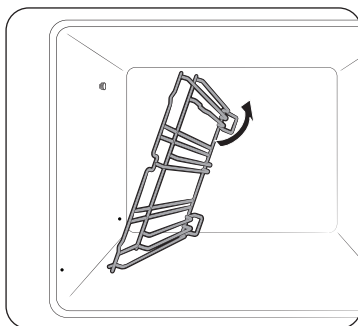
⚠ ADVERTENCIA

Si detecta una fuga de agua del colector de agua, póngase en contacto con nosotros en un centro de servicio técnico local de Samsung.

Rejillas laterales (solo modelos aplicables)



1. Presione la línea superior de la rejilla lateral izquierda, y bájela aproximadamente 45°.



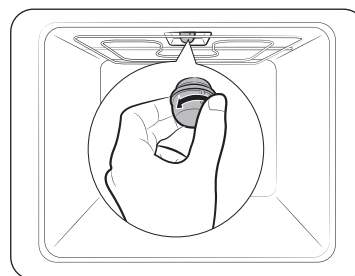
2. Tire y retire la línea inferior de la rejilla lateral izquierda.
3. Retire la rejilla lateral derecha de la misma manera.
4. Limpie ambas rejillas laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 y 2 anteriores en orden inverso para volver a introducir las rejillas laterales.

NOTA

El horno funciona aunque las rejillas laterales y las parrillas no estén colocadas en su lugar.

Sustitución

Bombillas

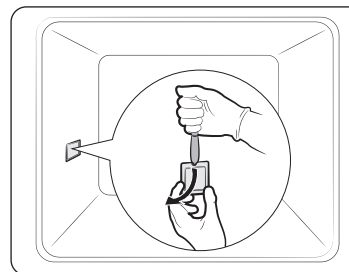


1. Retire el capuchón de cristal girándolo hacia la izquierda.
2. Sustituya la luz del horno.
3. Limpie el capuchón de cristal.
4. Cuando haya terminado, siga el paso 1 anterior en orden inverso para volver a introducir el capuchón de cristal.

ADVERTENCIA

- Antes de sustituir una bombilla, apague el horno y desenchufe el cable de alimentación.
- Utilice únicamente bombillas resistentes a temperaturas de 300 °C de 25-40 W/220-240 V. Puede comprar bombillas homologadas en un centro de servicio técnico de Samsung.
- Utilice siempre un paño seco cuando manipule bombillas halógenas. El objetivo es evitar que la bombilla se vea alterada por los dedos o el sudor, lo que podría reducir su ciclo de vida.

Luz lateral del horno



1. Sujete el extremo inferior de la cubierta de la luz lateral del horno con una mano y utilice una herramienta plana y afilada, como un cuchillo de mesa, para retirar la cubierta como se muestra.
2. Sustituya la luz lateral del horno.
3. Vuelva a colocar la cubierta de la luz.

Solución de problemas

Puntos de control

Si tiene algún problema con el horno, compruebe primero la tabla que se indica a continuación y pruebe las recomendaciones. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Problema	Causa	Acción
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Si hay materia extraña entre los botones Modelo táctil: si hay humedad en el exterior Si la función Bloqueo está activada 	<ul style="list-style-type: none"> Retire la materia extraña y vuelva a intentarlo. Elimine la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si la función Bloqueo está activada.
No se ve el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> Si no hay suministro de energía 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si hay suministro de energía.
El horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Si no hay suministro de energía 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si hay suministro de energía. Compruebe si el modo Demostración está activado.
El horno se para durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> Si está desenchufado de la toma de corriente 	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a conectar el enchufe.

Problema	Causa	Acción
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> Si la cocción continua se prolonga en el tiempo Si el ventilador no funciona Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación Cuando está usando varios enchufes en la misma toma 	<ul style="list-style-type: none"> Después de cocinar durante un largo tiempo, deje enfriar el horno. Escuche si se oye el ruido del ventilador. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto. Utilice un solo enchufe.
El horno no tiene corriente.	<ul style="list-style-type: none"> Si no hay suministro de energía 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si hay suministro de energía.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación 	<ul style="list-style-type: none"> Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
La puerta no se puede abrir correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Si hay restos de alimentos atascados entre la puerta y el interior del producto 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie bien el horno y abra la puerta de nuevo.
La luz interior es tenue o no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> Si la lámpara se enciende y luego se apaga Si la lámpara se cubre de materia extraña durante la cocción 	<ul style="list-style-type: none"> La lámpara se apaga automáticamente tras un tiempo determinado para ahorrar energía. Puede encenderla de nuevo pulsando Luz del horno. Limpie el interior del horno y compruébelo.

Problema	Causa	Acción
La máquina tiene corriente.	<ul style="list-style-type: none"> Si la fuente de alimentación no está conectada a tierra correctamente Si está usando un enchufe sin conexión a tierra 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si el suministro de energía está correctamente conectado a tierra.
Gotea agua.	<ul style="list-style-type: none"> En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Sale vapor por una rendija de la puerta.		
Queda agua en el horno.		
La iluminación en el interior del horno no es regular.	<ul style="list-style-type: none"> La iluminación cambia en función de los cambios de potencia de salida. 	<ul style="list-style-type: none"> Los cambios de potencia de salida durante la cocción no son errores de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador funciona automáticamente durante un periodo determinado de tiempo para ventilar el interior del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.

Problema	Causa	Acción
El horno no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> Si la puerta está abierta Si los mandos del horno no están correctamente ajustados Si el fusible de la vivienda se ha fundido o el interruptor automático ha saltado 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta y vuelva a encenderlo. Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno y vuelva a configurarlo. Sustituya el fusible o restablezca el interruptor. Si esto sucede a menudo, llame a un electricista. Compruebe si el modo Demostración está activado.
Sale humo durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> Durante el funcionamiento inicial Si hay comida en la resistencia 	<ul style="list-style-type: none"> Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de la resistencia. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto; si utiliza el horno 2-3 veces, debería dejar de ocurrir. Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida de la resistencia.
El horno despidе olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> Si utiliza plástico u otros recipientes que no sean resistentes al calor 	<ul style="list-style-type: none"> Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Si la puerta se abre con frecuencia durante la cocción 	<ul style="list-style-type: none"> No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario dar la vuelta a los alimentos. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior descenderá y esto podrá afectar al resultado de la cocción.
Se oye agua hirviendo durante la cocción al vapor.	<ul style="list-style-type: none"> Se debe a que el agua se calienta con el calentador de vapor 	<ul style="list-style-type: none"> No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
La cocción al vapor no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Si no hay agua en el depósito de suministro de agua 	<ul style="list-style-type: none"> Añada agua al depósito y vuelva a intentarlo.
El conjunto está caliente durante la limpieza pirolítica	<ul style="list-style-type: none"> Esto se debe a que la limpieza pirolítica emplea altas temperaturas 	<ul style="list-style-type: none"> No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Huele a quemado durante la limpieza pirolítica.	<ul style="list-style-type: none"> La limpieza pirolítica emplea altas temperaturas, por lo que es posible que perciba el olor a quemado de los restos de comida. 	<ul style="list-style-type: none"> No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
La limpieza por vapor no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Esto se debe a que la temperatura es demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que el horno se enfríe y, luego, utilícelo.

Códigos de información

Si el horno no funciona, es posible que vea un código de información en la pantalla. Compruebe la siguiente tabla y pruebe las recomendaciones.

Código	Significado	Acción
C-d1	Fallos de funcionamiento del bloqueo de la puerta	<p>Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo.</p> <p>Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.</p>
C-20	Fallos de funcionamiento del sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Solo ocurre durante la lectura/escritura de la EEPROM	
C-70	Problemas relacionados con el vapor	
C-72		
C-F0	Si no hay comunicación entre la placa de circuito impreso principal y la secundaria	
C-F2	Ocurre cuando se mantiene un problema de comunicación entre el Touch IC <-> Micom principal o secundario	
C-d0	<p>Problema de botón</p> <p>Ocurre cuando se mantiene pulsado un botón durante un periodo de tiempo.</p>	<p>Limpie los botones y asegúrese de que no están mojados ni hay agua alrededor. Apague el horno e inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.</p>

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Tensión de conexión		230-240 V ~ 50 Hz
Máxima potencia de carga conectada		3650-3950 W
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Unidad principal	595 x 596 x 570 mm
	Empotrable	560 x 579 x 549 mm
Volumen		76 litros

* Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>.

Código	Significado	Acción
-dC-	Si se retira el divisor durante la cocción en el modo de cocción dual. Si se introduce el divisor durante la cocción en el modo Cocción individual.	El divisor no debe retirarse durante la cocción en el modo de cocción dual. Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
S-01	Desconexión de seguridad El horno ha continuado funcionando a la temperatura establecida durante un periodo de tiempo prolongado. <ul style="list-style-type: none"> Por debajo de 100 °C - 16 horas De 105 °C a 240 °C - 8 horas De 245 °C al máximo - 4 horas 	No se trata de un fallo del sistema. Apague el horno y retire la comida. A continuación, inténtelo de nuevo de la forma habitual.

Anexo

Ficha de datos del producto

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificación del modelo	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI <small>cavidad</small>)	81,6		
Clase de eficiencia energética por cavidad	A+		
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final) (EC <small>cavidad eléctrica</small>)	1,05 kWh/ciclo		
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final) (EC <small>cavidad eléctrica</small>)	0,71 kWh/ciclo		
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad		
Volumen por cavidad (V)	76 litros		
Tipo de horno	Empotrable		
Masa del aparato (M)	NV7B666**** : 35,6kg NV7B667**** : 40,6kg NV7B668**** : 35,6kg NV7B669**** : 40,6kg	NV7B666**C* : 37,6 kg NV7B668**C* : 37,6 kg	NV7B676**** : 39,1kg NV7B677**** : 43,1kg NV7B678**** : 39,1kg NV7B679**** : 43,1kg

Consumo total de energía en espera (W) (Todos los puertos de red están en estado "encendido")		1,9 W
Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo de energía en modo de espera (W)	1,9 W
	Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)	20 min.
Modo apagado	Consumo de energía	0,5 W
	Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)	30 min.

Datos determinados conforme a la norma EN 60350-1, EN 50564, los Reglamentos (UE) N.º 65/2014 y (UE) N.º 66/2014 de la Comisión y el Reglamento (CE) N.º 1275/2008.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada excepto para dar la vuelta a los alimentos. No abra la puerta frecuentemente durante la cocción a fin de mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Planifique el uso del horno para evitar apagarlo entre una y otra cocción a fin de ahorrar energía y reducir el tiempo que el horno necesita para volver a calentarse.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, el horno debe apagarse 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción para ahorrar energía. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.

NOTA

Por la presente, Samsung declara que este equipo de radio está en conformidad con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes en el Reino Unido. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet: La declaración de conformidad oficial puede encontrarse en <http://www.samsung.com>. Vaya a Soporte > Ayuda de producto e introduzca el nombre del modelo.

PRECAUCIÓN

La función de WLAN a 5GHz de este aparato solamente puede utilizarse en interiores en todos los países de la UE y el Reino Unido.

	Gama de frecuencias	Potencia del transmisor (Máx.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente correspondiente al completo durante un periodo de tres años tras el último envío de este producto; póngase en contacto con nuestro equipo de asistencia a través de <http://opensource.samsung.com> (utilice el menú "Inquiry" (Consulta)).

También puede obtener el código fuente correspondiente al completo en soporte físico como un CD-ROM; se le cobrará un importe mínimo.

La siguiente dirección URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 conduce a información sobre la licencia de código abierto en relación con este producto. Oferta válida para cualquiera que reciba esta información.



¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation 3

Consignes de sécurité 3

Précautions importantes relatives à la sécurité 3

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 6

Fonction d'économie d'énergie automatique 6

Installation 7

Accessoires fournis 7

Branchement électrique 8

Montage dans un meuble 8

Avant de commencer 11

Tableau de commande 11

Paramétrage initial 11

Odeur du four neuf 12

Mécanisme de sécurité intelligent 13

Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse) 13

Assemblage du récipient à vapeur 13

Accessoires 14

Porte flexible 15

Réservoir d'eau 16

Opérations 17

Modes du four 17

Modes vapeur 19

Modes double cuisson 21

Air Fry 23

Air sous vide 25

Cuisson avec la sonde thermique 27

Fonction spéciale 28

Cuisson saine 30

Cuisson auto 30

Minuterie 31

Nettoyage 32

Paramètres 34

Verrouiller 35

Cuisiner intelligemment 36

Cuisson manuelle 36

Programmes Cuisson auto 44

Fonction spéciale 52

Essais de plats 53

Livre de recettes fréquentes 55

Entretien 58

Nettoyage 58

Remplacement 61

Dépannage 62

Points à contrôler 62

Codes d'information 64

Caractéristiques techniques 65

Annexe 66

Fiche technique de l'appareil 66

Annonce de logiciel de source libre (open source) 67

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG. Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil. Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles et/ou des dégâts matériels**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures et/ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le dispositif de sectionnement doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Consignes de sécurité

La méthode de fixation indiquée ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. Pour les appareils utilisant le processus de nettoyage par pyrolyse, certains animaux (en particulier les oiseaux) peuvent être sensibles aux fumées et aux variations de température locale causées par le processus de nettoyage par pyrolyse. Pendant ce processus, l'appareil doit donc être déplacé dans un endroit approprié bien ventilé.

Aérez la pièce pendant et après le processus de nettoyage par pyrolyse.

La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

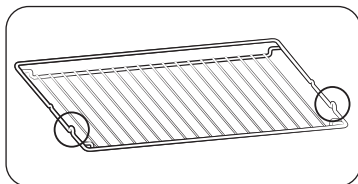
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.



Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant de sorte que celle-ci maintienne le support pour les charges importantes.

⚠ ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un centre de dépannage SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur ou en phase vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement)

Si la cartouche est fissurée ou cassée, ne l'utilisez pas et contactez le centre de dépannage le plus proche. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement)

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Consignes de sécurité

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèche-frite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

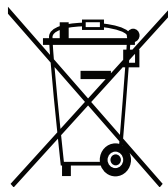
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

AVERTISSEMENT : ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, les batteries, etc.), rendez-vous sur :

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Fonction d'économie d'énergie automatique

Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

Installation

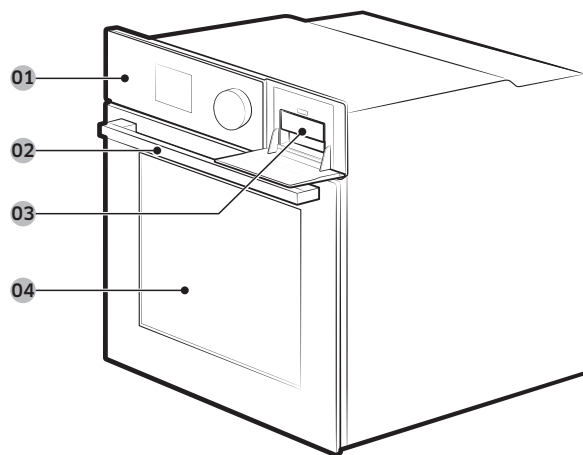
⚠ AVERTISSEMENT

- Ce produit est dédié aux produits encastrables.
- Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2 000 mètres.

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande 02 Poignée de la porte 03 Réservoir d'eau

04 Porte

📖 REMARQUE

Selon le modèle, ce four se décline en deux types : porte simple et porte double.

Accessoires

Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



Grille métallique



Grille métallique pour plateau *



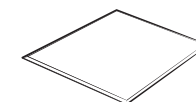
Plaque à pâtisserie *



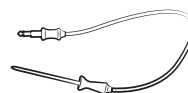
Plateau universel *



Plateau très profond *



Plaque séparatrice



Sonde thermique *



Récipient à vapeur *



2 vis (M4 L25)



Barquette pour Air Fry *

📖 REMARQUE

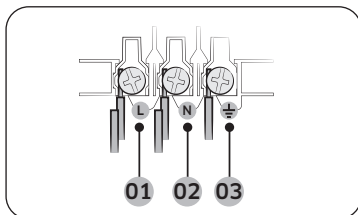
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Installation

⚠ ATTENTION

Retirez la sécurité enfants avant d'utiliser le programme de nettoyage afin d'éviter de bloquer les orifices de ventilation susceptibles de chauffer la porte.

Branchement électrique



- 01 MARRON ou NOIR
- 02 BLEU ou BLANC
- 03 JAUNE et VERT

Branchez le cordon du four dans une prise électrique. Si une prise de type à fiches n'est pas disponible en raison des limitations de courant autorisées, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées. Utilisez un cordon d'alimentation d'une longueur suffisante qui prend en charge la spécification H05 RR-F ou H05 VV-F, min. 1,5 à 2,5 mm².

Courant nominal (A)	Section minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Vérifiez les spécifications de puissance sur l'étiquette collée sur le four.

Ouvrez le capot arrière du four à l'aide d'un tournevis, et retirez les vis sur le bornier. Puis, connectez les fils d'alimentation sur les bornes correspondantes.

La borne (⏏) est conçue pour la mise à la terre. Branchez tout d'abord les fils jaune et vert (mise à la terre), qui doivent être plus longs que les autres. Si vous utilisez une prise de type à fiches, celle-ci doit demeurer accessible lorsque le four est installé. Samsung ne sera pas tenue responsable d'accidents provoqués par une absence de mise à la terre ou une mise à la terre défectueuse.

⚠ AVERTISSEMENT

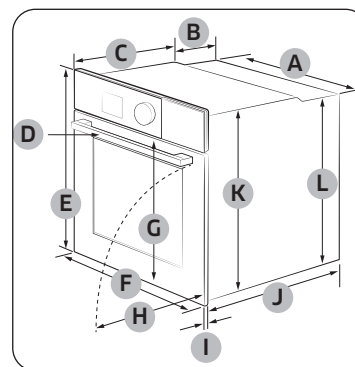
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Montage dans un meuble

Si vous installez le four dans un meuble encastrable, les surfaces en plastique et les parties adhésives du meuble doivent être résistantes aux températures, conformément à la norme EN 60335. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four.

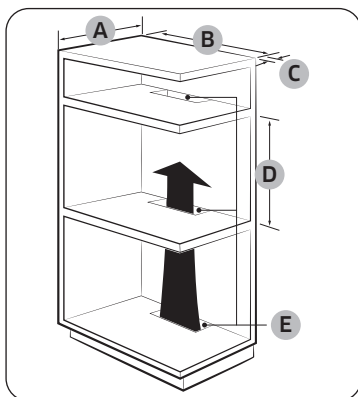
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

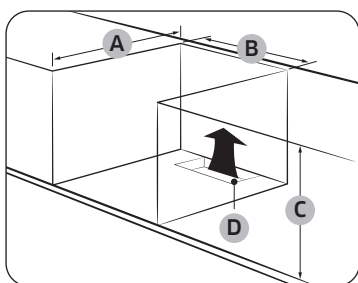


Meuble encastré (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	50 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération (E) pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.

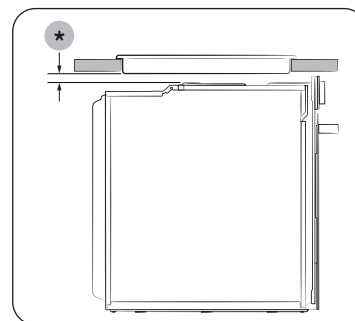


Meuble sous évier (mm)

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

REMARQUE

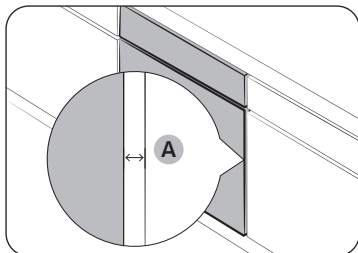
- Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération (D) pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.
- La hauteur minimum requise (C) est pour l'installation du four seul.



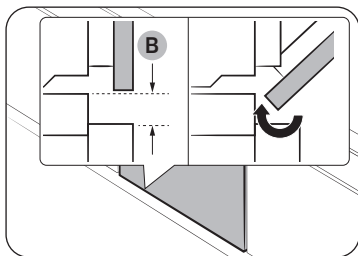
Installation avec une table de cuisson
 Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis (*).

Installation

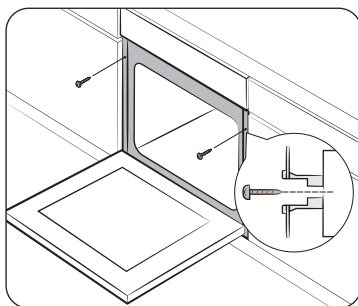
Montage du four



Assurez-vous de laisser un interstice (A) d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.



Ménagez un espace d'au moins 2 mm (B) de sorte que la porte puisse s'ouvrir et se fermer parfaitement.



Placez le four dans le meuble et fixez-le fermement des deux côtés en utilisant 2 vis.

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériau d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirer le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

AVERTISSEMENT

Le four nécessite une ventilation pour un fonctionnement normal. N'obstruez en aucun cas les orifices de ventilation.

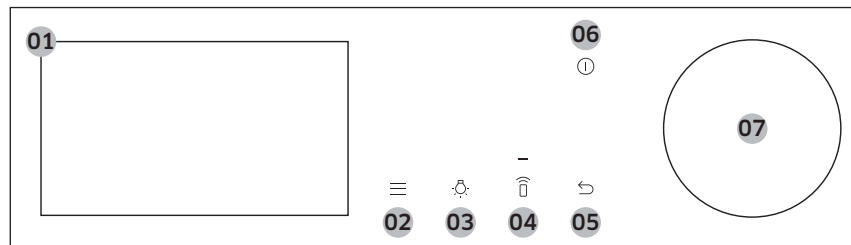
REMARQUE

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

Avant de commencer

Tableau de commande

Le tableau de commande affiche un écran (non tactile), un bouton de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour en apprendre davantage sur le tableau de commande du four.



01 Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
02 Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options.
03 Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
04 Commande intelligente	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la fonction Commande intelligente. REMARQUE Connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05 Précédent	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06 Marche/Arrêt	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran. REMARQUE Seul le bouton Marche/Arrêt peut arrêter le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte.
07 Bouton de réglage	Tournez le bouton à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez pour sélectionner l'élément souligné.

Paramétrage initial

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue s'affiche avec le logo Samsung. Suivez les instructions affichées à l'écran pour terminer le réglage initial. Vous pouvez modifier le réglage initial ultérieurement en accédant à l'écran Réglages.

1. Sur l'écran de bienvenue, sélectionnez **Commencer la configuration**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Définissez la langue.
 - a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Acceptez les « **Conditions générales** » et la « **Politique de confidentialité** ».
4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.
 - a. Dans l'écran Expérience mobile, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - b. À l'aide de votre smartphone, scannez le QR code sur l'écran et suivez les instructions affichées sur votre téléphone pour terminer la connexion.
 - Si vous ne souhaitez pas procéder à cette étape, sélectionnez **Passer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour passer à l'étape suivante.
 - c. Lorsque le message indiquant que vous êtes connecté s'affiche, appuyez sur **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Avant de commencer

5. Définissez le fuseau horaire.
 - a. Sélectionnez votre fuseau horaire, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Réglez la date.
 - a. Sélectionnez le jour, le mois et l'année. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

7. Sélectionnez l'heure.
 - a. Définissez les heures et les minutes. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.


REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour terminer le réglage.
 - Le guide de première utilisation s'affiche. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour voir le guide ou sélectionner **PLUS TARD**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour sauter cette étape.

Réglage permettant de toujours laisser l'écran allumé

L'écran s'éteint automatiquement après un certain temps. Si vous souhaitez régler l'écran pour qu'il reste toujours allumé, suivez les instructions ci-dessous.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Réglages**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Dans l'écran Réglages, sélectionnez **Écran**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sur l'écran Écran, sélectionnez **Délai**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Permanent**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

- La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.
- Lorsque le réglage de la temporisation est défini sur « **Permanent** », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.
- Le réglage « **Permanent** » est disponible uniquement lorsque l'économiseur d'écran est activé.

Odeur du four neuf

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four pour retirer l'odeur du four neuf.

1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Cuisson par convection à 200 °C ou Cuisson traditionnelle à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

REMARQUE

- Lors de la première utilisation, il se peut que vous voyiez un peu de fumée à l'intérieur du four pendant qu'il fonctionne. Cependant, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.
- Il est également important de s'assurer que vous utilisez le four dans un environnement de cuisine bien ventilé.

Mécanisme de sécurité intelligent

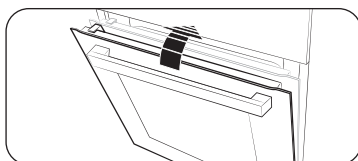
Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four continue de fonctionner normalement car il ne s'agit pas d'une défaillance du système.

Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse) (modèles applicables uniquement)

Le four encastrable Samsung est équipé d'une fermeture en douceur de la porte qui se ferme lentement, en toute sécurité et silencieusement.

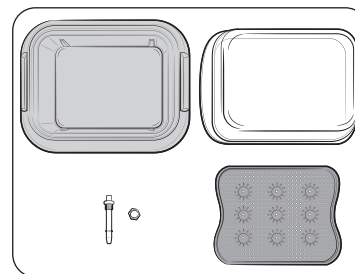
Lors de la fermeture de la porte, les charnières spécialement conçues retiennent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit de la touche idéale pour un confort accru, permettant à la porte de se fermer silencieusement et en douceur.

(La disponibilité de cette fonction dépend du modèle du four.)



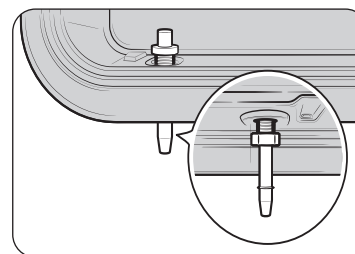
La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés et se ferme complètement en environ 5 secondes.

Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)

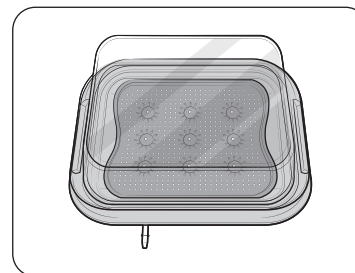


1. Vérifiez et assurez-vous que vous avez toutes les pièces pour le récipient à vapeur.

- Les pièces comprennent un couvercle en verre, une casserole en métal, un plateau vapeur et une buse à vapeur.



2. Insérez la buse à vapeur dans le trou situé sur le côté arrière droit de la casserole en métal, puis serrez l'écrou fourni.

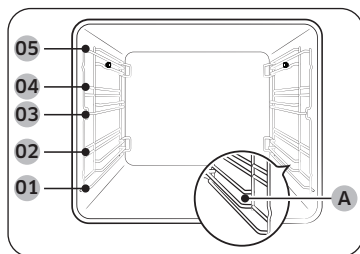


3. Placez le plateau vapeur dans la casserole en métal, puis fermez le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.

Avant de commencer

Accessoires

Lors de la première utilisation, nettoyez les accessoires minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.



- 01 Niveau 1
- 02 Niveau 2
- 03 Niveau 3
- 04 Niveau 4
- 05 Niveau 5
- (A) Niveau du récipient à vapeur

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Le **niveau du récipient à vapeur (A)** concerne uniquement le récipient à vapeur. Ne posez pas le récipient à vapeur sur un autre niveau, et ne posez pas d'autres accessoires sur le **niveau du récipient à vapeur (A)**. Le **niveau du récipient à vapeur (A)** est fourni pour les modèles applicables uniquement.
- Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel *	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau très profond *	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Barquette pour Air Fry *	Utilisez le plateau de Air Fry uniquement en mode Air Fry. Comme le plateau devient chaud pendant ou immédiatement après la cuisson, veillez à utiliser des gants de cuisine ou à attendre que le four refroidisse complètement pour retirer le plateau.
Plaque séparatrice	La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux zones. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice à d'autres fins que la séparation du compartiment en deux zones de cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice comme plateau.

<p>Rails télescopiques *</p>	<p>Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Étirez la plaque des rails hors du four. 2. Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four. 3. Fermez la porte du four.
<p>Sonde thermique *</p>	<p>La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.</p>
<p>Récipient à vapeur *</p>	<p>Le récipient à vapeur et le couvercle en verre sont uniquement destinés à la fonction de cuisson à la vapeur complète. Utilisez le récipient à vapeur uniquement au niveau du récipient à vapeur et veillez à l'insérer complètement dans le compartiment de manière à ce que le récipient touche la paroi arrière.</p> <p>Le récipient à vapeur est composé de 4 parties distinctes : Couvercle en verre, casserole en métal, plateau vapeur et buse à vapeur.</p> <p>AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser le couvercle en verre pour le grill ni pour la cuisson au four.</p> <p>⚠ AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le récipient à vapeur et veillez à ne pas le faire tomber. • Les changements soudains de température peuvent provoquer la rupture ou l'éclatement des pièces en verre.

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

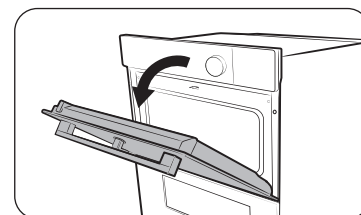
Porte flexible (modèles applicables uniquement)

Ce four est doté d'une porte flexible unique qui est articulée au milieu, de sorte qu'il suffit d'ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la zone supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Double cuisson, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une meilleure efficacité énergétique.

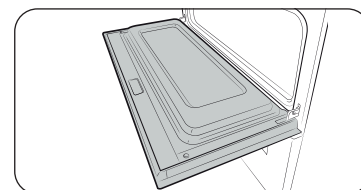
Comment utiliser la porte supérieure



1. Appuyez à fond sur le levier de la poignée.



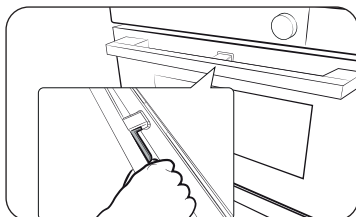
2. Tirez la poignée.



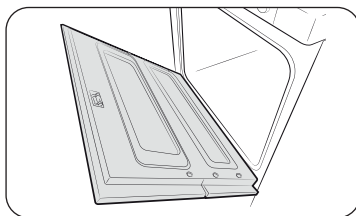
3. Cela n'ouvrira que la porte supérieure, comme indiqué.

Avant de commencer

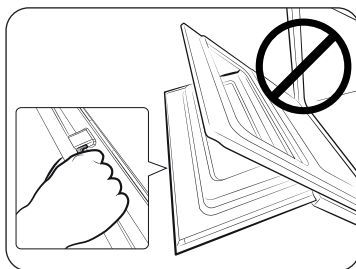
Comment utiliser la porte entière



1. Tenez la zone sans levier de la poignée, puis tirez.



2. Cela ouvrira la porte entière, comme indiqué.



⚠ ATTENTION

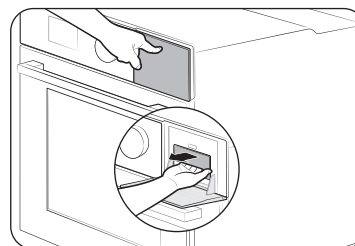
Lorsque vous ouvrez la porte entière, veillez à tenir la poignée par la partie sans levier. Si vous appuyez sur le levier pendant l'ouverture de la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir et provoquer des blessures.

📖 REMARQUE

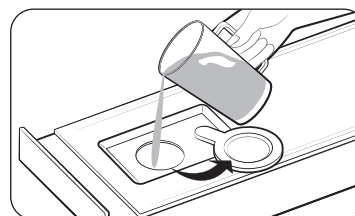
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte supérieure et n'exercez pas une force excessive sur celle-ci.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou sur la porte supérieure.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant la cuisson à la vapeur.



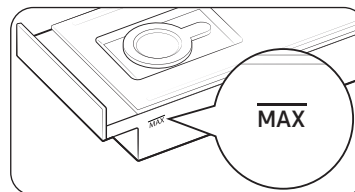
1. Localisez le réservoir d'eau dans le coin supérieur droit. Poussez le réservoir pour l'ouvrir et le retirer.



2. Ouvrez le bouchon du réservoir, et remplissez le réservoir avec 500 ml d'eau potable.
3. Fermez le bouchon, et réinsérez le réservoir.

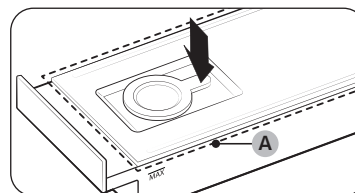
📖 REMARQUE

Insérez le réservoir d'eau à l'extrémité jusqu'à ce qu'il se verrouille.



📖 REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne maximale.



📖 REMARQUE

Assurez-vous que le boîtier supérieur (A) du réservoir d'eau est fermé avant d'utiliser le four.

Opérations

Modes du four



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « Descriptions des modes du four ».)
 - Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement) ».



3. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.



4. Réglez l'option Préchauffage rapide.
 - Le réglage par défaut est « Désactivé ».



5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
 - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.
6. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.
 - Les modes Grand gril et Gril éco ne prennent pas en charge l'option **Conserver au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler la durée de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.



7. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
 - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)

Opérations















8. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
 - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température, l'option Préchauffage rapide et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner **DÉSACTIVÉ**, appuyer sur le **Bouton de réglage**, sélectionner **OK**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Descriptions des modes du four

Mode	Plage de température (°C)				Température suggérée (°C)
	Unique	Double		Double	
		Supérieur	Inférieur		
 Convection	30-275	40-250	40-250	40-250	160
	L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.				
 Classique	30-275	-	-	-	180
	La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.				
 Convection Éco	30-275	-	-	-	160
	Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage. REMARQUE Le mode de chauffe par convection est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.				
 Grand gril	100-300	40-250	-	-	220
	Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).				
 Gril Éco	100-300	-	-	-	220
	Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.				
 Gril ventilation	100-275	-	-	-	180
	Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.				

Mode		Plage de température (°C)				Température suggérée (°C)
		Unique	Double			
			Supérieur	Inférieur	Double	
	Chaleur supérieure + Convection	40-275	40-250	-	-	180
L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes).						
	Chaleur inférieure + Convection	40-275	-	40-250	-	200
L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.						
	Chaleur inférieure	100-230	-	40-250	40-250	150
L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.						
	Cuisson professionnelle	80-200	-	-	-	160
Le lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.						
	Air sous vide	50-95	-	-	-	60
Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson.						
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
Le mode Air Fry utilise l'air chaud pour obtenir des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que les modes de convection normaux.						

Modes vapeur

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant d'utiliser les modes vapeur.

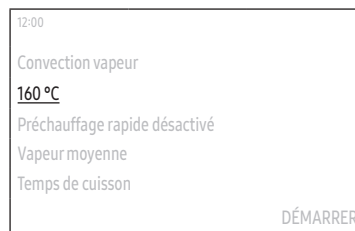


1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « Description des modes vapeur ».)
 - Si vous avez sélectionné **Cuisson vapeur**, passez à l'étape 5. (Les étapes 2-4 ne s'appliquent pas à la **Cuisson vapeur**.)
 - Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement) ».

📖 REMARQUE

Cuisson vapeur est disponible sur les modèles applicables uniquement.

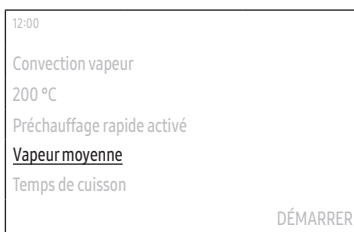
3. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.



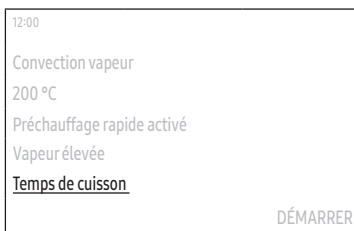
Opérations



4. Réglez l'option Préchauffage rapide.
- Le réglage par défaut est « Désactivé ».



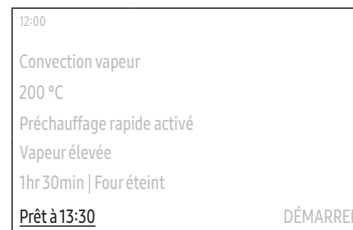
5. Réglez le niveau de vapeur.
- Le réglage par défaut est « Moyen ».



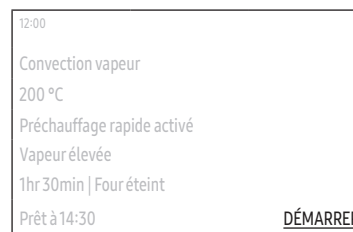
6. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
- Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.
7. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyer sur le **Bouton de réglage**.
- Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler la durée de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.



8. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
- Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)







9. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
 - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température, l'option Préchauffage rapide et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner **DÉSACTIVÉ**, appuyer sur le **Bouton de réglage**, sélectionner **OK**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Description des modes vapeur

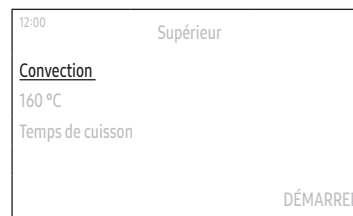
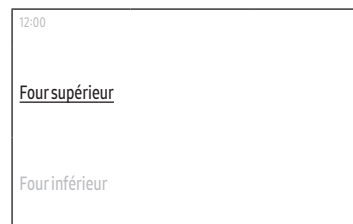
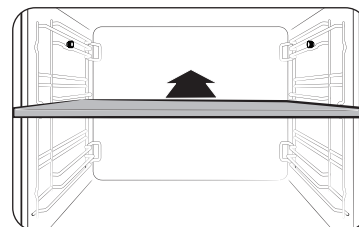
Mode		Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	Cuisson vapeur *	-	-	X	X
		La vapeur chaude du générateur de vapeur est injectée par la buse de vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode convient à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz.			
	Convection vapeur	120-275	160	0	0
		La chaleur générée par le chauffage par convection et les ventilateurs est soutenue en permanence par la vapeur chaude. L'intensité de la vapeur peut être réglée sur Faible, Moyenne ou Forte. Ce mode convient à la cuisson des pâtisseries feuilletées, des gâteaux à la levure, du pain et des pizzas, ainsi qu'au rôtissage de la viande et du poisson.			
	Chaleur vapeur par le haut + Convection	120-275	180	0	0
		La chaleur générée par le chauffage supérieur et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude accompagne les éléments chauffants. Ce mode convient pour rôtir des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.			
	Chaleur vapeur par le bas + Convection	120-275	200	0	0
		La chaleur générée par le chauffage par le bas et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude accompagne les éléments chauffants. Ce mode est adapté à la cuisson d'aliments croustillants comme la pizza ou la tarte aux pommes.			

REMARQUE

- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.
- Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche lorsque vous cuisinez avec ces modes.

Modes double cuisson

Vous pouvez utiliser la plaque séparatrice fournie pour diviser l'enceinte de cuisson en zones supérieure et inférieure. Cela permet aux utilisateurs d'activer deux modes de cuisson différents simultanément, ou de choisir simplement l'une des zones pour la cuisson.



1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones.
 - Lorsque la plaque séparatrice est insérée, le four la détecte et l'écran principal change automatiquement.
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Définissez les réglages de cuisson souhaités et démarrez la cuisson.
 - Pour connaître les instructions, consultez la section « Modes du four » ou « Modes vapeur ».
 - Pour les modes et options disponibles, consultez la section « Modes disponibles dans chaque zone ».



REMARQUE

- Une fois que vous avez commencé à cuisiner dans l'une des zones, vous pouvez commencer à cuisiner dans l'autre zone. Sélectionnez l'indicateur de zone en haut au milieu de l'écran, appuyez sur le **Bouton de réglage**, puis répétez les étapes 2 à 3 pour cuire dans l'autre zone.
- Il peut y avoir des restrictions dans les modes ou plages de température que vous pouvez sélectionner lorsque vous essayez de démarrer la cuisson dans les deux zones simultanément.

Modes disponibles dans chaque zone

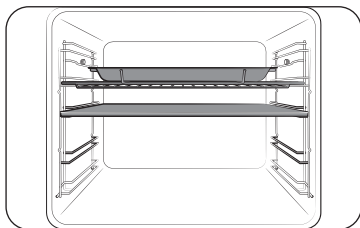
Zone	Mode disponible	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
Supérieur	Convection	40-250	160	X	X
	Grand gril	40-250	220	X	X
	Chaleur supérieure + Convection	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Inférieur	Convection	40-250	160	X	X
	Chaleur inférieure + Convection	40-250	200	X	X
	Chaleur inférieure	40-250	150	X	X
	Cuisson vapeur *	-	-	X	X
	Convection vapeur	120-250	160	X	X
	Chaleur vapeur par le bas + Convection	120-250	200	X	X

REMARQUE

- Reportez-vous à la section « Descriptions des modes du four » ou « Description des modes vapeur » pour obtenir une description de chaque mode.
- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Air Fry (modèles applicables uniquement)

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Nous avons recommandé de placer une plaque de cuisson ou un plateau sur le séparateur pour récupérer les éventuelles coulures. Pour de meilleurs résultats de cuisson, retournez les aliments pendant le processus.



1. Insérez le séparateur et placez le plateau avec la grille métallique sur la position 4 de la grille.

2. Sélectionnez le mode **Air Fry** à l'aide du **Bouton de réglage**.
3. Utilisez le **Bouton de réglage** pour modifier la température par défaut. Entrez la température suggérée pour votre aliment comme guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 220 °C.
4. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
5. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Sélectionnez **Démarrer** et appuyez sur le **Bouton de réglage**.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **DÉSACTIVÉ** et sortez les aliments.

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur le diviseur pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la plaque.
- **Air Fry** est conçue pour une double grille supérieure de four. Insérez le séparateur et placez les aliments sur la position 4 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui rend les aliments plus croustillants.

AVERTISSEMENT

- Si quelque chose est en cours dans la zone inférieure, **Air Fry** n'est pas disponible dans la zone supérieure.
- Lorsque **Air Fry** est en cours dans la zone supérieure, la zone inférieure n'est pas disponible du tout.

Nous vous recommandons de retourner la viande après la moitié du temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pommes de terre				
Frites surgelées	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	20-25
Frites surgelées, assaisonnées	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	20-25
Tater tots surgelés	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	15-20
Pommes de terre rissolées surgelées	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	15-20
Quartiers de pommes de terre surgelés	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	15-20
Frites maison	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	200-210	20-25
Quartiers de pommes de terre maison	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	20-25

Opérations

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Surgelés				
Nuggets de poulet surgelés	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	15-20
Ailes de poulet surgelées	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	25-30
Rondelles d'oignon surgelées	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	15-20
Lamelles de poulet surgelées	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	210-220	20-25
Churros surgelés	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	190-200	10-15
Poulet				
Pilons frais	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	200-210	30-35
Ailes fraîches	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	200-210	25-30
Poitrines, panées	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	200-210	25-30

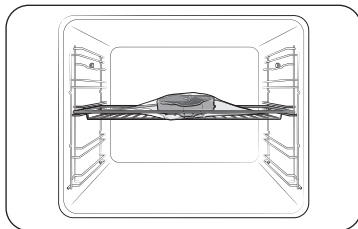
Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Légumes				
Asperges, panées	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	200-210	15-20
Aubergine, coupée en tranches et panée	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	200-210	15-20
Rondelles d'oignon, panées	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	200-210	15-20
Cubes de courge	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	200-210	20-25
Fleurettes de choux-fleurs	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	190-200	15-20
Mélange de légumes	Grille métallique + Barquette pour Air Fry	4	200-210	15-20

Air sous vide (modèles applicables uniquement)

Le mode **Air sous vide** utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode **Sous vide** sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce.



1. Mettez les aliments dans un sac sous vide propre et fermez-le. Ensuite, placez les aliments dans la position 3 de la grille du four.



2. Sélectionnez le mode **Air sous vide**.
3. Utilisez le **Bouton de réglage** pour modifier la température par défaut. Entrez la température suggérée pour votre aliment comme guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 60 °C. (Vous pouvez modifier la température de 1 °C)
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** et réglez la durée de cuisson.
5. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Sélectionnez **Démarrer** et appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

- N'utilisez que des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les proprement et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour transporter et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- La durée de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut raccourcir la durée de cuisson.

Conseils

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes ordinaires.
- La viande et le poisson offrent de meilleurs saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Si les aliments ne sont pas servis immédiatement après leur cuisson, mettez-les dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à moins de 5 °C pour conserver le parfum et la texture des aliments.
- Exceptionnellement, il est recommandé de consommer le poulet immédiatement après sa cuisson.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Bœuf					
Steak, 4 cm d'épaisseur	Saignant	Grille métallique	3	54	3-4
Steak, 4 cm d'épaisseur	Moyen	Grille métallique	3	60	3-4
Steak, 4 cm d'épaisseur	Bien cuit	Grille métallique	3	68	3-4
Rôtissage	Moyen	Grille métallique	3	62	6-8
Rôtissage	Bien cuit	Grille métallique	3	68	6-8

Opérations

Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Porc					
Côtelette, désossée	Tendre	Grille métallique	3	60	3-4
Côtelette, désossée	Ferme	Grille métallique	3	71	3-4
Rôtissage	Moyen	Grille métallique	3	62	4-6
Rôtissage	Bien cuit	Grille métallique	3	72	4-6
Porc effiloché	Bien cuit	Grille métallique	3	74	18-24
Volaille					
Poulet, blancs	Tendre	Grille métallique	3	66	3-4
Poulet, blancs	Ferme	Grille métallique	3	72	3-4
Canard, magret	Tendre	Grille métallique	3	63	3-4
Poisson					
Steak de saumon	Tendre	Grille métallique	3	52	2-3
Steak de saumon	Bien cuit	Grille métallique	3	63	2-3
Filet de morue	Tendre	Grille métallique	3	55	2-3
Légumes					
Asperges	-	Grille métallique	3	85	2-3
Pommes de terre, en tranches	-	Grille métallique	3	90	2-3
Patate douce, en tranches	-	Grille métallique	3	90	2-3
Carottes, en rondelles	-	Grille métallique	3	90	2-3
Courge, en cubes	-	Grille métallique	3	90	2-3

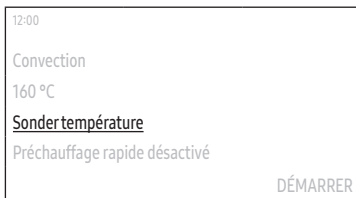
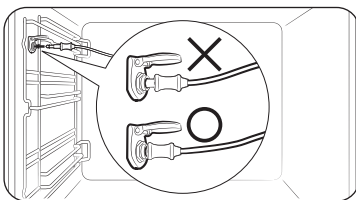
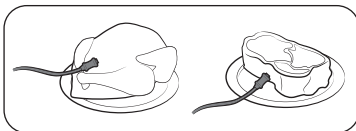
Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Fruits					
Pommes, en tranches	-	Grille métallique	3	80	2-3
Ananas, en tranches	-	Grille métallique	3	85	1-2
Poire, en tranches	-	Grille métallique	3	83	2-3
Autres					
Œufs de poule	Poché	Grille métallique	3	63	2-3
Œufs de poule	Cuit dur	Grille métallique	3	71	2-3

* Cuire des œufs de poule sans mise sous vide.

Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande pendant la cuisson. Lorsque la température atteint la valeur cible, le four s'arrête et achève la cuisson.

- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.



1. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur la paroi du côté gauche. Si la sonde est connectée correctement, le message « **Sonde thermique insérée.** » s'affiche.
 - Si la sonde thermique est insérée, **Sonder température** s'affiche au lieu de **Temps de cuisson**.
3. Sélectionnez **Sonder température**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la température cible de votre viande.



4. Définissez les réglages de cuisson souhaités.
 - Reportez-vous à la section « **Descriptions des modes du four** » ou « **Description des modes vapeur** » pour connaître les modes avec lesquels vous pouvez utiliser la sonde thermique.
 - Reportez-vous aux étapes 1-3 de la section « **Modes du four** » ou aux étapes 1 à 4 de la section « **Modes vapeur** ».
5. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas la sonde thermique avec un accessoire pointu.
- Lorsque la cuisson est terminée, la sonde thermique devient très chaude. Pour éviter toute brûlure, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

📖 REMARQUE

Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, le message « **La sonde thermique ne peut être utilisée avec le mode sélectionné.** » s'affiche. Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.

Opérations

Fonction spéciale



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Fonction spéciale**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque fonction, consultez la section « **Description de la Fonction spéciale** ».

4. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la température varient en fonction du mode de cuisson.

5. Sélectionnez la **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée, ou sélectionnez **Sonder température**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la température cible de votre viande.
 - **Sonder température** ne s'applique qu'à la **Cuisson lente**.
 - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.



6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)
 - Cette étape ne s'applique pas à la **Cuisson lente**.
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
 - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.
 - Si vous sélectionnez **Cuisson lente**, le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

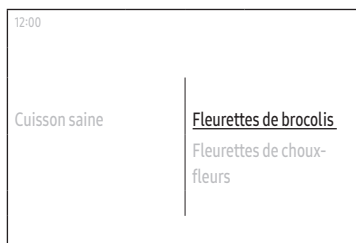
Description de la Fonction spéciale

Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Descriptions
Conserver au chaud	40-100	60	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
Plat chaud	30-80	50	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud.
Décongélation	30-60	30	Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, faire cuire des aliments, des fruits, un gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.
Levée de pâte	30-50	35	Ce mode est utilisé pour faire lever de la pâte et faire des yaourts maison.
Cuisson Pizza	160-250	200	Ce mode est adapté à la pizza. La température et le temps de cuisson varient selon la taille de la pizza et l'épaisseur de la pâte à pizza.

Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Descriptions
Cuisson lente	70-120	80	Ce mode utilise une basse température pour obtenir une texture tendre. Il convient pour rôtir le bœuf, le porc, le veau ou l'agneau lorsque vous souhaitez obtenir une texture tendre. Nous recommandons de saisir la viande sur toute sa surface à haute température sur la plaque de cuisson avant de la faire rôtir.
Séchage	40-90	60	Ce mode est utilisé pour sécher des fruits, des légumes et des herbes. Le temps de séchage varie selon le type, l'épaisseur et la quantité des aliments.

Cuisson saine (modèles applicables uniquement)

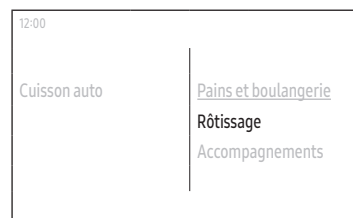
Le four propose 20 programmes de cuisson saine. Les réglages de cuisson seront ajustés automatiquement en fonction du programme sélectionné.



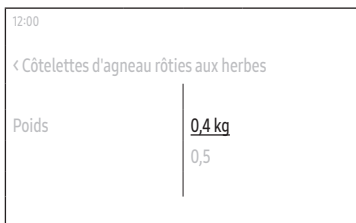
1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson saine**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « Cuisson saine » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 51.)
4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Versez l'eau dans le réservoir d'eau comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, sélectionnez **Démarrage différé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure souhaitée.
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Cuisson auto

Le four propose 50 ou 70 (pour le modèle avec Cuisson vapeur) programmes de Cuisson auto. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée de cuisson, la puissance et la température seront ajustées en fonction du programme sélectionné.




1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson auto**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez la catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez la sous-catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Certaines catégories peuvent ne pas avoir de sous-catégorie.
5. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « Programmes Cuisson auto » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 44.)
6. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.




7. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
 - Le poids disponible varie en fonction du programme sélectionné.
8. Versez l'eau dans le réservoir d'eau comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
9. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, sélectionnez **Démarrage différé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure souhaitée.
10. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Minuterie



Ajouter une nouvelle

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. À l'écran Minuterie, sélectionnez **+**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
4. Réglez l'heure.


Modifier la existante

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Dans l'écran Minuterie, sélectionnez la minuterie que vous voulez modifier, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Changez l'heure.

Supprimer la

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. À l'écran Minuterie, sélectionnez , puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Supprimer** sur le côté droit de la minuterie que vous voulez supprimer, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Utiliser la

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Démarrer** sur le côté droit de la minuterie que vous voulez utiliser, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Une fois que vous avez lancé la minuterie, vous pouvez la mettre en pause ou l'annuler.


REMARQUE

Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'au point réglé, le message « Temps écoulé. » s'affiche en émettant un signal sonore. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour rejeter le message.

Nettoyage

Pyrolyse (modèles applicables uniquement)

Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Pyrolyse**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez l'heure, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
7. Lisez le message à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
8. Patientez jusqu'à ce que le four refroidisse puis nettoyez le long des bords de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

ATTENTION

- Ne touchez pas le four car il devient très chaud pendant le cycle.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Une fois que le cycle est terminé, ne mettez pas hors tension lorsque le ventilateur de refroidissement est en train de refroidir le four.


REMARQUE

- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires peuvent être déformés à cause des températures élevées à l'intérieur du four.

Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.

Cette fonction automatique vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et peut causer des brûlures.


REMARQUE


- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à la main avec un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Lorsque le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Détartrage

Nettoyez l'intérieur du générateur de vapeur pour ne pas altérer la qualité et le goût des aliments.

REMARQUE

- Le four compte la durée des modes vapeur et vous informe de l'exécution de la fonction de détartrage lorsque cela est nécessaire. Vous pouvez continuer à utiliser les modes vapeur pendant les deux heures suivantes sans utiliser la fonction de détartrage. Cependant, vous ne pouvez pas utiliser les modes vapeur après deux heures, à moins d'exécuter et de terminer la fonction de détartrage.
- Lorsque vous obtenez le message de notification, sélectionnez **Commencer maintenant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour exécuter la fonction de détartrage, ou sélectionnez **Plus tard**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour la reporter.
 -  : Détartrage requis.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Détartrage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous recevez un message de notification indiquant que vous n'avez pas assez d'eau, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Lorsque le détartrage est terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
7. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
8. Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml d'eau potable comme indiqué à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour démarrer le rinçage.
9. Lorsque le rinçage est terminé, videz le réservoir d'eau.
 - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le remettre dans le four.

AVERTISSEMENT

- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- N'utilisez que des produits détartants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.


Opérations

⚠ ATTENTION

- N'annulez pas le détartrage en cours de route. Sinon, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent afin d'activer les modes vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour le rapport de mélange de l'eau et du détartrant, suivez les instructions du fabricant du détartrant.

Vidange

Après avoir utilisé les modes vapeur, vous devez vider l'eau restante pour ne pas affecter les autres modes de cuisson. De même, si vous souhaitez vidanger à nouveau à des fins de nettoyage, utilisez cette fonction.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Vidange**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Le four évacue l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
6. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
 - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le remettre dans le four.


⚠ AVERTISSEMENT

- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- Ne retirez pas le réservoir d'eau pendant la vidange.

📖 REMARQUE

- Lorsque le four commence à s'égoutter, veuillez attendre la fin du cycle d'égouttage.
- Selon l'environnement du produit, l'opération de vidange peut prendre beaucoup de temps. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit, mais d'une mesure de sécurité, alors attendez que l'eau refroidisse.

Paramètres



Touchez le bouton  sur le tableau de commande, sélectionnez **Réglages**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour modifier les divers réglages de votre four. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Menu	Sous-menu	Description
Connexions	Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
	Connexion facile	Vous pouvez connecter le four au serveur SmartThings par connexion Wi-Fi. Une fois le four connecté, vous pouvez utiliser l'application SmartThings pour vérifier l'état du four et/ou le contrôler depuis un appareil mobile.
	Gestion à distance	Sélectionnez Activer , puis appuyez sur le Bouton de réglage pour autoriser le Centre d'appels à accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.
Écran	Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
	Économiseur d'écran	Vous pouvez activer ou désactiver l'économiseur d'écran. 📖 REMARQUE L' est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran si aucune saisie n'est faite pendant une certaine durée à l'état de veille.
	Thème de l'horloge	Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge.
	Délai expiré	Vous pouvez définir le délai d'activation de l'économiseur d'écran. 📖 REMARQUE <ul style="list-style-type: none">• La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.• Lorsque le réglage de la temporisation est défini sur « Permanent », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.

Menu	Sous-menu	Description
Date et heure	Date et heure automatique	Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure par Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi.
	Sélectionner le fuseau horaire	Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction.)
	Régler la date	Vous pouvez régler manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction.)
	Régler l'heure	Vous pouvez régler manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction.)
	Sélectionner le format horaire	Vous pouvez sélectionner le format de l'heure : 12 heures ou 24 heures.
Langue		Vous pouvez sélectionner une langue.
Capacité		Vous pouvez ajuster le volume du four.
Dureté de l'eau		Vous pouvez régler la dureté de l'eau que vous utilisez pour les modes vapeur. <ul style="list-style-type: none"> Doux : Jusqu'à 120 ppm Moyen : 120-240 ppm Moyen-Dur : 240-350 ppm Dur : Plus de 350 ppm
Aide	Dépannage	Vous pouvez consulter les conseils de dépannage.
	Guide pour la première utilisation	Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four.
À propos de l'appareil	Nom du modèle	Vous pouvez consulter le nom du modèle de votre four.
	Version du logiciel	Vous pouvez consulter la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton Mise à jour du logiciel apparaît sur ce menu.
	Informations légales	Vous pouvez consulter les informations juridiques.

Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande pour éviter toute utilisation indésirable.

- Pour activer la fonction Verrouiller, touchez le bouton  sur le panneau de commande, sélectionnez **Verrouiller**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Pour désactiver la fonction Verrouiller, touchez le bouton  et laissez votre doigt appuyé dessus jusqu'à ce que vous voyiez le message « **La commande est verrouillée.** ».

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

▲ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

L'acrylamide produite lors de la cuisson d'aliments contenant des féculents tels que les chips, les frites et le pain peut générer des problèmes de santé. Il est recommandé de cuire ces aliments à basses températures et d'éviter toute surchauffe, d'éviter de rendre les aliments trop croustillants ou de les faire brûler.

▲ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments abîmés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

📖 REMARQUE

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du mode Gril Éco, placez les aliments au centre du plateau accessoire.














Conseils concernant les accessoires



Votre four est livré avec un nombre ou des types d'accessoires différents. Vous pouvez trouver que certains accessoires sont manquants par rapport au tableau ci-dessous. Cependant, même si vous n'êtes pas en possession des accessoires exacts spécifiés dans ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats.

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
- Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.






Faire cuire









Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Sponge cake	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Cake marbré	Grille métallique, moule à kouglof	3		175-185	50-60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160-180	40-50
Crumbles aux fruits	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3		80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150-170	60-70
Pizza maison, 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180-200	20-25
Quiche	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	2		180-190	25-35

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3		180-200	5-10

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Viande (Bœuf/Porc/Agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	50-70
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	90-120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-210	50-60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	100-120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		170-180	100-120

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Volaille (Poulet/Canard/Dinde)					
Poulet entier, 1,2 kg *	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	60-80 *
Morceaux de poulet	Grille métallique + plateau universel	3 1		200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique + plateau universel	3 1		200-210	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Plateau universel	3		220-230	15-20
Pommes de terre coupées en deux 0,5 kg	Plateau universel	3		190-200	40-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + plateau universel	3 1		200-220	20-30
Poisson grillé	Grille métallique + plateau universel	3 1		180-200	30-40

* Retournez après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Cuisiner intelligemment

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		270-300	2-4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4-8
Bœuf					
Bifteck *	Grille métallique + plateau universel	4 1		240-250	15-20
Hamburgers *	Grille métallique + plateau universel	4 1		250-270	13-18
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique + plateau universel	4 1		250-270	15-20
Saucisses	Grille métallique + plateau universel	4 1		260-270	10-15
Volaille					
Poulet, blancs	Grille métallique + plateau universel	4 1		230-240	30-35
Pilons de poulet	Grille métallique + plateau universel	4 1		230-240	25-30

* Retournez après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée, 0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3		200-220	15-25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180-200	45-50
Frites surgelées	Plateau universel	3		220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220-230	25-30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3		190-200	10-15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique + plateau universel	3 1		190-200	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique + plateau universel	3 1		190-200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3		180-200	20-35

Mode vapeur

Lorsque la vapeur est activée, le four génère de la vapeur et la répartit uniformément à l'intérieur de la zone de cuisson, couvrant toute la surface, y compris les grilles et les coins. Cela permet de dorer les aliments, donnant un dessus croustillant et un intérieur tendre et juteux.

Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale, et sélectionnez le niveau de vapeur qui convient le mieux à votre recette.

Convection vapeur

Nous recommandons de préchauffer le four en mode vapeur pour la cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Petits pains réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-190	10-20
Croissants réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-190	10-20
Pain blanc	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	2	Med	180-190	30-40
Pain multicéréales	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	2	Med	180-190	30-40
Pâte feuilletée	Plateau universel	3	Faible	180-190	15-20
Flan caramel à la vanille	Grille métallique	3	Élevé	120-130	20-30
Gâteau au fromage	Grille métallique	3	Med	150-160	55-65
Baguette *	Plateau universel	3	Élevé	180-200	25-35
Pizza surgelée auto-levée	Plateau universel	3	Med	190-210	15-25

* La baguette a besoin de la vapeur seulement au début de la cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Convection vapeur** pendant 10 minutes et d'utiliser le mode **Convection** à la même température pendant la durée de cuisson restant.

Chaleur vapeur par le haut + Convection

Nous recommandons de régler le mode de cuisson après la moitié du temps de cuisson, afin d'éliminer la vapeur pour obtenir une texture croustillante. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Chaleur supérieure + Convection** ou le mode **Convection** et de maintenir la température.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Rôti de porc, 1,2 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1	Med	170-180	90-120
Poulet, entier, 1,2 kg	Grille métallique + plateau universel	2 1	Med	190-200	55-65
Morceaux de poulet	Grille métallique + plateau universel	4 1	Faible	210-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique + plateau universel	4 1	Faible	170-180	15-25
Poulet, entier, 2,5 kg	Grille métallique + plateau universel	2 1	Med	170-180	100-120
Petite dinde entière, 4,0 kg	Grille métallique + plateau universel	2 1	Med	180-200	120-150
Poisson entier, 0,5 kg *	Grille métallique + plateau universel	4 1	Med	170-190	20-30
Filets de poisson *	Grille métallique + plateau universel	4 1	Faible	190-200	15-25

* Pour obtenir une texture moelleuse, il est recommandé d'utiliser le mode **Chaleur vapeur par le haut + Convection** pendant la cuisson.

Cuisiner intelligemment

Chaleur vapeur par le bas + Convection

Nous recommandons de préchauffer le four en mode vapeur pour la cuisson d'aliments croustillants.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	Med	190-200	15-20
Pizza auto-levée	Plateau universel	2	Med	190-210	15-20
Quiche	Grille métallique	2	Faible	180-190	25-35
Petits pains	Plateau universel	2	Faible	180-190	15-25
Focaccia	Grille métallique	2	Faible	200-210	15-25

Cuisson vapeur (modèles applicables uniquement)

Ce mode de Cuisson vapeur vous permet d'utiliser un large éventail de recettes.

Veillez à utiliser un récipient à vapeur pour la cuisson vapeur et à remplir le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temps (min)
Fleurtes de brocolis	Récipient à vapeur	A	10-15
Légumes coupés en tranches (Courgette, carotte, poivron)	Récipient à vapeur	A	10-20
Asperges vertes	Récipient à vapeur	A	15-20
Asperges blanches	Récipient à vapeur	A	15-20
Haricots verts	Récipient à vapeur	A	15-20
Choux de Bruxelles	Récipient à vapeur	A	15-20
Pommes de terre coupées en deux et pelées	Récipient à vapeur	A	25-35
Filet de poisson	Récipient à vapeur	A	15-25
Moules	Récipient à vapeur	A	10-20
Crevettes	Récipient à vapeur	A	10-20
Blancs de poulet	Récipient à vapeur	A	20-30
Œufs à la coque	Récipient à vapeur	A	13-18

REMARQUE

Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section Accessoires de la page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Cuisson professionnelle

Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique jusqu'à 220 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le procédé de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode convient à la cuisson des rôtis de viande et de volaille.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	3-4
Rôti de porc	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	2-3





Double cuisson

Avant d'utiliser la fonction de double cuisson, insérez la plaque séparatrice dans le four. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 guides de double cuisson que nous vous recommandons pour cuire traditionnellement, rôtir et confectionner des gâteaux. En utilisant la fonction de double cuisson, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps.

- En utilisant la fonction de double cuisson, le temps de préchauffage peut être étendu.





N°	Zone	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
1	Supérieur	Sponge cake	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inférieur	Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		190-210	13-18
2	Supérieur	Légumes rôtis, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	4		220-230	13-18
	Inférieur	Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Supérieur	Pain pita	Plateau universel	4		230-240	13-18
	Inférieur	Gratin de pommes de terre, 1,0 kg à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	1		180-190	45-50

N°	Zone	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
4	Supérieur	Pilons de poulet	Grille métallique + plateau universel	4 4		230-250	30-35
	Inférieur	Lasagnes, 1,0 kg à 1,5 kg	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	1		190-200	30-35
5	Supérieur	Filet de poisson, cuit	Grille métallique + plateau universel	4 4		210-230	15-20
	Inférieur	Feuilleté aux pommes	Plateau universel	1		170-180	25-30

Cuisiner intelligemment





Vous pouvez également utiliser la zone supérieure ou inférieure seule pour économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé lorsque vous utilisez une zone séparée. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.







Supérieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gratin de pommes de terre	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	4		160-170	40-50
Scones	Plateau universel	4		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	4		180-190	25-35
Poulet, pilon *	Grille métallique + plateau universel	4 4		230-250	30-35

* Ne faites pas préchauffer le four.

Inférieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Quatre-quarts	Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm	1		-	170-180	50-60
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		-	190-210	15-20
Croissants	Plateau universel	1		Faible	180-190	15-20

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Niveau de vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteau au fromage	Grille métallique	1		Med	150-160	60-70
Petits pains	Plateau universel	1		Faible	180-190	15-25
Fleurettes de brocolis *	Récipient à vapeur	A		-	-	10-15
Pommes de terre coupées en deux et pelées *	Récipient à vapeur	A		-	-	25-35
Filet de poisson *	Récipient à vapeur	A		-	-	15-25
Œufs à la coque *	Récipient à vapeur	A		-	-	13-18

REMARQUE

- Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section **Accessoires** de la page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.
- La disponibilité des modes de cuisson dépend du modèle de four.

Convection Éco

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Crumbles aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique, plat de 24 cm allant au four	2	160-180	60-80
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190-200	70-80
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1	160-180	20-30
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	25-35
Quartiers de pommes de terre surgelés, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	25-35
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1	200-220	30-40
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1	200-220	30-45
Filet de bœuf rôti, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique + plateau universel	2 1	180-200	65-75
Légumes rôtis, 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	25-35

Sonde thermique

Type d'aliment		Température à cœur (°C)
Bœuf/Agneau	Saignant	45-50
	Moyen	55-60
	Bien cuit	65-70
Porc		80-85
Volaille		85-90

Cuisiner intelligemment

Programmes Cuisson auto

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

Cuisson unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 50 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Pains et boulangerie

Les programmes incluent le préchauffage pendant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez vos aliments. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four. Nous vous recommandons d'utiliser un plat de 22 à 24 cm allant au four, résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) et fait en verre ou en vitrocéramique.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gratins			
Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gratin de légumes	0,8-1,2	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Pâtes	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
Lasagne	1,0-1,5	Grille métallique	3
	Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
Ratatouille	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir.		
Tartes et pâtisseries			
Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	2
	Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Croissants *	0,3-0,4	Plateau universel	3
	Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Feuilleté aux pommes *	0,3-0,4	Plateau universel	3
	Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Base de flan aux fruits	0,4-0,5	Grille métallique	3
	Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
Madeleines	0,2-0,4	Grille métallique	3
	Versez la pâte dans des moules à madeleines en métal noir. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
Pain			
Pain blanc *	0,6-0,7	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Pain multicéréales *	0,8-0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Baguettes *	0,6-0,7	Plateau universel	3
	Préparez la pâte en la partageant en 2 et placez-la sur le plateau universel.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pain aux noix *	1,0-1,1	Plateau universel	3
	Préparez la pâte en la partageant en 4 et répartissez-la sur le plateau universel.		
Petit pain *	0,3-0,5	Plateau universel	3
	Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Gâteaux et desserts			
Crumbles aux fruits	0,8-1,2	Grille métallique	3
	Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
Scones	0,5-0,6	Plateau universel	3
	Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Sponge cake	0,5-0,6	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 25 à 26 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Cake marbré	0,7-0,8	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Quatre-quarts	0,7-0,8	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 26 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Cheesecake *	0,8-0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Brownies	0,7-0,8	Grille métallique	3
	Préparez la pâte à gâteau hollandais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

2. Rôtissage

Nous vous recommandons ce programme pour rehausser le goût de vos produits frais réfrigérés (viande, volaille et poisson). Nous vous conseillons de bien faire décongeler les ingrédients surgelés si vous les utilisez. Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage et d'étape de retournement des aliments. Mais vous pouvez quand même retourner vos aliments à mi-cuisson si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Viande			
Filet de bœuf rôti **	0,8-1,2	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.			
Rôti de bœuf basse température **	0,8-1,2	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.			
Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4-0,8	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.			
Gigot d'agneau sur l'os **	0,8-1,4	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique.			
Rôti de porc **	0,8-1,2	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.			
Côtes de porc	0,8-1,2	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Placez les côtes de porc sur la grille.			

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Volaille			
Poulet, entier */**	0,8-1,4	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille, poitrine vers le bas. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine.			
Poulet, blancs	0,5-0,9	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille.			
Pilons de poulet	0,5-0,9	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.			
Poulet à l'américaine *	1,0-1,3	Grille métallique	3
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le poulet. Coupez le dos du poulet, puis badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, puis faites cuire.			
Canard, entier */**	1,5-2,3	Grille métallique	2
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le canard. Saupoudrez le canard d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, poitrine vers le haut. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine.			
Canard, magret	0,3-0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Placez les magrets de canard sur la grille, côté grasse vers le haut.			

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poisson			
Filet de truite au four	0,3-0,7	Plateau universel	4
		Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel.	
Truite	0,3-0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.			
Sole	0,3-0,7	Plateau universel	3
		Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Coupez la surface à l'aide d'un couteau.	
Steak/filet de saumon	0,3-0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	1
Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.			

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

** Utilisez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la viande.

Cuisiner intelligemment

3. Accompagnements

Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage. Utilisez ce programme avec des légumes frais.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Légumes rôtis	0,3-0,7	Plateau universel	4
	Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		
Tomates farcies	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les avec la préparation (par ex. riz, bœuf haché) et placez-les sur le plateau.		
Quartiers de pommes de terre	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Rincez et coupez les pommes de terre en morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau et faites cuire.		
Pommes de terre coupées en deux	0,5-0,9	Plateau universel	3
	Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		

4. Commodité

Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage. Pour plus de facilité, utilisez des aliments précuits surgelés.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Frites surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		
Quartiers de pommes de terre surgelés	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelés sur le plateau.		
Lasagnes surgelées	0,3-0,7	Grille métallique	3
	Placez les lasagnes surgelées dans un plat allant au four, puis déposez ce dernier sur la grille métallique.		

5. Pizza et pâte

Les programmes incluent le préchauffage pendant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez vos aliments. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pizza surgelée	0,3-0,7	Grille métallique	3
	Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
Pizza maison	0,8-1,2	Plateau universel	2
	Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Calzone	0,8-1,2	Plateau universel	3
	Préparez 4 morceaux de calzone fraîche et placez-les sur le plateau.		
Fermentation de la pâte	0,3-0,7	Grille métallique	2
	Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille.		

Double cuisson

Le tableau ci-dessous répertorie les 20 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Vous pouvez utiliser la zone supérieure ou la zone inférieure seule, et utilisez les deux zones simultanément.

Le programme indique les quantités, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instructions.

Les programmes de double intègrent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage.

Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Supérieur

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	Grille métallique	4
	Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
Pâtes	1,2-1,5	Grille métallique	4
	Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
Lasagne	1,0-1,5	Grille métallique	4
	Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Scones	0,5-0,6	Plateau universel	4
	Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Pilons de poulet	0,5-0,9	Grille métallique	4
		Plateau universel	4
Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.			
Steak/filet de saumon	0,3-0,7	Grille métallique	4
		Plateau universel	4
Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.			
Légumes rôtis	0,3-0,7	Plateau universel	4
	Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		
Pommes de terre coupées en deux	0,5-0,9	Plateau universel	4
	Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
Quartiers de pommes de terre surgelés	0,3-0,7	Plateau universel	4
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelés sur le plateau.		
Frites surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	4
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		

2. Inférieur

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	1
	Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Feuilleté aux pommes *	0,3-0,4	Plateau universel	1
	Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Croissants *	0,3-0,4	Plateau universel	1
	Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	1
	Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
Petit pain *	0,3-0,5	Plateau universel	1
	Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Crumbles aux fruits	0,8-1,2	Grille métallique	1
	Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
Cheesecake *	0,8-0,9	Grille métallique	1
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
Tomates farcies	0,3-0,7	Plateau universel	1
	Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les avec la préparation (par ex. riz, bœuf haché) et placez-les sur le plateau.		
Pizza surgelée	0,3-0,7	Grille métallique	1
	Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
Pizza maison	0,8-1,2	Plateau universel	1
	Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

3. Double

Vous pouvez sélectionner un programme automatique pour les zones inférieure et supérieure du four et les utiliser simultanément.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez la zone supérieure ou inférieure, le ventilateur et l'élément chauffant de l'autre zone peuvent fonctionner pour garantir des performances optimales. La zone non utilisée ne doit pas être utilisée à toute fin non prévue.

Cuisson saine (modèles applicables uniquement)

Le four propose 20 programmes de cuisson saine. Les réglages de cuisson seront ajustés automatiquement en fonction du programme sélectionné. Vous pouvez utiliser une zone unique ou une zone inférieure.

Veillez à utiliser un récipient à vapeur pour la cuisson vapeur et à remplir le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale.

AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Fleurettes de brocolis	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Fleurettes de choux-fleurs	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Carottes en rondelles	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Courgettes en rondelles	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Cubes de potiron	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Asperges vertes	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Asperges blanches	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Haricots verts	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Choux de Bruxelles	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Pommes de terre coupées en deux et pelées	0,6-0,8	Récipients à vapeur	A
Pommes en tranches	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Crevettes	0,6-0,8	Récipients à vapeur	A
Moules	0,8-1,0	Récipients à vapeur	A
Filet de poisson	0,6-0,8	Récipients à vapeur	A
Blancs de poulet	0,8-1,0	Récipients à vapeur	A
Crème au caramel	-	Récipients à vapeur	A

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Raviolis surgelés	0,4-0,6	Récipients à vapeur	A
Œufs durs	0,5-0,7	Récipients à vapeur	A
Œufs mollets	0,5-0,7	Récipients à vapeur	A
Œufs à la coque	0,5-0,7	Récipients à vapeur	A

REMARQUE

Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section Accessoires de la page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Fonction spéciale

Décongélation

Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, des aliments cuits, des fruits, du gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Produits surgelés Beignets de poulet, saucisses, pommes de terre	Grille métallique + plateau universel	3 1	50	-
Aliments cuits Pain et petits pains	Grille métallique + plateau universel	3 1	50	-
Fruits	Grille métallique, plat allant au four	3	30	-
Gâteau, crème, chocolat	Grille métallique, plat allant au four	3	30	-

Séchage

Ce mode est utilisé pour sécher des fruits, légumes et des herbes. Le temps de séchage varie selon le type, l'épaisseur et la quantité des aliments.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Fruits	Grille métallique	3	70-80	300-420
Légumes	Grille métallique	3	70-80	200-500
Herbes	Grille métallique	3	70-80	60-90

Levée de pâte

Ce mode est utilisé pour faire lever de la pâte et faire des yaourts maison.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pâte à pizza	Grille métallique	2	30-40	30-40
Gâteau/Pâte à pain	Grille métallique, plat allant au four	2	30-40	40-50
Yaourts maison	Grille métallique, plat allant au four	2	40-50	6 à 7 (heures)

Cuisson Pizza

Ce mode est adapté aux pizzas. La température et le temps de cuisson varient selon la taille de la pizza et l'épaisseur de la pâte à pizza.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	190-210	15-25
Pizza fine maison	Plateau universel	2	210-230	10-15

Cuisson lente

Ce mode utilise la basse température pour obtenir une texture tendre. Ce mode convient pour rôti le bœuf, le porc, le veau ou l'agneau lorsque vous souhaitez obtenir une texture tendre. Nous recommandons de saisir la viande sur toute sa surface à haute température sur la plaque de cuisson avant de la faire rôtir.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Durée (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	3-4
Surlonge, 5-6 cm d'épaisseur	Grille métallique + plateau universel	3 1	70-80	4-5
Rôti de porc	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique + plateau universel	3 1	70-90	2-3

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1.

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Sablés	Plateau universel	1+3		140	28-33
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	2, placés en diagonale		160	70-80
	Plateau universel + grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible *** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Augmentez la durée de cuisson de 5 minutes si vous cuisinez en mode Classique avec un récipient en verre (Ø 26 cm).



** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.

*** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre.

Cuisiner intelligemment



2. Faire griller

Faites préchauffer le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		300 (maxi)	1-2
Hamburgers * (x 12)	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	4 1		300 (maxi)	1 ^{er} 15-18 2 ^{ème} 5-8

* Retournez après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.





3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet, entier * 1,3 à 1,5 kg	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	60-75
Poulet, entier * 1,5 à 1,7 kg	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	70-85

* Retournez à mi-cuisson.

4. Cuisson vapeur

Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temps (min)
Fleurettes de brocoli 0,5 kg	Récipient à vapeur	A		12-15
Œufs à la vapeur x 10	Récipient à vapeur	A		15-18
Pommes de terre épluchées 0,5 kg	Récipient à vapeur	A		18-23
Saumon surgelé	Récipient à vapeur	A		18-23

REMARQUE

Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section Accessoires de la page 14 pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

Livre de recettes fréquentes

Gratin de pommes de terre

- Ingrédients** 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, de poivre puis de muscade, 150 g de fromage râpé, beurre, thym.
- Instructions** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (22-24 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Gratin de légumes

- Ingrédients** 800 g de légumes (courgette, tomate, oignon, carotte, poivron, pommes de terre précuites), 150 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel puis d'herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles de thym.
- Instructions** Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Étalez les rondelles sur un plat à gratin (22-24 cm) puis versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé et versez sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Puis servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Lasagne

- Ingrédients** 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de pâtes à lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan puis de basilic.
- Instructions** Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes. Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

Tarte aux pommes

- Ingrédients**
- **Pâtisseries** : 275 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 8 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu).
 - **Garniture** : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 50 g de raisins sans pépins, 2 cuillères à soupe de miettes de pain.

Instructions Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un grand saladier. Tamisez le sucre semoule et le sucre vanillé avec. Coupez avec 2 couteaux le beurre en petits cubes dans la farine. Ajoutez les 3/4 de l'œuf battu. Malaxez tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à obtenir une masse friable. Formez une boule avec la pâte. Enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.

Beurrez le moule (24-26 cm de diamètre) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les 3/4 de la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Placez-la dans le moule (fond et côtés). Placez-la dans le moule (fond et côtés).

Épluchez et videz les pommes. Coupez-les en cubes d'environ 3/4 x 3/4 cm. Arrosez les pommes de jus de citron et mélangez bien. Lavez et séchez les groseilles et les raisins. Ajoutez le sucre, la cannelle, les raisins et les groseilles. Mélangez bien et saupoudrez le bas de la pâte avec des miettes de pain. Appuyez légèrement.

Roulez le reste de la pâte. Coupez la pâte en petites lamelles et posez-les en travers sur la garniture. Badigeonnez la tarte uniformément avec le reste de l'œuf battu.

Quiche Lorraine

- Ingrédients**
- **Pâtisseries** : 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf.
 - **Garniture** : 75 g de bacon en cubes sans matières grasses, 125 ml de crème, 125 g de crème fraîche, 2 œufs battus, 100 g de fromage suisse râpé, sel et poivre.

Instructions Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans un plat à quiche en céramique beurré (25 cm de diamètre). Piquez le fond avec une fourchette. Mélangez l'œuf, la crème fraîche, le fromage, le sel et le poivre. Versez le mélange sur la pâte juste avant la cuisson.

Crumbles aux fruits

- Ingrédients**
- **Garniture** : 200 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 2 g de sel, 2 g de cannelle en poudre.
 - **Fruits** : 600 g de fruits mixés.

Instructions Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient émiettés pour faire la garniture. Répartissez les fruits mixés dans un plat et parsemez le crumble.

Pizza maison

- Ingrédients**
- **Pâte à pizza** : 300 g de farine, 7 g de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe de sucre et de sel.
 - **Garniture** : 400 g de légumes coupés en rondelles (aubergine, courgette, oignon, tomate), 100 g de jambon ou de bacon (haché), 100 g de fromage râpé.

Instructions Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel, le sucre et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Recouvrez avec un couvercle et placez-la dans le four pendant 30 minutes à 35 °C pour la faire lever. Roulez la pâte sur une surface farinée en forme de rectangle, et posez-la sur le plateau ou une plaque à pizza. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et agrémentez de jambon, champignons, olives et tomates. Étalez uniformément le fromage sur le dessus et faites cuire le tout.

Filet de bœuf rôti

Ingrédients 1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin puis de thym.

Instructions Assaisonnez le bœuf avec le sel, le poivre et le romarin, puis laissez-le au réfrigérateur pendant 1 heure. Posez-le sur la grille métallique. Enfouissez-le dans le four et faites-le cuire.

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

Ingrédients 1 kg de côtelettes d'agneau (6 morceaux), 4 grandes gousses d'ail (pressées), 1 cuillère à soupe de thym frais (écrasé), 1 cuillère à soupe de romarin frais (écrasé), 2 cuillères à soupe de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Instructions Mélangez le sel, l'ail, les herbes et l'huile, puis ajoutez l'agneau. Retournez-le pour l'enrober de préparation et laissez à température ambiante au moins 30 minutes à 1 heure.

Côtes de porc

Ingrédients 2 côtelettes de travers de porc, 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir, 3 feuilles de laurier, 1 oignon (émincé), 3 gousses d'ail (émincées), 85 g de sucre brun, 3 cuillères à soupe de sauce Worcester, 2 cuillères à soupe de purée de tomates et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Instructions Élaborez une sauce barbecue. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et ajoutez l'oignon. Faites-le revenir pour le ramollir et ajoutez les autres ingrédients. Faites griller, baissez le feu, puis faites mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Faites mariner le travers avec la sauce barbecue pendant au moins 30 minutes à 1 heure.

Entretien

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais manuellement le joint d'étanchéité de la porte.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez uniquement un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.

Parois externes du four

S'il y a des empreintes de doigt, de la graisse ou des tâches sur la surface extérieure (par exemple sur la porte, la poignée ou l'écran), nettoyez-les avec un chiffon doux et du produit à vitres ou du produit nettoyant neutre. Ensuite, essuyez à l'aide d'un chiffon propre, sec et doux. De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver.

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par de l'huile et de la graisse éclaboussées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

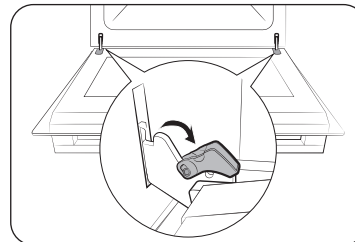
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode **Convection** avec le réglage de température maximal et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte (modèles applicables uniquement)

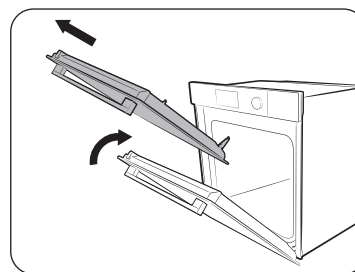
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

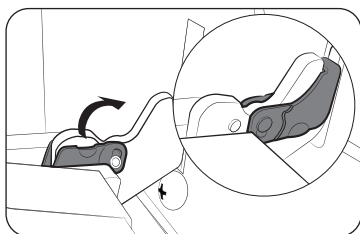
La porte du four est lourde.



1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



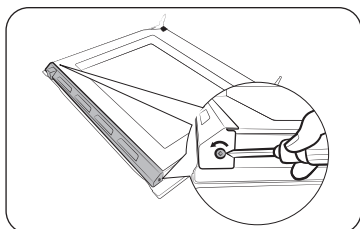
2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



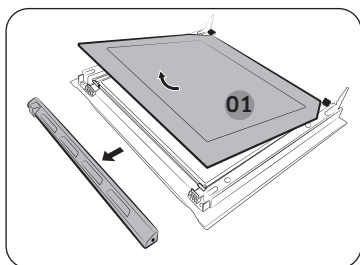
- Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

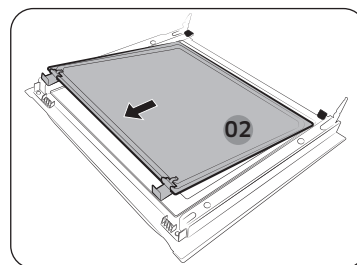
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 vitres juxtaposées, placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.



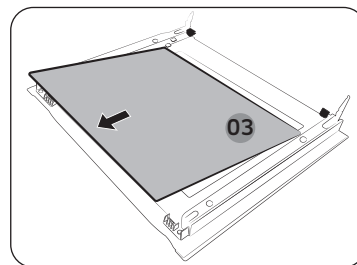
- Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.



- Détachez les caches dans le sens des flèches.
- Retirez la première couche de la porte.



- Retirez la deuxième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.



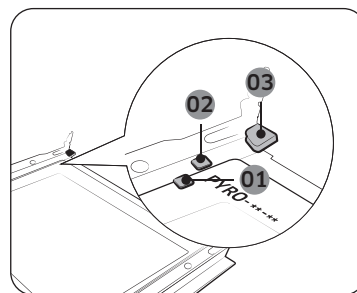
- Retirez la troisième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
- Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

⚠ ATTENTION

Pour identifier le bon côté de la couche, trouvez la marque « PYRO » dans le coin de chaque couche.

Sens correct : PYRO-**-**

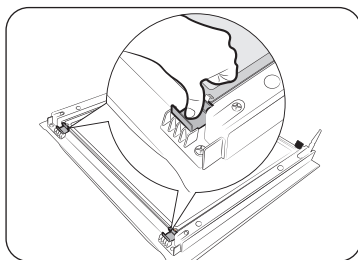
Sens incorrect : **--**OAYQ



- Fixation de soutien 1
- Fixation de soutien 2
- Fixation de soutien 3

- Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
 - Consultez le schéma et localisez les charnières. Insérez la couche 3 sous la fixation de soutien 1, la couche 2 entre les fixations de soutien 1 et 2, et la couche 1 dans la fixation de soutien 3, en respectant bien cet ordre. Assurez-vous que le côté imprimé des couches est inséré vers l'intérieur.

Entretien

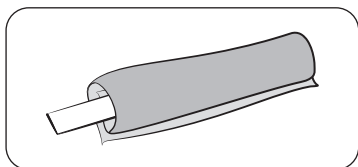


8. Après avoir inséré la couche 2, appuyez sur les fixations des vitres et vérifiez si elles maintiennent correctement la vitre.
9. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les caches.

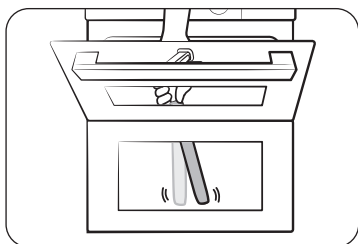
⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des fuites de chaleur, assurez-vous de réinsérer correctement les couches vitrées.

Vitre de porte double (modèles applicables uniquement)



1. Attachez le tissu humide pour le coller.

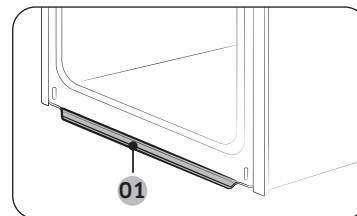


2. Mettez la serviette en dessous de la porte.
3. Nettoyez la porte.
4. Appliquez du détergent sur le tissu et nettoyez à nouveau.
5. Essuyez le tissu sec pour éliminer l'humidité et les bulles.

⚠ ATTENTION

Ne détachez pas la porte pour la nettoyer.

Collecteur d'eau



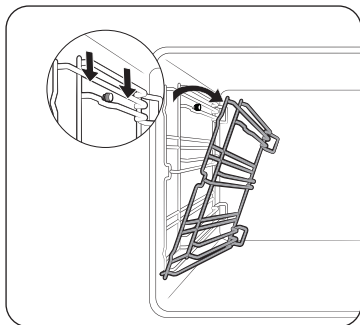
01 Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Le collecteur d'eau n'est pas amovible. Une fois que le four a refroidi après un processus de cuisson, essuyez l'eau présente sur le collecteur d'eau.

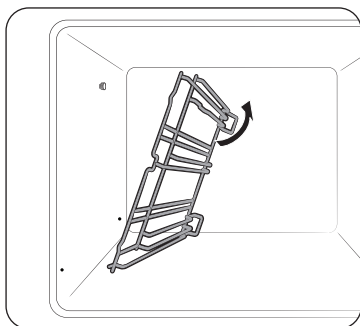
⚠ AVERTISSEMENT

En cas de fuite d'eau depuis le collecteur d'eau, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Grilles latérales (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure de la grille latérale de gauche puis abaissez d'environ 45°.



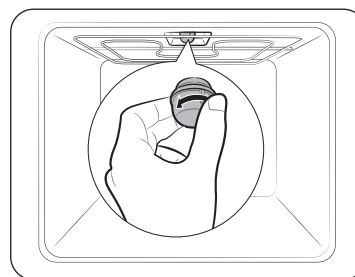
2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la grille latérale de gauche.
3. Retirez la grille latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux grilles latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller les grilles latérales.

REMARQUE

Le four fonctionne sans que les grilles latérales et les grilles ne soient installées.

Remplacement

Ampoules

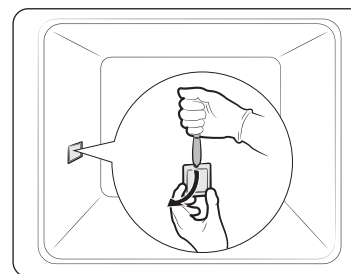


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25-40 W/220-240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d'éviter que l'ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

Éclairage latéral du four



1. Maintenez l'extrémité inférieure de la protection de l'éclairage latéral du four d'une main, et utilisez un outil fin et plat tel qu'un couteau de table pour retirer la protection comme indiqué.
2. Remplacez l'éclairage latéral du four.
3. Réinsérez la protection de l'ampoule.

Dépannage

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	<ul style="list-style-type: none">• S'il y a des corps étrangers entre les boutons• Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur• Si la fonction est activée	<ul style="list-style-type: none">• Retirez les corps étrangers et réessayez.• Retirez l'humidité et réessayez.• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	<ul style="list-style-type: none">• En cas de coupure de courant	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• En cas de coupure de courant	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez s'il est sous tension.• Vérifiez si le est activé.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• S'il est débranché de la prise d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Remettez-le sous tension.

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Si la cuisson continue dure longtemps• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	<ul style="list-style-type: none">• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.• Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.• Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	<ul style="list-style-type: none">• En cas de coupure de courant	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	<ul style="list-style-type: none">• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	<ul style="list-style-type: none">• S'il y a des résidus d'aliments coincés entre la porte et l'intérieur de l'appareil	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint• Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	<ul style="list-style-type: none">• L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton Éclairage du four.• Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.

Problème	Cause	Action
Il y a de l'électricité provenant de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> Si la source d'alimentation n'est pas correctement mise à la terre Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
De l'eau goutte.	<ul style="list-style-type: none"> Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		
La luminosité à l'intérieur du four varie.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Problème	Cause	Action
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est ouverte Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur s'est actionné 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte et redémarrez. Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien. Vérifiez si le est activé.
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> Lors de la première utilisation S'il y a des aliments sur le système de chauffe 	<ul style="list-style-type: none"> De la fumée peut s'échapper du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver. Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	<ul style="list-style-type: none"> En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Je peux entendre l'eau bouillir pendant la cuisson vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> En effet, l'eau est chauffée à l'aide du réchauffeur de vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'alimentation en eau 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez de l'eau dans le réservoir et réessayez.
Lors du nettoyage par pyrolyse, le four est chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> Le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées. Il se peut donc que vous sentiez une odeur de brûlé due aux résidus d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Le nettoyage vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû à une température trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis utilisez-le.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation électrique pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Dysfonctionnements du capteur	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture EEPROM	
C-70	Problèmes liés à la vapeur	
C-72		
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire	
C-F2	Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Dépannage

Code	Signification	Action
-dC-	Si la plaque séparatrice est retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Si la plaque séparatrice est insérée durant la cuisson en mode Unique.	La plaque séparatrice ne doit pas être retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. <ul style="list-style-type: none">• En-dessous de 100 °C - 16 heures• De 105 °C à 240 °C - 8 heures• De 245 °C à la température maximale - 4 heures	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de cet appareil peuvent être modifiés sans préavis.

Tension électrique		230 à 240 V ~ 50 Hz
Puissance connectée maximale		3650 à 3950 W
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	595 x 596 x 570 mm
	Encastrable	560 x 579 x 549 mm
Capacité		76 litres

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG	
Identification du modèle	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI _{cavité})	81,6		
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A+		
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en mode traditionnel par zone (énergie électrique finale) (EC zone électrique)	1,05 kWh/cycle		
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par zone (énergie électrique finale) (EC zone électrique)	0,71 kWh/cycle		
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité		
Volume par cavité (V)	76 L		
Type de four	Encastrable		
Masse de l'appareil (M)	NV7B666**** : 35,6kg NV7B667**** : 40,6kg NV7B668**** : 35,6kg NV7B669**** : 40,6kg	NV7B666**C* : 37,6 kg NV7B668**C* : 37,6 kg	NV7B676**** : 39,1kg NV7B677**** : 43,1kg NV7B678**** : 39,1kg NV7B679**** : 43,1kg
Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)	1,9 W		
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min		
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W	
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min	
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W	
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	30 min	

Données déterminées conformément aux normes EN 603501 et EN 50564, aux Règlements de la Commission européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014 et au Règlement (CE) N°1275/2008.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni. L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur <http://www.samsung.com> ; rendez-vous dans Support (Assistance) > Search Product Support (Rechercher une assistance produit), puis saisissez le nom du modèle.

ATTENTION

La fonction de réseau local sans fil (WLAN) 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'en intérieur dans tous les pays membres de l'UE et au Royaume-Uni.

Connexion Wi-Fi	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Annnonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de cet appareil en contactant notre équipe d'assistance via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu « Question ».)

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum vous seront facturés.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre s'applique à toute personne ayant reçu ces informations.



UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Inhoud

Over deze handleiding 3

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt 3

Veiligheidsinstructies 3

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur) 6

Automatische functie voor energiebesparing 6

Installatie 7

Geleverde onderdelen 7

Aansluiting op het lichtnet 8

Installatie in een kast 8

Voor u begint 11

Bedieningspaneel 11

Eerste instelling 11

Nieuwe-ovengeur 12

Slim veiligheidsmechanisme 13

Zacht sluitende deur (rustig, veilig en geruisloos) 13

Samenstellen van de stoomcontainer 13

Accessoires 14

Flexibele deur 15

Waterreservoir 16

Gebruik 17

Ovenstanden 17

Standen met stoombereiding 19

Dubbele-bereidingsstanden 21

Air Fry 23

Sous vide met lucht 25

Koken met de vleessonde 27

Speciale functie 28

Gezond koken 30

Automatisch bereiden 30

Timer 31

Reinigen 32

Instellingen 34

Vergrendelen 35

Slim koken 36

Handmatige bereiding 36

Programma's voor automatisch koken 44

Speciale functie 52

Voorbeeldgerechten 53

Verzameling veelgemaakte recepten voor automatisch koken 55

Onderhoud 58

Reinigen 58

Vervanging 61

Probleemoplossing 62

Controlepunten 62

Informatiecodes 64

Technische specificaties 65

Bijlage 66

Productinformatieblad 66

Aankondiging met betrekking tot open source 67

Over deze handleiding

Hartelijk dank voor uw aanschaf van deze inbouwoven van SAMSUNG. Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van dit apparaat. Lees voor gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt

WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamenteel letsel, overlijden en/of schade aan eigendommen**.

LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licamenteel letsel en/of schade aan eigendommen**.

OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

Veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen worden geïnstalleerd door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming voor of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

De mogelijkheid om het apparaat los te koppelen, moet zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

Voor de bevestigingsmethode mogen geen kleefstoffen worden gebruikt, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast waardoor het glas kan barsten.

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens stoomreiniging of zelfreiniging. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal en moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden. Voor apparaten met pyrolytische reiniging: Sommige dieren, in het bijzonder vogels, kunnen gevoelig zijn voor de dampen en plaatselijke temperatuursveranderingen die ontstaan bij de pyrolytische reiniging. Deze dieren moet u tijdens de reiniging naar een gepaste, goed geventileerde ruimte brengen.

Ventileer de ruimte tijdens en na de pyrolytische reiniging.

De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (Uitsluitend model met vleessonde)

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp wordt vervangen, zodat er geen elektrische schok kan optreden.

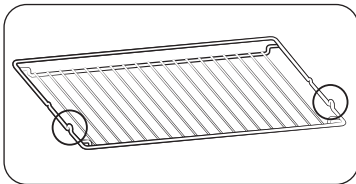
Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

LET OP: Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.



Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren, zodat het rooster bij een zware belasting op de rustpunten rust.

⚠ LET OP

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoer beschadigd is geraakt.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegde elektricien.

Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw dealer als de oven gerepareerd moet worden.

Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.

De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.

Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

Als deze oven over een functie voor bereiding met vochtige lucht of stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.

Wees voorzichtig met het openen van de oven deur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.

Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.

Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet op het grote rooster worden bereid. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.

Gieter geen water op de bodem van de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emailen oppervlak veroorzaken.

Veiligheidsinstructies

De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.

Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emailen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.

Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emailen oppervlakken veroorzaken.

Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.

Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

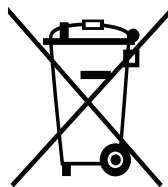
Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet op de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.

Open de deur niet met overdreven veel kracht.

WAARSCHUWING: Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.

WAARSCHUWING: Laat de deur niet open staan terwijl de oven met een bereiding bezig is.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuverbindenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, Batterijen) naar : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatische functie voor energiebesparing

Licht: tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op de ovenlamptoets te drukken. Om energie te besparen, wordt de ovenverlichting enkele minuten nadat het bereidingsprogramma is begonnen, uitgeschakeld.

Installatie

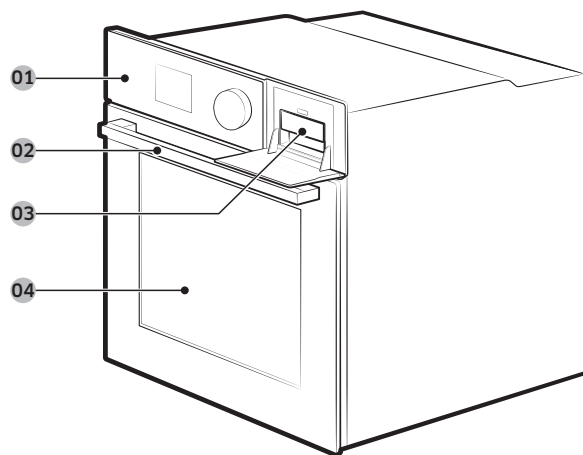
⚠ WAARSCHUWING

- Dit product is bedoeld voor inbouwtoepassingen.
- Deze oven dient door een gekwalificeerde technicus te worden geïnstalleerd. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante lokale veiligheidsvoorschriften.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik tot een hoogte van maximaal 2.000 meter.

Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn. Als u een probleem hebt met de oven of accessoires, kunt u contact opnemen met een plaatselijke klantenservice van Samsung of met de winkel.

Overzicht van de oven



01 Bedieningspaneel

02 Deurhandgreep

03 Waterreservoir

04 Deur

📄 OPMERKING

Afhankelijk van het model wordt deze oven in twee types geleverd: met enkele en dubbele deur.

Accessoires

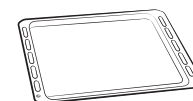
De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



Rooster



Roosterinzetstuk *



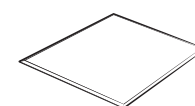
Bakplaat *



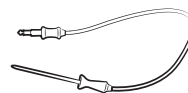
Universele plaat *



Extra diepe plaat *



Verdeelplaat



Vleessonde *



Stoomcontainer *



2 schroeven (M4 L25)



Air Fry-bakplaat *

📄 OPMERKING

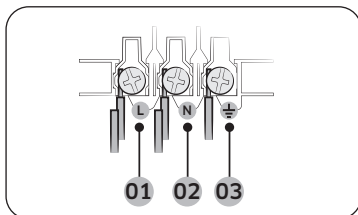
De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Installatie

⚠ LET OP

Verwijder het kinderslot voordat u een van de pyrolytische reinigingsprogramma's gebruikt, zodat blokkering van de ventilatie wordt vermeden waardoor de deur kan opwarmen.

Aansluiting op het lichtnet



- 01 BRUIN of ZWART
- 02 BLAUW of WIT
- 03 GEEL/GROEN

Sluit de oven op een stopcontact aan. Als er vanwege de beperkingen met de toegestane stroomsterkte geen stopcontact beschikbaar is, gebruikt u een meerpolige werkschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contactpunten) om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen. Gebruik een stroom snoer van voldoende lengte en minimaal 1,5-2,5 mm² doorsnede dat aan de specificatie H05 RR-F of H05 VV-F voldoet.

Nominale ingangsstroom (A)	Minimale doorsnede
$10 < A \leq 16$	1,5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2,5 mm ²

Controleer de uitgangsspecificaties op het etiket op de oven.
Open met een schroevendraaier de achterplaat van de oven en verwijder de schroeven van de snoerbeugel. Sluit vervolgens de stroomdraden op de geëigende contactpunten aan.
De (⚡)-aansluiting moet worden geaard. Sluit als eerste de geel/groene draad aan (aarddraden). Deze moet langer zijn dan de andere. Als u een stopcontact gebruikt, moet dit nadat de oven is geïnstalleerd nog bereikbaar zijn. Samsung is niet verantwoordelijk voor ongelukken die ontstaan door een ontbrekende of defecte aarding.

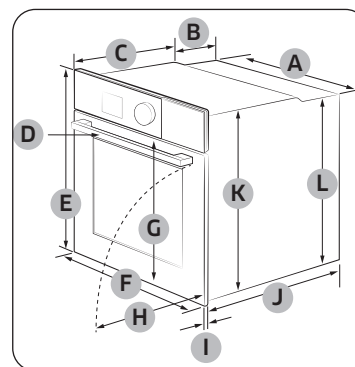
⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

Installatie in een kast

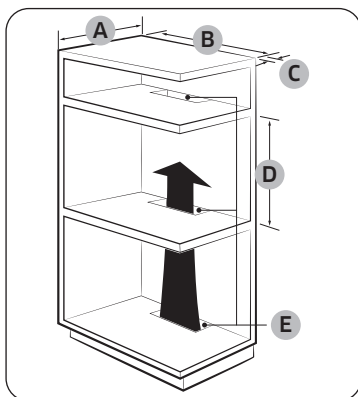
Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen volgens EN 60335. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan de oven door de warmte-uitstoot van het apparaat. De oven moet goed worden geventileerd. Voor ventilatie moet een ruimte van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank van de kast en de steunwand. Indien u de oven onder een kookplaat installeert, volgt u de installatie-instructies voor de kookplaat.

Vereiste afmetingen voor installatie



Oven (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

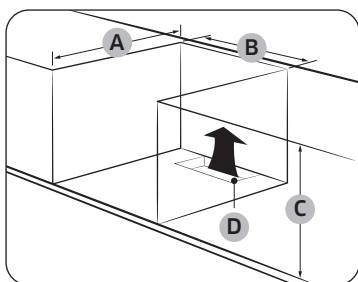


Inbouwkast (mm)

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

OPMERKING

De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen **(E)** om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.

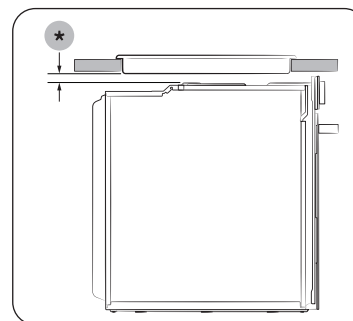


Gootstenekast (mm)

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

OPMERKING

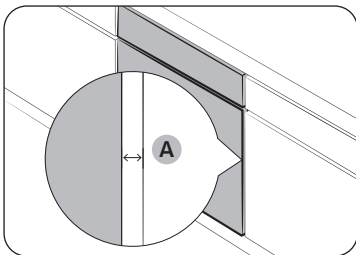
- De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen **(D)** om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.
- De minimumhoogte **(C)** is alleen vereist voor de oveninstallatie.



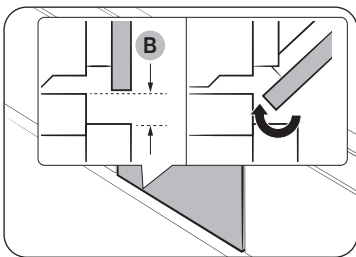
Installeren met een kookplaat
Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte **(*)**.

Installatie

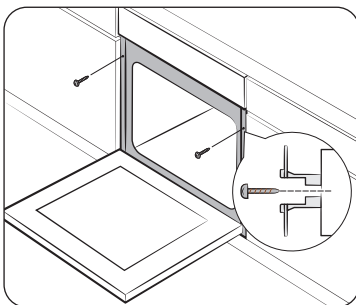
De oven monteren



Laat aan alle kanten van de oven ten minste 5 mm ruimte (A) tussen de oven en de kastwand.



Laat ten minste 2 mm ruimte (B), zodat de deur gemakkelijk kan worden geopend en gesloten.



Plaats de oven in de kast en zet het apparaat stevig vast met behulp van 2 schroeven aan beide zijken.

Verwijder na de installatie het beschermfolie, de tape en het andere verpakkingsmateriaal en haal de meegeleverde accessoires uit de oven. Als u de oven uit de kast wilt halen, ontkoppel dan eerst de stroomtoevoer en verwijder de 2 schroeven aan beide kanten van de oven.

⚠ WAARSCHUWING

Voor een goede werking moet de oven worden geventileerd. Zorg dat de ventilatieopeningen nooit worden geblokkeerd.

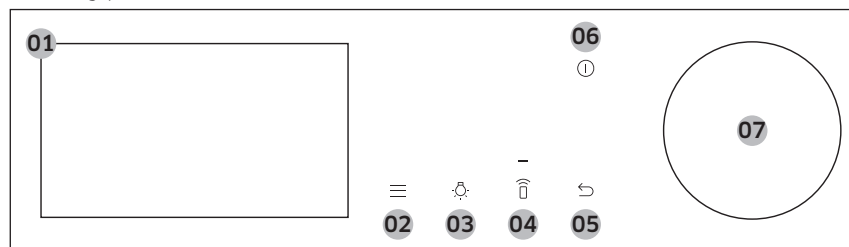
📄 OPMERKING

Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan per model verschillen.

Voor u begint

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel van de oven heeft een display (geen touchscreen), instelknop en tiptoetsen om de oven te bedienen. Lees het volgende voor meer informatie over het bedieningspaneel van de oven.



01 Scherm	Geeft het menu, de informatie en de voortgang van de bereiding weer.
02 Opties	Tik hierop om de lijst Opties te zien.
03 Licht	Tik hierop om het licht in de oven in of uit te schakelen.
04 Smart Control	Tik hierop om de functie Smart Control in of uit te schakelen. OPMERKING Voordat deze functie wordt gebruikt, moet Eenvoudige verbinding zijn ingesteld.
05 Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan.
06 Aan/uit	Tik hierop om het scherm in of uit te schakelen. OPMERKING Wanneer de deur open is, kan alleen de toets Aan/uit de werking van de oven stoppen.
07 Instelknop	Draai naar links en rechts om door de menu's en lijsten te lopen. Er wordt op het scherm een onderdeel onderstreept om te laten zien waar u bent. Druk erop om het onderstreepte onderdeel te selecteren.

Eerste instelling

Wanneer u de oven voor de eerste keer inschakelt, verschijnt het welkomstscherf met het Samsung-logo. Volg de instructies op het scherm om de eerste instellingen af te ronden. U kunt later de eerste instellingen wijzigen met behulp van het scherm Instellingen.

1. Selecteer in het welkomstscherf **Start het instellen** en druk dan op de **instelknop**.
2. Stel de taal in.
 - a. Selecteer de taal en druk dan op de **instelknop**.
 - b. Selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
3. Ga akkoord met de "**Algemene voorwaarden**" en het "**Privacybeleid**".
4. Verbind uw apparaat met de SmartThings-app.
 - a. Selecteer in het scherm Mobiele beleving **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
 - b. Scan met uw smartphone de QR-code op het scherm en volg de instructies op het scherm van uw telefoon en rond het verbinden af.
 - Als u niet verder wilt gaan met deze stap, selecteer dan **Overslaan** en druk op de **instelknop** en ga verder met de volgende stap.
 - c. Zodra u het bericht ontvangt dat het verbinden is geslaagd, selecteer dan **OK** en druk op de **instelknop**.

Voor u begint

5. Stel de tijdzone in.
 - a. Selecteer de tijdzone en druk dan op de **instelknop**.
 - b. Selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
6. Stel de datum in.
 - a. Selecteer de dag, maand en jaar. Druk op de **instelknop** na selectie van elk onderdeel.
 - b. Selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.

OPMERKING

Sla deze stap over als u uw apparaat met de SmartThings-app hebt verbonden.

7. Selecteer de tijd.
 - a. Stel het uur en de minuten in. Druk op de **instelknop** na selectie van elk onderdeel.
 - b. Selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.

OPMERKING

Sla deze stap over als u uw apparaat met de SmartThings-app hebt verbonden.

8. Selecteer **Klaar** en druk dan op de **instelknop** om de instelling af te ronden.
 - Het scherm Gids voor eerste gebruik verschijnt. U kunt **MEER INFORMATIE** selecteren en druk dan op de **instelknop** om de gids te bekijken of selecteer **LATER** en druk dan op de **instelknop** om deze stap over te slaan.

Het scherm zo instellen dat het altijd aan staat

Na een bepaalde tijd gaat het scherm automatisch uit. Als u wilt instellen dat het scherm altijd aan staat, moet u onderstaande instructies volgen.

1. Druk op de toets  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Instellingen** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer in het scherm Instellingen **Display** en druk dan op de **instelknop**.
4. Selecteer in het displayscherm **Time-out** en druk dan op de **instelknop**.
5. Selecteer **Altijd aan** en druk dan op de **instelknop**.

OPMERKING

- Het energieverbruik kan afhankelijk van uw instelling hoger worden.
- Wanneer de time-outinstelling op "**Altijd aan**" is ingesteld, dan wordt, als er 3 minuten geen actie is, de helderheid van de lcd automatisch naar niveau 2 gewijzigd.
- De instelling "**Altijd aan**" is alleen beschikbaar als de screensaver op Aan is ingeschakeld.

Nieuwe-ovengeur

Voordat u begint met het gebruiken van de oven, moet deze eerst worden gereinigd om de nieuwe-ovengeur te verwijderen.

1. Haal alle accessoires uit de oven.
2. Laat de oven een uur lang werken op 200 °C met hete lucht of conventioneel op 200 °C. Hiermee worden alle resterende productiestoffen in de oven weggebrand.
3. Zet de oven na afloop uit.

OPMERKING

- Bij het eerste gebruik kunt u een beetje rook in de oven zien, terwijl deze werkt. Dit is echter geen defect aan het product.
- Terwijl de temperatuur van de kookruimte in de eerste periode hoger wordt, ziet u wellicht een paar vlekken op het glas van de binnenkant van de deur. Zet de oven uit als dit het geval is en wacht tot deze is afgekoeld. Gebruik dan keukenpapier of een neutraal schoonmaakmiddel met een schone doek om het glas aan de binnenkant af te vegen.
- Het is ook belangrijk om ervoor te zorgen dat u de oven in een goed geventileerde keuken gebruikt.

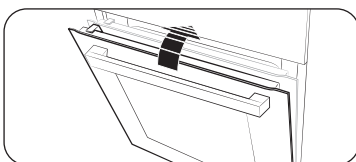
Slim veiligheidsmechanisme

Als u de deur opent terwijl de oven werkt, gaat het ovenlicht aan en zullen zowel de ventilator als de verwarmingselementen ophouden met werken. Dit om lichamelijk letsel zoals brandwonden en onnodig energieverlies te voorkomen. Wanneer dit gebeurt, sluit u de deur en de oven gaat normaal verder met werken, aangezien dit geen systeemfout is.

Zacht sluitende deur (rustig, veilig en geruisloos) (alleen bepaalde modellen)

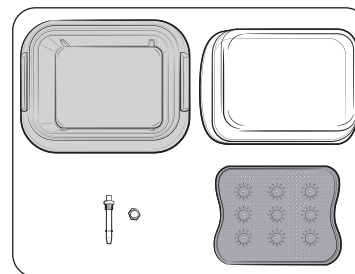
De Samsung inbouwoven heeft een zacht sluitende deur die rustig, veilig en geruisloos sluit. Bij het sluiten van de deur remt het speciaal ontworpen scharnier de deur af een paar centimeter vóór de eindpositie. Dit is de perfecte touch voor extra comfort, waarbij de deur geruisloos en rustig sluit.

(Beschikbaarheid van deze functie hangt af van het model oven.)

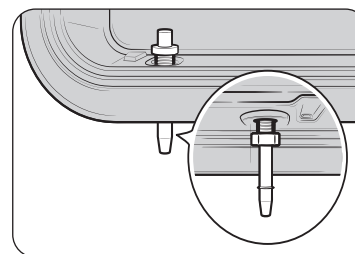


De zachte sluiting van de deur begint op circa 15 graden en sluit volledig binnen circa 5 seconden.

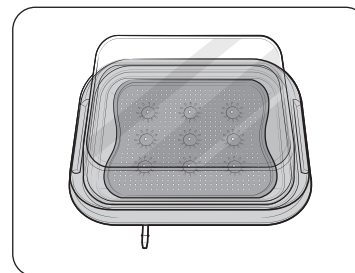
Samenstellen van de stoomcontainer (alleen bepaalde modellen)



1. Controleer en zorg ervoor dat u alle onderdelen voor de stoomcontainer hebt.
 - De onderdelen zijn een glazen deksel, metalen pan, stoomplaat en stoommondstuk.



2. Plaats het stoommondstuk in het gat aan de rechterkant van de metalen pan en draai dan de meegeleverde moer vast.

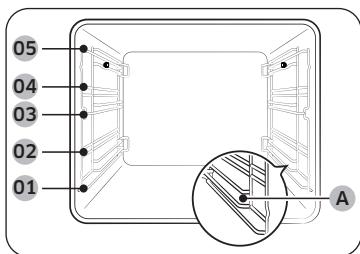


3. Zet de stoomplaat in de metalen pan en sluit dan het glazen deksel om het in de oven te gebruiken.

Voor u begint

Accessoires

Als u de accessoires voor het eerst gaat gebruiken, reinigt u deze zorgvuldig met warm water, schoonmaakmiddel en een zachte schone doek.



- 01 Niveau 1
- 02 Niveau 2
- 03 Niveau 3
- 04 Niveau 4
- 05 Niveau 5
- (A) Niveau van stoomcontainer

- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- **Stoomcontainer niveau (A)** geldt alleen voor de stoomcontainer. Zet de stoomcontainer op geen ander niveau en plaats geen andere accessoires op de **stoomcontainer niveau (A)**. De **stoomcontainer niveau (A)** wordt alleen bij bepaalde modellen geleverd.
- Laat ten minste 1 cm ruimte tussen het accessoire en de bodem van de oven en tussen het accessoire en andere accessoires.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.
- De accessoires kunnen tijdens verhitting vervormen. Na afkoeling keren de oorspronkelijke vorm en prestaties weer terug.

Basisgebruik

Maak u bekend met het gebruik van de diverse accessoires, zodat u ze optimaal voor het bereiden van uw gerechten kunt inzetten.

Rooster	Het rooster is bedoeld voor grillen en roosteren. Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren.
Roosterinzetstuk *	Het roosterinzetstuk wordt in combinatie met de plaat gebruikt om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven druipt.
Bakplaat *	De bakplaat (diepte: 20 mm) wordt gebruikt voor het bakken van taarten, koekjes en ander gebak. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Universele plaat *	De universele plaat (diepte: 30 mm) wordt gebruikt voor braden en roosteren. Gebruik het roosterinzetstuk om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven druipt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Extra diepe plaat *	De extra diepe plaat (diepte: 50 mm) wordt gebruikt voor roosteren met of zonder het roosterinzetstuk. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Air Fry-bakplaat *	Gebruik de Air Fry-bakplaat alleen in de stand Air Fryer. Daar de plaat heet wordt bij of onmiddellijk na het koken, moet u ervoor zorgen ovenwanten te gebruiken om de plaat te verwijderen of wacht tot de oven volledig is afgekoeld.

Verdeelplaat	De verdeelplaat is bedoeld om de oven in twee compartimenten te verdelen. Gebruik de verdeelplaat met dubbele-bereidingsstand. Gebruik de verdeelplaat niet voor ander doeleinden dan om de ovenruimte in twee compartimenten te verdelen. Gebruik de verdeelplaat niet als plank.
Telescooprails *	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: <ol style="list-style-type: none"> 1. Trek de rails uit de oven. 2. Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven. 3. Sluit de ovendeur.
Vleessonde *	Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees gemeten. Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
Stoomcontainer *	Het stoombakje en het glazen deksel zijn alleen voor de volledige stoomkookfunctie. Gebruik de stoomcontainer alleen op het niveau voor de stoomcontainer en zorg ervoor dat deze volledig in het compartiment staat waarbij de container de achterwand raakt. De stoomcontainer heeft 4 verschillende onderdelen: glazen deksel, metalen pan, stoomplaat en stoommondstuk. WAARSCHUWING: Gebruik het glazen deksel niet voor grillen of bakken. ⚠ WAARSCHUWING <ul style="list-style-type: none"> • Draag altijd ovenwanten als u met de stoomcontainer werkt en zorg ervoor dat u de stoomcontainer niet laat vallen. • Door plotselinge temperatuursveranderingen kunnen glazen onderdelen breken of versplinteren.

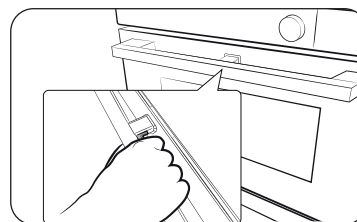
OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

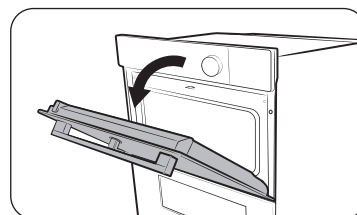
Flexibele deur (alleen bepaalde modellen)

Deze oven heeft een unieke flexibele deur met een scharnier in het midden. Hierdoor hoeft u alleen de bovenste helft te openen voor toegang tot het bovenste compartiment. Wanneer u de functie Dubbele bereiding gebruikt, heeft u gemakkelijker en met een grotere energiezuinigheid toegang tot de bovenste ruimte van de oven.

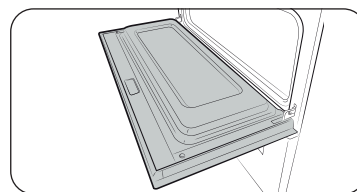
Gebruik van de bovenste deur



1. Druk de hendel van de handgreep volledig in.



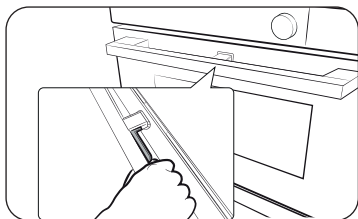
2. Trek aan de handgreep.



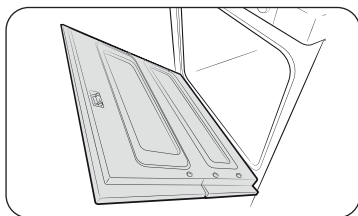
3. Hierdoor wordt alleen de bovenste deur geopend, zoals aangegeven.

Voor u begint

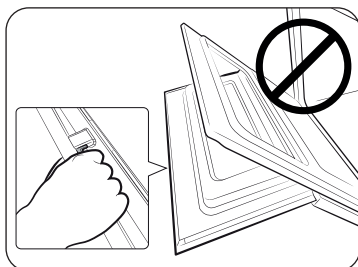
Gebruik van de volledige deur



1. Houd het gedeelte van de handgreep zonder hielden vast en trek dan.



2. Hierdoor wordt de hele deur geopend, zoals aangegeven.



⚠ LET OP

Zorg ervoor dat u bij het openen van de hele deur de handgreep vastpakt bij het deel zonder de hendel.

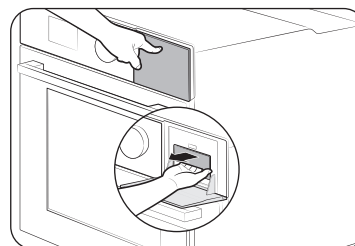
Als de hendel halverwege het openen van de deur wordt ingedrukt, kan de bovenste deur open gaan waardoor letsel kan ontstaan.

📖 OPMERKING

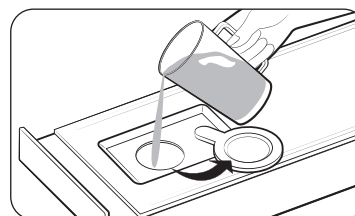
- Plaats geen zware voorwerpen op of gebruik geen extreme kracht op de bovenste deur.
- Laat kinderen niet met of op de bovenste deur spelen.

Waterreservoir

Het waterreservoir wordt voor de stoomfuncties gebruikt. Vul het met water voordat u met stoom gaat koken.



1. Het waterreservoir bevindt zich in de rechterbovenhoek. Druk het reservoir iets in om het te openen en te verwijderen.



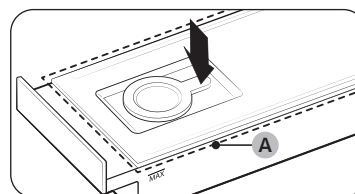
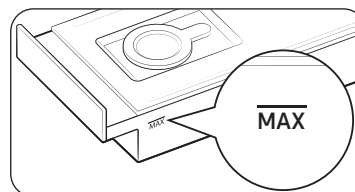
2. Open het deksel van het reservoir en vul het met 500 ml drinkwater.
3. Sluit het deksel en zet het reservoir weer op zijn plaats.

📖 OPMERKING

Steek het waterreservoir tot het eind naar binnen totdat het vastklikt.

📖 OPMERKING

Vul het niet verder dan de lijn max.



📖 OPMERKING

Zorg ervoor dat het deksel (A) van het waterreservoir gesloten is, voordat u de oven gebruikt.

Gebruik

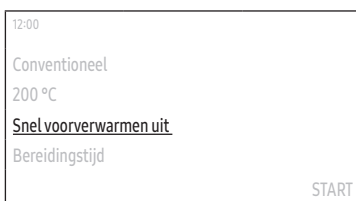
Ovenstanden



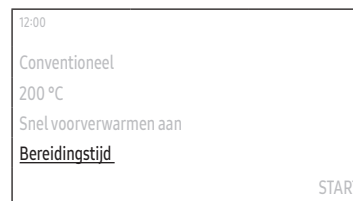
1. Selecteer in het hoofdscherm **Hete lucht** en druk dan op de **instelknop**.
2. Selecteer de gewenste bereidingsstand en druk dan op de **instelknop**. (Zie "Beschrijvingen ovenstanden" voor gedetailleerde informatie over elke stand.)
 - U kunt de vleessonde bij sommige standen gebruiken. Zie "Koken met de vleessonde (alleen bepaalde modellen)" voor bereiding met de vleessonde.



3. Stel de gewenste temperatuur in.
 - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen afhankelijk van de bereidingsstand.



4. Stel de optie Snel voorverwarmen in.
 - De standaardinstelling is "Uit".



5. Selecteer de **Bereidingstijd** en druk dan op de **instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
 - De maximale bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.
6. Selecteer na het instellen van de bereidingstijd de optie die aan het eind van het koken moet worden gebruikt en druk dan op de **instelknop**.
 - U kunt **Oven uit**, **Houd temp.** of **Warm houden**.
 - De standen Grote grill en Eco-grill ondersteunen de optie **Warm houden** niet.

OPMERKING

Als u begint met koken zonder de bereidingstijd in te stellen of **Houd temp.** is als optie ingesteld, dan moet u de oven handmatig stoppen.



7. Selecteer **Klaar om** en druk dan op de **instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
 - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven aan wanneer de bereidingstijd eindigt. (Bijv. **Klaar om 13:30**)

Gebruik









8. Selecteer **START** en druk dan op de **instelknop**.
- Als u de eindtijd niet hebt gewijzigd, start de oven direct met de bereiding.
 - Als u de eindtijd wel hebt gewijzigd, zal de oven de starttijd automatisch aanpassen, zodat de bereiding op de ingestelde tijd stopt.

OPMERKING

- U kunt tijdens het koken de temperatuur, de optie Snel voorverwarmen en de bereidingstijd wijzigen.
- Tijdens het koken kunt u **UIT** selecteren, op de **instelknop** drukken, **OK** selecteren en dan op de **instelknop** drukken om het koken af te breken.
- Als de bereiding afgerond is, verschijnt **+5 min.** op het scherm.
 - U kunt **+5 min.** selecteren en druk dan op de **instelknop** om de bereiding nog 5 min. door te laten gaan.

Beschrijvingen ovenstanden

Stand	Temperatuurbereik (°C)				Aanbevolen temperatuur (°C)
	Enkel	Dubbel			
		Boven	Onder	Dubbel	
Hete lucht	30-275	40-250	40-250	40-250	160
	Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.				
Conventioneel	30-275	-	-	-	180
	De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.				
Eco-hete lucht	30-275	-	-	-	160
	Eco-hete lucht gebruikt het geoptimaliseerde verwarmingssysteem om energie te besparen tijdens de bereiding. De bereidingstijd neemt wat toe, maar het resultaat blijft hetzelfde. Bij deze stand is overigens voorverwarmen niet nodig.				
	OPMERKING De Eco-heteluchtstand is gebruikt om de energiezuinigheidsklasse volgens EN60350-1 vast te stellen.				
Grote grill	100-300	40-250	-	-	220
	De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruiden van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).				
Eco-grill	100-300	-	-	-	220
	De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stokbroodjes.				
Ventilatorgrill	100-275	-	-	-	180
	Twee verwarmingselementen boven in de oven genereren hitte die gelijkmatig door de ventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het grillen van vlees of vis.				

Stand		Temperatuurbereik (°C)				Aanbevolen temperatuur (°C)
		Enkel	Dubbel			
			Boven	Onder	Dubbel	
	Bovenverwarming + hete lucht	40-275	40-250	-	-	180
		Het verwarmingselement boven in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het roosteren van gerechten met een krokante korst bovenop (bijvoorbeeld vlees of lasagne).				
	Onderverwarming + hete lucht	40-275	-	40-250	-	200
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood of gebak.				
	Onderverwarming	100-230	-	40-250	40-250	150
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte. Gebruik deze stand aan het eind van het bakken of braden om de bodem van een hartige taart of pizza te bruinen.				
	Braden	80-200	-	-	-	160
		Met Braden wordt er een automatische voorverwarmingscyclus uitgevoerd totdat de oventemperatuur 220 °C bereikt. Vervolgens treden het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator in werking om gerechten zoals vlees dicht te schroeien. Na het dichtschroeien wordt het vlees op een lage temperatuur gebraden. Gebruik deze stand voor rundvlees, gevogelte of vis.				
	Sous vide met lucht	50-95	-	-	-	60
		De stand Sous vide met lucht gebruikt warme lucht met een lage temperatuur om sous vide te bereiden zonder stoom of de watertank. In deze stand blijft de oven in de kookruimte constant op een lage temperatuur.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		De modus Airfryen gebruikt hete lucht voor knapperiger en gezonder bevroren of vers voedsel zonder, of met minder, olie dan de normale convectiemodi.				

Standen met stoombereiding

⚠ LET OP

Zorg ervoor dat het waterreservoir vol is voordat u de standen met stoombereiding gebruikt.



1. Selecteer in het hoofdscherm **Hete lucht** en druk dan op de **instelknop**.
2. Selecteer de gewenste bereidingsstand en druk dan op de **instelknop**. (Zie "Beschrijvingen van standen met stoombereiding" voor gedetailleerde informatie over elke stand.)
 - Als u **Koken met stoom** hebt geselecteerd, ga dan naar stap 5. (Stap 2-4 is voor **Koken met stoom** niet van toepassing.)
 - U kunt de vleessonde bij sommige standen gebruiken. Zie "**Koken met de vleessonde (alleen bepaalde modellen)**" voor bereiding met de vleessonde.

📖 OPMERKING

Koken met stoom is alleen bij bepaalde modellen beschikbaar.



3. Stel de gewenste temperatuur in.
 - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen afhankelijk van de bereidingsstand.



4. Stel de optie Snel voorverwarmen in.
- De standaardinstelling is "Uit".



5. Stel het stoomniveau in.
- De standaardinstelling is "Gemiddeld".



6. Selecteer de **Bereidingstijd** en druk dan op de **instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- De maximale bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.
7. Selecteer na het instellen van de bereidingstijd de optie die aan het eind van het koken moet worden gebruikt en druk dan op de **instelknop**.
- U kunt **Oven uit**, **Houd temp.** of **Warm houden**.

OPMERKING

Als u begint met koken zonder de bereidingstijd in te stellen of **Houd temp.** is als optie ingesteld, dan moet u de oven handmatig stoppen.



8. Selecteer **Klaar om** en druk dan op de **instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
- Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven aan wanneer de bereidingstijd eindigt. (Bijv. **Klaar om 13:30**)







9. Selecteer **START** en druk dan op de **instelknop**.
- Als u de eindtijd niet hebt gewijzigd, start de oven direct met de bereiding.
 - Als u de eindtijd wek hebt gewijzigd, zal de oven de starttijd automatisch aanpassen, zodat de bereiding op de ingestelde tijd stopt.

OPMERKING

- U kunt tijdens het koken de temperatuur, de optie Snel voorverwarmen en de bereidingstijd wijzigen.
- Tijdens het koken kunt u **UIT** selecteren, op de **instelknop** drukken, **OK** selecteren en dan op de **instelknop** drukken om het koken af te breken.
- Als de bereiding afgerond is, verschijnt **+5 min.** op het scherm.
 - U kunt **+5 min.** selecteren en druk dan op de **instelknop** om de bereiding nog 5 min. door te laten gaan.

Beschrijvingen van standen met stoombereiding

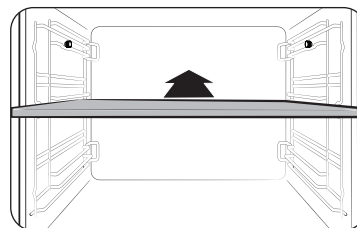
Stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Snel voorverwarmen	Vleessonde
 Koken met stoom *	-	-	X	X
	De hete stoom van de stoomgenerator wordt via het stoommondstuk in de oven geïnjecteerd om het voedsel te koken. Deze stand is geschikt voor het bereiden van groenten, vis, eieren, fruit en rijst.			
 Hete lucht met stoom	120-275	160	0	0
	De warmteopwekking door de heteluchtverwarmer en -ventilator wordt voortdurend gevoed met hete stoom. De intensiteit van de stoom kan worden afgesteld op Laag, Gemiddeld of Hoog. Deze stand is geschikt voor het bakken van bladerdeeg, gistgebak, brood en pizza en voor het braden van vlees en vis.			
 Bovenverwarming + hete lucht met stoom	120-275	180	0	0
	De warmteopwekking door de bovenverwarming en de heteluchtverwarmer wordt door de ventilator gelijkmatig in de oven verdeeld en de hete stoom ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor het braden van krokante gerechten, zoals vlees, gevogelte of vis.			
 Onderverwarming + hete lucht met stoom	120-275	200	0	0
	De warmteopwekking door de onderverwarming en de heteluchtverwarmer wordt door de ventilator gelijkmatig in de oven verdeeld en de hete stoom ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor knapperig voedsel, zoals pizza of appeltaart.			

OPMERKING

- De aanwezigheid van de standen met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.
- Vul het waterreservoir altijd met vers water wanneer u met deze standen kookt.

Dubbele-bereidingsstanden

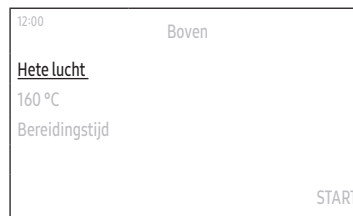
U kunt de meegeleverde verdeelplaat gebruiken om ovenruimte te verdelen in een bovenste en onderste compartiment. Hierdoor kunnen gebruikers twee verschillende bereidingswijzen gelijktijdig inschakelen, maar ze kunnen ook gewoon één compartiment kiezen om mee te koken.



1. Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de ovenruimte in twee compartimenten te verdelen.
 - Als de verdeelplaat is aangebracht, detecteert de oven de verdeelplaat en wijzigt het hoofdscherm automatisch.



2. Selecteer het gewenste kookcompartiment en druk dan op de **instelknop**.



3. Stel de gewenste bereidingsinstellingen in en start het koken.
 - Zie "Ovenstanden" of "Standen met stoombereiding" voor de instructie.
 - Zie de "Beschikbare standen in elke compartiment" voor de beschikbare standen en opties.



OPMERKING

- Zodra het koken in een van beide compartimenten is gestart, kunt u beginnen met koken in het andere compartiment. Selecteer de compartimentaanduiding in het midden boven aan het scherm, druk op de **instelknop** en herhaal dan stap 2 en 3 om in het andere compartiment te koken.
- Er kunnen enkele beperkingen aan de te selecteren standen of het temperatuurbereik zijn, wanneer u probeert om tegelijkertijd in beide compartimenten te koken.

Beschikbare standen in elke compartiment

Zone	Beschikbare stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Snel voorverwarmen	Vleessonde
Boven	Hete lucht	40-250	160	X	X
	Grote grill	40-250	220	X	X
	Bovenverwarming + hete lucht	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Onder	Hete lucht	40-250	160	X	X
	Onderverwarming + hete lucht	40-250	200	X	X
	Onderverwarming	40-250	150	X	X
	Koken met stoom *	-	-	X	X
	Hete lucht met stoom	120-250	160	X	X
	Onderverwarming + hete lucht met stoom	120-250	200	X	X

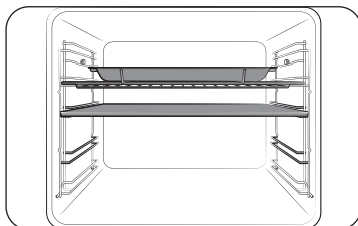
OPMERKING

- Zie "Beschrijvingen ovenstanden" of "Beschrijvingen van standen met stoombereiding" voor een beschrijving van elke stand.
- De aanwezigheid van de standen met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Air Fry (alleen bepaalde modellen)

Voor deze stand is voorverwarmen niet nodig. Wij adviseren om een bakvel of een plaat op de verdeelplaat te leggen om druipend vet op te vangen.

Voor betere kookresultaten moet het voedsel tijdens het proces worden omgedraaid.



1. Plaats de verdeler en plaats de lade met rooster op rekpositie 4.

2. Selecteer de stand **Air Fry** met de **instelknop**.
3. Gebruik de **instelknop** om de standaardtemperatuur te wijzigen. Voer de voorgestelde temperatuur in voor uw voedsel, zoals aanbevolen in de kooktips. De standaardtemperatuur is 220 °C.
4. Selecteer de **Bereidingstijd** en druk dan op de **instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
5. Selecteer na het instellen van de bereidingstijd de optie die aan het eind van het koken moet worden gebruikt en druk dan op de **instelknop**.
6. Selecteer **Start** en druk dan op de **instelknop**.
7. Zodra de bereiding klaar is, tikt u op **UIT** en haalt u het voedsel eruit.

OPMERKING

- Leg een bakplaat of schaal op het tussenschot voor het opvangen van eventuele druppels. Dit helpt om spatten en rook te verminderen.
- Controleer de maximaal toegestane temperatuur van het bakvel, voordat u dit gaat gebruiken.
- **Air Fry** is ontworpen voor het bovenste rek van een in twee delen gesplitste oven. Breng de verdeelplaat aan en leg het voedsel op positie 4 van het rek voor de beste resultaten.
- Voor het bereiden van vers of zelfgemaakt voedsel moet de olie over een groter gebied gelijkmatig worden uitgespreid, waardoor het voedsel efficiënter knapperig wordt.

WAARSCHUWING

- Als er iets in het lage compartiment wordt bereid, dan is **Air Fry** niet beschikbaar voor het bovenste compartiment.
- Als **Air Fry** in het bovenste compartiment wordt gebruikt, is het lage compartiment helemaal niet beschikbaar.

Voor het beste resultaat is het aan te raden om het gerecht na de helft van de kooktijd om te draaien.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Aardappelen				
Bevroren frietjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	20-25
Bevroren frietjes, gekruid	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	20-25
Bevroren aardappelkoekjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Bevroren hash brown	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Diepvriesaardappelpartjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Zelfgemaakte frietjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	20-25
Zelfgemaakte aardappelpartjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	20-25

Gebruik

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Bevroren				
Bevroren kipnuggets	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Bevroren kipvleugels	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	25-30
Bevroren uienringen	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Bevroren kipvingers	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	20-25
Bevroren churros	Rooster + Air Fry-plaat	4	190-200	10-15
Kip				
Churrosese drumsticks	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	30-35
Verse vleugels	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	25-30
Gepaneerde borst	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	25-30

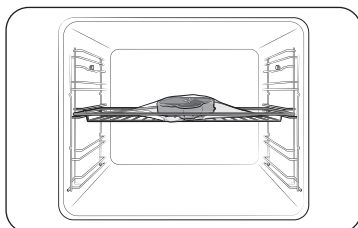
Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Groenten				
Gepaneerde asperges	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	15-20
Gesneden en gepaneerde aubergine	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	15-20
Gepaneerde uienringen	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	15-20
Pompoenblokjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	20-25
Bloemkoolrosjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	190-200	15-20
Gemixte groenten	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	15-20

Sous vide met lucht (alleen bepaalde modellen)

De stand **Sous vide met lucht** gebruikt warme lucht met een lage temperatuur om sous vide te bereiden zonder stoom of de watertank. In deze stand blijft de oven in de kookruimte constant op een lage temperatuur en kookt het voedsel dat zijn oorspronkelijke geur en voedingsstoffen behoudt, terwijl een verrijkte smaak en een zachte textuur krijgt.



1. Doe het voedsel in een schone vacuümzak en sluit het af. Plaats dan het voedsel in positie 3 van het rek in de oven.



2. Selecteer de stand **Sous vide met lucht**.
3. Gebruik de **instelknop** om de standaardtemperatuur te wijzigen. Voer de voorgestelde temperatuur in voor uw voedsel, zoals aanbevolen in de kooktips. De standaardtemperatuur is 60 °C. (U kunt de temperatuur per 1 °C wijzigen)
4. Druk op de **instelknop** en stel de bereidingstijd in.
5. Selecteer na het instellen van de bereidingstijd de optie die aan het eind van het koken moet worden gebruikt en druk dan op de **instelknop**.
6. Selecteer **Start** en druk dan op de **instelknop**.

OPMERKING

- Gebruik alleen verse kwaliteitsingrediënten. Snij ze en maak ze schoon en bewaar ze in bevroren toestand.
- Gebruik warmtebestendige vacuümzakken voor het verplaatsen en bewaren van ingrediënten.
- Hergebruik de warmtebestendige vacuümzakken nooit.
- De bereidingstijd hangt af van de dikte van het voedsel. Toevoeging van zout of suiker kan de bereidingstijd verkorten.

Tips

- Om de originele smaak te behouden, adviseren wij minder kruiden en specerijen te gebruiken dan in normale recepten.
- Vlees en vis hebben vaak een betere smaak als zijn dichtgeschroeid en dan geserveerd.
- Als het voedsel niet direct na de bereiding wordt geserveerd, moet het in ijswater worden gelegd en volledig worden afgekoeld. Bewaar het dan bij een temperatuur onder 5 °C, zodat het zijn geur en structuur behoudt.
- Als uitzondering wordt aanbevolen om kip direct na de bereiding te eten.

Voor het beste resultaat adviseren wij u de oven voor te verwarmen.

Voedsel	Gaarheid	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Rundvlees					
Biefstuk, dik 4 cm	Rare	Rooster	3	54	3-4
Biefstuk, dik 4 cm	Medium	Rooster	3	60	3-4
Biefstuk, dik 4 cm	Doorbakken	Rooster	3	68	3-4
Gebraden stuk vlees	Medium	Rooster	3	62	6-8
Gebraden stuk vlees	Doorbakken	Rooster	3	68	6-8

Gebruik

Voedsel	Gaarheid	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Varkensvlees					
Karbonade zonder bot	Zacht	Rooster	3	60	3-4
Karbonade zonder bot	Stevig	Rooster	3	71	3-4
Gebraden stuk vlees	Medium	Rooster	3	62	4-6
Gebraden stuk vlees	Doorbakken	Rooster	3	72	4-6
Pulled pork	Doorbakken	Rooster	3	74	18-24
Gevogelte					
Kippenborst	Zacht	Rooster	3	66	3-4
Kippenborst	Stevig	Rooster	3	72	3-4
Eendenborst	Zacht	Rooster	3	63	3-4
Vis					
Zalmsteak	Zacht	Rooster	3	52	2-3
Zalmsteak	Doorbakken	Rooster	3	63	2-3
Kabeljauwfilet	Zacht	Rooster	3	55	2-3
Groenten					
Asperges	-	Rooster	3	85	2-3
Aardappel, schijfjes	-	Rooster	3	90	2-3
Zoete aardappel, schijfjes	-	Rooster	3	90	2-3
Wortels, in plakjes	-	Rooster	3	90	2-3
Pompoenblokjes	-	Rooster	3	90	2-3

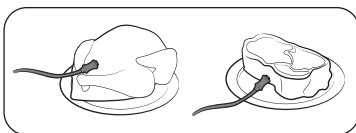
Voedsel	Gaarheid	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Fruit					
Appel, schijfjes	-	Rooster	3	80	2-3
Ananas, plakken	-	Rooster	3	85	1-2
Peer, schijfjes	-	Rooster	3	83	2-3
Overig					
Kippeneieren	Gepocheerd	Rooster	3	63	2-3
Kippeneieren	Hard gekookt	Rooster	3	71	2-3

* Kippeneieren koken zonder vacuüm te sealen.

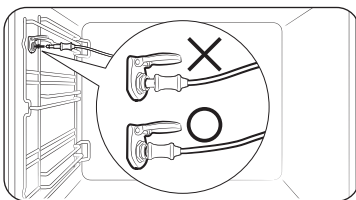
Koken met de vleessonde (alleen bepaalde modellen)

De vleessonde meet de interne temperatuur van het vlees terwijl het wordt gebakken. Wanneer de temperatuur de doeltemperatuur bereikt, stopt de oven en is de bereidingstijd om.

- Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
- Het is niet mogelijk om de bereidingstijd in te stellen als de vleessonde is aangesloten.



1. Steek de punt van de vleessonde in het midden van het te bereiden vlees. Zorg dat het rubber handvat niet in het vlees steekt.



2. Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt aan de linkerwand. Als de sonde juist is aangesloten, ziet u het bericht "Vleessonde ingestoken."

- Als de vleessonde is ingestoken, zal **Sondetemperatuur** verschijnen in plaats van **Bereidingstijd**.

3. Selecteer **Sondetemperatuur** en druk dan op de **instelknop** om de doeltemperatuur van het vlees in te stellen.



4. Stel de gewenste bereidingsinstellingen in.
 - Zie "Beschrijvingen ovenstanden" of "Beschrijvingen van standen met stoombereiding" voor de standen waarbij u de vleessonde kunt gebruiken.
 - Zie de stappen 1-3 van "Ovenstanden" of stappen 1-4 van "Standen met stoombereiding".
5. Selecteer **START** en druk dan op de **instelknop**.
 - De bereiding wordt voltooid en er klinkt een melodie wanneer het vlees vanbinnen de ingestelde temperatuur bereikt.

⚠ WAARSCHUWING

- Gebruik de vleessonde niet samen met het spitaccessoire, om beschadiging te voorkomen.
- Wanneer de bereiding klaar is, is de vleessonde zeer heet. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen, om brandwonden te voorkomen.

📖 OPMERKING

De vleessonde wordt niet in alle standen ondersteund. Als u de vleessonde niet van toepassing zijnde standen gebruikt, ziet u het bericht "In de geselecteerde stand kan de vleessonde niet worden gebruikt.". Verwijder de vleessonde direct wanneer u dit bericht ziet.

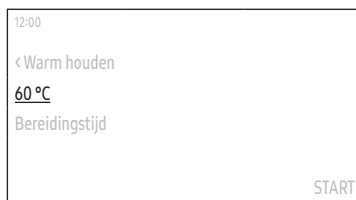
Speciale functie



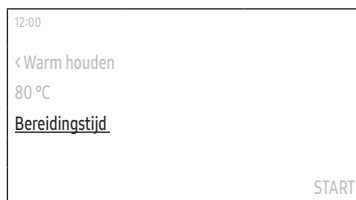
1. Selecteer in het hoofdscherm **Hete lucht** en druk dan op de **instelknop**.
2. Selecteer **Speciale functie** en druk dan op de **instelknop**.



3. Selecteer de gewenste functie en druk dan op de **instelknop**.
 - Zie "Beschrijving speciale functie" voor gedetailleerde informatie over elke functie.



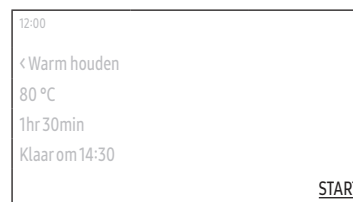
4. Stel de gewenste temperatuur in.
 - De standaardtemperatuur en de temperatuur verschillen afhankelijk van de bereidingsstand.



5. Selecteer de **Bereidingstijd** en druk dan op de **instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen of selecteer **Sondetemperatuur** en druk dan op de **instelknop** om de doeltemperatuur van het vlees in te stellen.
 - **Sondetemperatuur** is alleen van toepassing voor **Langzaam koken**.
 - De maximale bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.



6. Selecteer **Klaar om** en druk dan op de **instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
 - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven aan wanneer de bereidingstijd eindigt. (Bijv. **Klaar om 13:30**)
 - Deze stap is voor **Langzaam koken** niet van toepassing.



7. Selecteer **START** en druk dan op de **instelknop**.
 - Als u de eindtijd niet hebt gewijzigd, start de oven direct met de bereiding.
 - Als u de eindtijd wek hebt gewijzigd, zal de oven de starttijd automatisch aanpassen, zodat de bereiding op de ingestelde tijd stopt.
 - Als u **Langzaam koken** hebt geselecteerd, wordt de bereiding afgerond en er klinkt een melodie wanneer het vlees vanbinnen de ingestelde temperatuur bereikt.

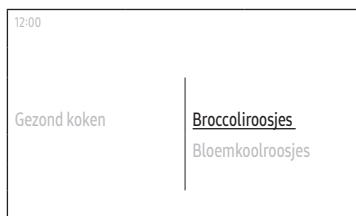
Beschrijving speciale functie

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Beschrijvingen
Warm houden	40-100	60	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
Bord verwarmen	30-80	50	Gebruik dit voor het verwarmen van schotels of ovenschalen.
Ontdooien	30-60	30	Gebruik deze stand voor het ontdooien van bevroren producten, bakingrediënten, vruchten, taart, room en chocola. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.
Deeg laten rijzen	30-50	35	Gebruik deze stand voor het rijzen van deeg en het maken van zelfgemaakte yoghurt.
Pizza bereiden	160-250	200	Deze stand is geschikt voor pizza en de bereidingstemperatuur en -tijd hangt af van de grootte van de pizza en de dikte van het pizzadeeg.

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Beschrijvingen
Langzaam koken	70-120	80	Deze stand gebruikt een lage temperatuur voor een malse structuur. Dit is geschikt voor het braden van rund-, varkens-, kalfs- of lamsvlees als u wilt dat het mals is. Wij adviseren om het vlees eerst bij een hoge temperatuur dicht te schroeien, voordat u met braden begint.
Drogen	40-90	60	Gebruik deze stand voor het drogen van fruit, groenten en kruiden. De droogtijd is afhankelijk van het soort, dikte en kwaliteit van het voedsel.

Gezond koken (alleen bepaalde modellen)

De oven heeft 20 programma's voor gezond koken. De bereidingsinstellingen worden automatisch aangepast conform het geselecteerde programma.



1. Selecteer in het hoofdscherm **Hete lucht** en druk dan op de **instelknop**.
2. Selecteer **Gezond koken** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer het gewenste programma en druk dan op de **instelknop**.
 - Zie "Gezond koken" in de paragraaf "Slim koken" op pagina 51 voor gedetailleerde informatie over elk programma.
4. Lees de tip, selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
5. Giet water in het waterreservoir zoals op het scherm aangegeven, selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
6. Bereid het voedsel en de accessoires voor zoals op het scherm aangegeven, selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
 - Als u op een bepaalde tijd wilt starten met de bereiding, selecteer **Uitgestelde start** en druk dan op de **instelknop** om de gewenste tijd in te stellen.
7. Selecteer **START** en druk dan op de **instelknop**.

Automatisch bereiden

De oven heeft 50 of 70 (voor de stand Koken met stoom) programma's voor Automatisch koken. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd, vermogensniveau en temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde programma.



1. Selecteer in het hoofdscherm **Hete lucht** en druk dan op de **instelknop**.
2. Selecteer **Automatisch bereiden** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer de categorie en druk dan op de **instelknop**.
4. Selecteer de subcategorie en druk dan op de **instelknop**.
 - Sommige categorieën hebben wellicht geen subcategorie.
5. Selecteer het gewenste programma en druk dan op de **instelknop**.
 - Zie "Programma's voor automatisch koken" in de paragraaf "Slim koken" op pagina 44 voor gedetailleerde informatie over elk programma.
6. Lees de tip, selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.



7. Selecteer het gewicht en druk dan op de **instelknop**.
 - Deze stap is wellicht bij sommige programma's niet van toepassing.
 - Het beschikbare gewicht verschilt afhankelijk van het gekozen programma.
8. Giet water in het waterreservoir zoals op het scherm aangegeven, selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
 - Deze stap is wellicht bij sommige programma's niet van toepassing.
9. Bereid het voedsel en de accessoires voor zoals op het scherm aangegeven, selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
 - Als u op een bepaalde tijd wilt starten met de bereiding, selecteer **Uitgestelde start** en druk dan op de **instelknop** om de gewenste tijd in te stellen.
10. Selecteer **START** en druk dan op de **instelknop**.

Timer

Toevoegen van een nieuwe timer

1. Druk op de toets  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer in het timer-scherm **+** en druk dan op de **instelknop**.
 - Sla deze stap over als u de timer voor de eerste keer toevoegt.
4. Stel de tijd in.

De bestaande timer bewerken

1. Druk op de toets  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer in het timer-scherm de timer die u wilt aanpassen en druk dan op de **instelknop**.
4. Wijzig de tijd.

Gebruik

De timer verwijderen

1. Druk op de toets  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer in het timer-scherf  en druk dan op de **instelknop**.
4. Selecteer **Verwijderen** aan de rechterkant van de timer die u wilt verwijderen en druk dan op de **instelknop**.
5. Selecteer **Klaar** en druk dan op de **instelknop**.

De timer gebruiken

1. Druk op de toets  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer **Start** aan de rechterkant van de timer die u wilt gebruiken en druk dan op de **instelknop**.
 - Zodra u de timer start, kunt u deze onderbreken of annuleren.

OPMERKING

Wanneer de tijd tot het ingestelde punt is verstreken, verschijnt het bericht "Tijd is afgelopen." en klinkt een melodietje. Selecteer **OK** en druk dan op de **instelknop** om het bericht te verwijderen.

Reinigen

Pyrolytisch (alleen bepaalde modellen)

Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren.

1. Druk op de toets  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Reinigen** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer **Pyrolytisch** en druk dan op de **instelknop**.
4. Selecteer de tijd en druk dan op de **instelknop**.
5. Selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
6. Volg de instructie op het scherm, selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
7. Lees het bericht op het scherm, selecteer **Start** en druk dan op de **instelknop**.
8. Wacht tot de oven is afgekoeld en veeg dan de deur langs de randen schoon met een natte doek.

LET OP


- Raak de oven niet aan, want deze wordt tijdens de cyclus zeer heet.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven om ongelukken te voorkomen.
- Schakel de oven na afloop van de cyclus niet uit, zolang de ventilator nog actief is om de oven af te koelen.

OPMERKING

- Nadat de cyclus is gestart, wordt de oven vanbinnen heet. De deur wordt daarom veiligheidsredenen vergrendeld. Wanneer de cyclus is voltooid en de oven afkoelt, wordt de deur weer ontgrendeld.
- Zorg dat u de oven leeghaalt alvorens deze te reinigen. Accessoires kunnen door de hoge temperaturen in de oven vervormd raken.

Stoomreinigen

Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom. Deze automatische functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken.

1. Druk op de toets  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Reinigen** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer **Stoomreinigen** en druk dan op de **instelknop**.
4. Volg de instructie op het scherm, selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
5. Selecteer **START** en druk dan op de **instelknop**.

WAARSCHUWING

Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.


OPMERKING

- Als de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u met een reinigingsmiddel het hardnekkig vuil handmatig weghaalt voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur openstaan wanneer de cyclus is voltooid. Dit is nodig om het emailen oppervlak aan de binnenkant van de oven grondig te laten drogen.
- Wanneer de oven binnen heet is, wordt automatisch reinigen niet geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoeld en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.

Ontkalken

Reinig de stoomgenerator van binnen om aantasting van de voedingskwaliteit en de smaak te voorkomen.

OPMERKING

- De oven telt het aantal keer dat de stand met stoombereiding is gebruikt en geeft wanneer nodig aan dat de functie Ontkalken moet worden uitgevoerd. U kunt de volgende twee uur de standen met stoombereiding nog gebruiken, zonder de functie Ontkalken uit te voeren. Echter na twee uur kunt u de standen met stoombereiding niet meer gebruiken, totdat de functie Ontkalken is uitgevoerd en afgerond.
 - Wanneer u het bericht krijgt, selecteer dan **Nu beginnen** en druk op de **instelknop** om de functie Ontkalken uit te voeren of selecteer **Later** en druk dan op de **instelknop** om het uit te stellen.
 -  : Ontkalken vereist.
1. Druk op de toets  op het bedieningspaneel.
 2. Selecteer **Reinigen** en druk dan op de **instelknop**.
 3. Selecteer **Ontkalken** en druk dan op de **instelknop**.
 4. Selecteer **Volgende** en druk dan op de **instelknop**.
 5. Volg de instructie op het scherm, selecteer **Start** en druk dan op de **instelknop**.
 - Als u een bericht krijgt dat er onvoldoende water aanwezig is, voeg dan meer water toe in het waterreservoir, selecteer **OK** en druk dan op de **instelknop**.
 6. Zodra het ontkalken klaar is, voert de oven het water automatisch af.
 7. Leeg het waterreservoir zodra het afvoeren is afgerond.
 8. Vul het waterreservoir opnieuw met 500 ml drinkwater, zoals op het scherm aangegeven, selecteer **OK** en druk dan op de **instelknop** om het spoelen te starten.
 9. Leeg het waterreservoir zodra het spoelen is afgerond.
 - Reinig het reservoir nadat het is leeggemaakt, voordat u het terug in de oven plaatst.

WAARSCHUWING

- Draag ovenwanten wanneer u het waterreservoir vastpakt.
- Gebruik alleen ontkalkingsmiddelen die speciaal voor stoomovens of koffiemachines zijn bedoeld.


Gebruik

⚠ LET OP

- Breek het ontkalken niet af terwijl het proces bezig is. Anders moet u de hele ontkalkingscyclus opnieuw starten en binnen de volgende drie uur afronden om de standen met stoombereiding te kunnen inschakelen.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven om ongelukken te voorkomen.
- Voor de mengverhouding van water en ontkalkingsmiddel moet u de aanwijzingen van de fabrikant van het middel aanhouden.

Afvoeren

Na het gebruik van de standen met stoombereiding moet u het resterende water afvoeren om te voorkomen dat andere bereidingsstanden worden aangetast. Ook als u voor het reinigen water wilt afvoeren, kunt u deze functie gebruiken.

1. Druk op de toets  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Reinigen** en druk dan op de **instelknop**.
3. Selecteer **Afvoeren** en druk dan op de **instelknop**.
4. Selecteer **Start** en druk dan op de **instelknop**.
5. Volg de instructie op het scherm, selecteer **OK** en druk dan op de **instelknop**.
 - De oven voert het water van de stoomgenerator af naar het waterreservoir.
6. Leeg het waterreservoir zodra het afvoeren van het water is afgerond.
 - Reinig het reservoir nadat het is leeggemaakt, voordat u het terug in de oven plaatst.


⚠ WAARSCHUWING

- Draag ovenwanten wanneer u het waterreservoir vastpakt.
- Verwijder het waterreservoir niet tijdens het afvoeren van het water.

📖 OPMERKING

- Zodra de over het water begint af te voeren, moet u wachten tot de afvoercyclus klaar is.
- Afhankelijk van de omgeving van het product, kan het aftappen lang duren. Het is geen productdefect, het is voor uw veiligheid, dus wacht tot het water afgekoeld is.

Instellingen



Druk op de toets  op het bedieningspaneel, selecteer **Instellingen** en druk dan op de **instelknop** om de diverse instellingen voor uw oven te wijzigen. Raadpleeg de volgende tabel voor gedetailleerde beschrijvingen.

Menu	Submenu	Beschrijving
Verbindingen	Wifi	U kunt de Wifi in- of uitschakelen.
	Eenvoudige verbinding	U kunt de oven met behulp van een wifi-verbinding met de SmartThing-server verbinden. Als de oven is verbonden, kunt u de SmartThing-app gebruiken voor controle van de status van de oven en/of het vanaf een mobiel apparaat bedienen.
	Extern beheren	Selecteer Inschakelen en druk dan op de instelknop zodat het callcenter op afstand toegang heeft tot uw oven om de interne informatie te controleren.
Display	Helderheid	U kunt de helderheid van het display wijzigen.
	Screensaver	U kunt de screensaver in- of uitschakelen. 📖 OPMERKING De screensaver is een functie die de datum en tijd op uw scherm weergeeft als er in de stand-bystand een bepaalde tijd lang geen invoer is.
	Thema van klok	U kunt het thema van de klok selecteren.
	Time-out	U kunt de lengte van de tijd voordat de screensaver inschakelt, instellen. 📖 OPMERKING <ul style="list-style-type: none">• Het energieverbruik kan afhankelijk van uw instelling hoger worden.• Wanneer de time-outinstelling op "Altijd aan" is ingesteld, dan wordt, als er 3 minuten geen actie is, de helderheid van de lcd automatisch naar niveau 2 gewijzigd.

Menu	Submenu	Beschrijving
Datum & tijd	Automatisch datum en tijd	U kunt het updaten van de tijd via het internet in- of uitschakelen. U moet hiervoor met het wifinetwerk zijn verbonden.
	Selecteer tijdzone	U kunt de tijdzone selecteren. (U moet Automatisch datum en tijd uitschakelen.)
	Datum instellen	U kunt handmatig een datum instellen. (U moet Automatisch datum en tijd uitschakelen.)
	Tijd instellen	U kunt handmatig een tijd instellen. (U moet Automatisch datum en tijd uitschakelen.)
	Selecteer tijdnotatie	U kunt voor de tijd de 12-uurs of 24-uursindeling selecteren.
Taal		U kunt een taal selecteren.
Volume		U kunt het volume van de oven aanpassen.
Hardheid van water		U kunt de hardheid van het water instellen dat u voor de standen met stoombereiding gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> • Zacht: Max. 120 ppm • Medium: 120-240 ppm • Middelhard: 240-350 ppm • Hard: meer dan 350 ppm
Help	Probleemoplossing	U kunt de probleemoplossing controleren.
	Gids voor eerste gebruik	U kunt eenvoudige instructies over het standaardgebruik van de oven controleren.
Over het apparaat	Modelnaam	U kunt de modelnaam van uw oven controleren.
	Softwareversie	U kunt de huidige versie van de firmware controleren. Wanneer er nieuwe software beschikbaar is, zal de toets Software-update in dit menu verschijnen.
	Juridische informatie	U kunt de juridische informatie controleren.

Vergrendelen

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoelde handelingen te voorkomen.

- Om de vergrendelingsfunctie in te schakelen, drukt u op de toets  op het bedieningspaneel, selecteer **Vergrendelen** en druk dan op de **instelknop**.
- Om de vergrendelingsfunctie uit te schakelen, houdt u de toets  ingedrukt tot u het bericht "**Bediening is ontgrendeld.**" ziet.

Slim koken

Handmatige bereiding

⚠ WAARSCHUWING in verband met acrylamide

Acrylamide dat ontstaat tijdens het bakken en frituren van zetmeelhoudend voedsel zoals aardappelfrites en brood, kan gezondheidsproblemen veroorzaken. Het wordt aangeraden om deze voedselproducten bij lage temperaturen te bakken, en te hard en te lang bakken, te grote knapperigheid en aanbranden te vermijden.

⚠ LET OP

Voedsel dat snel bederft (bijvoorbeeld melk, eieren, vis, vlees of gevogelte) mag niet langer dan 1 uur voor het bereiden in de oven worden gezet en moet meteen na bereiding uit de oven worden gehaald. Het eten van bedorven etenswaren kan tot voedselvergiftiging leiden.

📖 OPMERKING

- Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.
- Bij het gebruik van Eco-grill zet u het voedsel in het midden van de accessoireplaat.














Accessoiretips



Uw oven wordt geleverd met diverse accessoires. Het kan zijn dat sommige accessoires ontbreken in de tabel hieronder. Echter zelfs als u niet precies de accessoires heeft die in deze kooktips worden vermeld, kunt u gebruiken wat u wel hebt en dezelfde resultaten behalen.

- De bakplaat en de universele plaat zijn uitwisselbaar.
- Bij het bereiden van vette voedingsmiddelen is het raadzaam een bak onder het rooster te plaatsen om olieresten op te vangen. Als u voorzien bent van een roosterinzetstuk, kunt u dat gebruiken in combinatie met de plaat.
- Als u voorzien bent van de universele plaat of extra diepe plaat, of beide, is het beter die plaat te gebruiken, die dieper is voor het bereiden van vette voedingsmiddelen.






Bakken









Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Biscuitgebak	Rooster, bakblik diameter 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmercake	Rooster, tulbandvorm	3		175-185	50-60
Koek	Rooster, koekvorm, diameter 20 cm	3		190-200	50-60
Gistgebak op bakplaat met fruit en kruimel	Universele plaat	2		160-180	40-50
Vruchtenvlaai	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universele plaat	3		180-190	30-35
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		190-200	25-30
Schuimpjes	Universele plaat	3		80-100	100-150
Soufflé	Rooster, soufflé-cups	3		170-180	20-25
Gistgebak met appel op bakplaat	Universele plaat	3		150-170	60-70
Zelfgemaakte pizza, 1-1,2 kg	Universele plaat	2		190-210	10-15
Diepvriesbladerdeeghapjes, gevuld	Universele plaat	2		180-200	20-25
Quiche	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	2		180-190	25-35

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Appeltaart	Rooster, springvorm, diameter 20 cm	2		160-170	65-75
Gekoelde pizza	Universele plaat	3		180-200	5-10

Roosteren

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vlees (Rund/varken/lam)					
Lendebiefstuk, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	50-70
Kalfslende, 1,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	90-120
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		200-210	50-60
Varkensbraadstuk, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	100-120
Lamsbout aan het bot, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		170-180	100-120









Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gevogelte (Kip/eend/kalkoen)					
Hele kip 1,2 kg *	Rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	60-80 *
Kipdelen	Rooster + universele plaat	3 1		200-220	25-35
Eendenborst	Rooster + universele plaat	3 1		200-210	20-30
Kleine hele kalkoen, 5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	120-150
Groenten					
Groeten, 0,5 kg	Universele plaat	3		220-230	15-20
Gebakken halve aardappel, 0,5 kg	Universele plaat	3		190-200	40-50
Vis					
Visfilet, gebakken	Rooster + universele plaat	3 1		200-220	20-30
Geroosterde vis	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	30-40

* Omdraaien na ½ van de bereidingstijd.

Slim koken









Grillen

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de grote grillstand. Halverwege de bereidingstijd omkeren.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Brood					
Geroosterd brood	Rooster	5		270-300	2-4
Kaastosti	Universele plaat	4		200	4-8
Rundvlees					
Biefstuk *	Rooster + universele plaat	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Rooster + universele plaat	4 1		250-270	13-18
Varkensvlees					
Karbonades	Rooster + universele plaat	4 1		250-270	15-20
Worstjes	Rooster + universele plaat	4 1		260-270	10-15
Gevogelte					
Kippenborst	Rooster + universele plaat	4 1		230-240	30-35
Drumsticks	Rooster + universele plaat	4 1		230-240	25-30

* Omdraaien na $\frac{1}{3}$ van de bereidingstijd.

Diepvriesmaaltijd

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriespizza, 0,4-0,6 kg	Rooster	3		200-220	15-25
Diepvrieslasagne	Rooster	3		180-200	45-50
Diepvriesovenfriet	Universele plaat	3		220-225	20-25
Diepvriesaardappelkroketten	Universele plaat	3		220-230	25-30
Bevroren ovenscamembert	Rooster	3		190-200	10-15
Diepvriesbaguettes met topping	Rooster + universele plaat	3 1		190-200	10-15
Diepvriesvissticks	Rooster + universele plaat	3 1		190-200	15-25
Diepvriesvisburger	Rooster	3		180-200	20-35

Stand met stoombereiding

Met de stoom ingeschakeld, maakt de oven stoom en verdeelt dat gelijkmatig in het kookcompartiment, waarbij de hele ruimte, elk rek en alle hoeken worden bereikt. Hierdoor wordt het voedsel beter gebruid en geeft het een knapperige buitenkant en een zachte, sappige binnenkant.

Vul het reservoir met drinkwater tot de lijn max. en selecteer een stoomniveau dat het best bij uw recept past.

Hete lucht met stoom

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen met de stand stoom voor bakken.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gekoelde broodjes	Universele plaat	3	Laag	180-190	10-20
Gekoelde croissants	Universele plaat	3	Laag	180-190	10-20
Witbrood	Rooster + 24 cm bakblik	2	Gem.	180-190	30-40
Meergranenbrood	Rooster + 24 cm bakblik	2	Gem.	180-190	30-40
Bladerdeeg	Universele plaat	3	Laag	180-190	15-20
Crème caramel	Rooster	3	Hoog	120-130	20-30
Kaastaart	Rooster	3	Gem.	150-160	55-65
Stokbrood *	Universele plaat	3	Hoog	180-200	25-35
Bevroren zelfrijzende pizza	Universele plaat	3	Gem.	190-210	15-25

* Voor stokbrood is de stoom alleen bij het beging van het bakken nodig. Wij adviseren om 10 min lang de stand **Hete lucht met stoom** te gebruiken en voor de rest van de baktijd om de stand **Hele lucht** op dezelfde temperatuur te gebruiken.

Bovenverwarming + hete lucht met stoom

Wij adviseren om na de helft van de bereidingstijd de bereidingsstand aan te passen, zodat de stoom wordt verwijderd om een knapperige structuur te krijgen. Wij adviseren om de stand

Bovenverwarming + hete lucht te gebruiken of de stand **Hete lucht** op dezelfde temperatuur.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Knapperig gebraden varkensvlees, 1,2 kg	Rooster + universele plaat	3 1	Gem.	170-180	90-120
Hele kip 1,2 kg	Rooster + universele plaat	2 1	Gem.	190-200	55-65
Kipdelen	Rooster + universele plaat	4 1	Laag	210-220	25-35
Eendenborst	Rooster + universele plaat	4 1	Laag	170-180	15-25
Hele eend 2,5 kg	Rooster + universele plaat	2 1	Gem.	170-180	100-120
Kleine hele kalkoen, 4,0 kg	Rooster + universele plaat	2 1	Gem.	180-200	120-150
Hele vis, 0,5 kg *	Rooster + universele plaat	4 1	Gem.	170-190	20-30
Visfilet *	Rooster + universele plaat	4 1	Laag	190-200	15-25

Wij adviseren om tijdens de bereidingstijd de stand **Bovenverwarming + hete lucht met stoom** te gebruiken voor een vochtige structuur.

Slim koken

Onderverwarming + hete lucht met stoom

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen met de stand stoom voor knapperig bakken.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Zelfgemaakte pizza	Universele plaat	2	Gem.	190-200	15-20
Zelfrijzende pizza	Universele plaat	2	Gem.	190-210	15-20
Quiche	Rooster	2	Laag	180-190	25-35
Broodjes	Universele plaat	2	Laag	180-190	15-25
Focaccia	Rooster	2	Laag	200-210	15-25

Koken met stoom (alleen bepaalde modellen)

Deze stand **Koken met stoom** kunt u voor heel veel recepten gebruiken.

Zorg dat u voor koken met stoom de stoomcontainer gebruikt en vul het reservoir met drinkwater tot de lijn max.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Tijd (min.)
Broccolirosjes	Stoomcontainer	A	10-15
Plakjes groenten (Courgette, wortel, paprika)	Stoomcontainer	A	10-20
Groene asperges	Stoomcontainer	A	15-20
Witte asperges	Stoomcontainer	A	15-20
Sperziebonen	Stoomcontainer	A	15-20
Spruitjes	Stoomcontainer	A	15-20
Geschilde halve aardappel	Stoomcontainer	A	25-35
Visfilet	Stoomcontainer	A	15-25
Mosselen	Stoomcontainer	A	10-20
Garnalen	Stoomcontainer	A	10-20
Kippenborst	Stoomcontainer	A	20-30
Gekookte eieren	Stoomcontainer	A	13-18

OPMERKING

Niveau A heeft betrekking op een rek uitsluitend voor de stoomcontainer. Zie paragraaf **Accessoires** op pagina **14** voor de exacte plaats van niveau A.

Braden

Deze stand bevat een automatische verwarmingscyclus tot aan 220 °C. Het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator werken tijdens het dichtschroeien van het vlees. Na deze fase wordt het voedsel zachtjes gebraden op de vooraf ingestelde lage temperatuur. Dit proces vindt plaats met de bovenste en onderste verwarmingselementen ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor gebraden vlees en gevogelte.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Geroosterd rundvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	3-4
Geroosterd varkensvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	3-4
Eendenborst	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	2-3

Dubbele bereiding

Plaats de verdeelplaat in de oven voordat u gebruik gaat maken van de functie voor dubbele bereiding. Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

De volgende tabel geeft 5 tips voor dubbele bereiding die we aanbevelen voor koken, braden en bakken. Met de functie voor dubbele bereiding kunt u uw hoofdschotel en bijgerecht, of uw hoofdschotel en toetje tegelijkertijd bereiden.

- Met de functie voor dubbele bereiding kan de voorverwarmingstijd worden verlengd.





Nr.	Zone	Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
1	Boven	Biscuitgebak	Rooster, bakblik, diameter 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Onder	Zelfgemaakte pizza, 1,0-1,2 kg	Universele plaat	1		190-210	13-18
2	Boven	Gegrilde groente, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	4		220-230	13-18
	Onder	Appeltaart	Rooster, springvorm, diameter 20 cm	1		165-175	70-80
3	Boven	Pitabrood	Universele plaat	4		230-240	13-18
	Onder	Aardappelgratin, 1,0-1,5 kg	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	1		180-190	45-50

Nr.	Zone	Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
4	Boven	Drumsticks	Rooster + universele plaat	4 4		230-250	30-35
	Onder	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Boven	Visfilet, gebakken	Rooster + universele plaat	4 4		210-230	15-20
	Onder	Appelflap	Universele plaat	1		170-180	25-30

Slim koken




Gebruik alleen het bovenste of onderste compartiment om energie te besparen. De kooktijd kan worden verlengd wanneer u de compartimenten afzonderlijk gebruikt. Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

Boven

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Aardappelgratin	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scones	Universele plaat	4		180-190	30-35
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kipdrumsticks *	Rooster + universele plaat	4 4		230-250	30-35

* Oven niet voorverwarmen.

Onder

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hollands cakebrood	Rooster + 24 cm bakblik	1		-	170-180	50-60
Appeltaart	Rooster, springvorm, diameter 20 cm	1		-	160-170	70-80
Zelfgemaakte pizza, 1,0-1,2 kg	Universele plaat	1		-	190-210	15-20
Croissants	Universele plaat	1		Laag	180-190	15-20

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Stoomniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Kaastaart	Rooster	1		Gem.	150-160	60-70
Broodjes	Universele plaat	1		Laag	180-190	15-25
Broccolirosjes *	Stoomcontainer	A		-	-	10-15
Geschilde halve aardappel *	Stoomcontainer	A		-	-	25-35
Visfilet *	Stoomcontainer	A		-	-	15-25
Gekookte eieren *	Stoomcontainer	A		-	-	13-18

OPMERKING

- Niveau A heeft betrekking op een rek uitsluitend voor de stoomcontainer. Zie paragraaf **Accessoires** op pagina **14** voor de exacte plaats van niveau A.
- Beschikbaarheid van bereidingsstanden is afhankelijk van het model oven.

Eco-hete lucht

In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem zodat energie wordt bespaard tijdens de bereiding van uw gerechten. De tijden van deze categorie worden voorgesteld zonder voorverwarming, om meer energie te besparen.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vruchtenvlaai, 0,8-1,2 kg	Rooster, ovenschaal 24 cm	2	160-180	60-80
Ongeschilde aardappelen, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	2	190-200	70-80
Worstjes, 0,3-0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1	160-180	20-30
Diepvriesovenfriet, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	180-200	25-35
Diepvriesaardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	190-210	25-35
Visfilets, gebakken, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	30-40
Krokante visfilets, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	30-45
Geroosterde lendebiefstuk, 0,8-1,2 kg	Rooster + universele plaat	2 1	180-200	65-75
Gegrilde groente, 0,4-0,6 kg	Universele plaat	3	200-220	25-35

Vleessonde

Type gerecht		Temperatuur in het hart (°C)
Rund/lam	Rare	45-50
	Medium	55-60
	Doorbakken	65-70
Varkensvlees		80-85
Gevogelte		85-90

Slim koken

Programma's voor automatisch koken

⚠ LET OP

Voedsel dat snel bederft (bijvoorbeeld melk, eieren, vis, vlees of gevogelte) mag niet langer dan 1 uur voor het bereiden in de oven worden gezet en moet meteen na bereiding uit de oven worden gehaald. Het eten van bedorven etenswaren kan tot voedselvergiftiging leiden.

Enkele bereiding

In de volgende tabel vindt u 50 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.

De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

1. Brood en banket

De programma's voor automatisch bereiden zijn inclusief voorverwarmen tijdens het bakken en geven de voortgang van de voorverwarming weer. Start het programma en schuif het voedsel naar binnen na de pieptoon van het voorverwarmen. Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Wij adviseren de ovenvaste schaal van 22-24 cm die hittebestendig is (tot 300 °C) en van glas of glaskeramik is gemaakt.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Banket			
Aardappelgratin	1,0-1,5	Rooster	3
	Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Groentegratin	0,8-1,2	Rooster	3
	Bereid verse groentegratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
Pastaschotel	1,2-1,5	Rooster	3
	Bereid gegratineerde pasta met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Lasagne	1,0-1,5	Rooster	3
	Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Ratatouille	1,2-1,5	Rooster	3
	Doe de ingrediënten voor ratatouille in de ovenschaal met deksel. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster. Bak afgedekt. Doorroeren voor het serveren.		
Pastei & gebak			
Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	2
	Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 20-24 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Croissants *	0,3-0,4	Universele plaat	3
	Bereid croissants (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Appelflap *	0,3-0,4	Universele plaat	3
	Plaats de Appelflap op bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Bodem voor fruitflan	0,4-0,5	Rooster	3
	Doe het beslag in een ingevette zwartmetalen taartbodenvorm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rooster	2
	Bereid het quichedeeg, plaats het in een ronde quicheschaal met een diameter van 22-24 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		
Madeleines	0,2-0,4	Rooster	3
	Doe het deeg in zwartmetalen madeleine-vormen. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		
Brood			
Witbrood *	0,6-0,7	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25-30 cm). Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
Meergranenbrood *	0,8-0,9	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25-30 cm). Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
Stokbroden *	0,6-0,7	Universele plaat	3
	Maak het deeg klaar in 2 delen en leg het op de universele plaat.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Walnootbrood *	1,0-1,1	Universele plaat	3
	Maak het deeg klaar in 4 delen en verdeel het over de universele plaat.		
Broodjes *	0,3-0,5	Universele plaat	3
	Bereid de Broodje (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Taart & desserts			
Vruchtenvlaai	0,8-1,2	Rooster	3
	Doe vers fruit (frambozen, bramen, appelschijfjes of plakjes peer) in een ovenschaal van 22-24 cm. Strooi er kruimels bovenop. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Scones	0,5-0,6	Universele plaat	3
	Leg de scones (diameter 5-6 cm) met bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Biscuitgebak	0,5-0,6	Rooster	3
	Bereid het deeg en doe het in een zwartmetalen ronde bakvorm met een diameter van 25-26 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Marmercake	0,7-0,8	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een metalen ronde tulband of Bundt-bakvorm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		

Slim koken

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Hollands cakebrood	0,7-0,8	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25-26 cm). Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Kaastaart *	0,8-0,9	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een zwartmetalen ronde bakvorm (20-24 cm). Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Brownies	0,7-0,8	Rooster	3
	Bereid het deeg met behulp van een ovenvaste schaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		

* Vul het reservoir met drinkwater tot de lijn max. voor bereiding met stoom.

2. Gebraden stuk vlees

Wij adviseren vers gekoeld vlees, gevogelte en vis voor een betere smaak. Wij adviseren om bevroren ingrediënten goed te ontdooien voordat u ze gebruikt. De automatische programma's zijn exclusief voorverwarmen en omdraaien. U kunt desgewenst halverwege het voedsel omdraaien voor een beter resultaat.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Vlees			
Geroosterde lendebiesstuk **	0,8-1,2	Rooster	2
		Universele plaat	1
	Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.		
Langzaam gegaarde rosbief **	0,8-1,2	Rooster	2
		Universele plaat	1
	Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.		
Geroosterde gekruide lamskoteletjes	0,4-0,8	Rooster	4
		Universele plaat	1
	Marineer de lamskarbonades met kruiden en specerijen en plaats ze op het rooster.		
Lamsbout aan het bot **	0,8-1,4	Rooster	3
		Universele plaat	1
	Marineer de lamsbout en plaats deze op een rooster.		
Knapperig gebraden varkensvlees **	0,8-1,2	Rooster	3
		Universele plaat	1
	Plaats het varkensvlees met de vette kant omhoog op een rooster.		
Spareribs	0,8-1,2	Rooster	3
		Universele plaat	1
	Plaats de Spareribs op een rooster.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Gevogelte			
Hele kip */**	0,8-1,4	Rooster	2
		Universele plaat	1
Spoel de kip af en maak deze schoon. Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg het met de borstzijde omlaag op het rooster. Steek de vleessonde in het dikste gedeelte van de borst.			
Kippenborst	0,5-0,9	Rooster	4
		Universele plaat	1
Marineer de kippenborst en plaats deze op het rooster.			
Kipdrumsticks	0,5-0,9	Rooster	4
		Universele plaat	1
Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.			
Uitgebeende kip *	1,0-1,3	Rooster	3
		Universele plaat	1
Spoel de kip af en maak deze schoon. Snij de rug van de kip en smeer de kip in met olie en kruiden. Leg het op het rooster en de universele plaat en laat het dan koken.			
Hele eend */**	1,5-2,3	Rooster	2
		Universele plaat	1
Spoel de eend af en maak deze schoon. Smeer de eend in met kruiden. Leg de eend met de borstzijde omhoog op het rooster en de universele plaat. Steek de vleessonde in het dikste gedeelte van de borst.			
Eendenborst	0,3-0,7	Rooster	4
		Universele plaat	1
Plaats de eendenborst met de vette kant omhoog op het rooster.			

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Vis			
Gebakken forefilet	0,3-0,7	Universele plaat	4
		Plaats de forefilets met het vel omhoog op de universele plaat.	
Forel	0,3-0,7	Rooster	4
		Universele plaat	1
Spoel en reinig de vis en plaats kop aan staart op het rooster. Voeg citroensap, zout en kruiden toe in de vis. Snijd het vel met een mes. Bestrijk met olie en zout.			
Tong	0,3-0,7	Universele plaat	3
		Plaats de tong met bakpapier op de universele plaat. Snijd het vel met een mes.	
Zalmsteak/-filet	0,3-0,7	Rooster	4
		Universele plaat	1
Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met het vel omhoog op het rooster.			

* Vul het reservoir met drinkwater tot de lijn max. voor bereiding met stoom.

** Steek de vleessonde in het dikste gedeelte van het vlees.

Slim koken

3. Bijgerecht

De automatische programma's zijn exclusief voorverwarmen. Gebruik verse groenten.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Gegrilde groente	0,3-0,7	Universele plaat	4
	Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatic uitspreiden op de plaat.		
Gevulde tomaten	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Spoel de tomaten af en snij ze doormidden en haal het binnenste eruit. Vul ze met een mengsel (bijv. rijst, gehakt) en leg ze op de plaat.		
Aardappelpartjes	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Spoel de aardappelen af en snij ze in partjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Verdeel ze gelijkmatic over de plaat en kook ze.		
Gebakken halve aardappel	0,5-0,9	Universele plaat	3
	Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.		

4. Levensmiddelen

De automatische programma's zijn exclusief voorverwarmen. Gebruik de bevroren voorgekookte levensmiddelen.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Diepvriesovenfriet	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatic over de plaat.		
Diepvriesaardappelpartjes	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Verdeel de diepgevroren aardappelpartjes gelijkmatic over de plaat.		
Diepvrieslasagne	0,3-0,7	Rooster	3
	Plaats de bevroren lasagne in de ovenschaal en zet deze midden op het rooster.		

5. Pizza & deeg

De programma's voor automatisch bereiden zijn inclusief voorverwarmen tijdens het bakken en geven de voortgang van de voorverwarming weer. Start het programma en schuif het voedsel naar binnen na de pieptoon van het voorverwarmen. Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Diepvriespizza	0,3-0,7	Rooster	3
	Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Zelfgemaakte pizza	0,8-1,2	Universele plaat	2
	Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Calzone	0,8-1,2	Universele plaat	3
	Maak 4 stukken verse calzone klaar en leg dat op het rooster.		
Deeg laten rijzen	0,3-0,7	Rooster	2
	Bereid het deeg in een kom, dek af met plasticfolie. Plaats in het midden van het rooster.		

Dubbele bereiding

In de volgende tabel vindt u 20 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. U kunt alleen het bovenste compartiment of onderste compartiment gebruiken maar u kunt ze ook tegelijk gebruiken.

Het programma bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.

Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.

Alle programma's voor dubbel automatisch koken zijn inclusief het voorverwarmen en geven de voortgang van de voorverwarming weer.

Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

1. Boven

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Aardappelgratin	1,0-1,5	Rooster	4
	Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
Pastaschotel	1,2-1,5	Rooster	4
	Bereid gegratineerde pasta met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Lasagne	1,0-1,5	Rooster	4
	Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		

Slim koken

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Scones	0,5-0,6	Universele plaat	4
	Leg de scones (diameter 5-6 cm) met bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
Kipdrumsticks	0,5-0,9	Rooster	4
		Universele plaat	4
Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.			
Zalmsteak/-filet	0,3-0,7	Rooster	4
		Universele plaat	4
Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met het vel omhoog op het rooster.			
Gegrilde groente	0,3-0,7	Universele plaat	4
		Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijktijdig uitspreiden op de plaat.	
Gebakken halve aardappel	0,5-0,9	Universele plaat	4
		Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.	
Diepvriesaardappelpartjes	0,3-0,7	Universele plaat	4
		Verdeel de diepgevroren aardappelpartjes gelijkmatig over de plaat.	
Diepvriesovenfriet	0,3-0,7	Universele plaat	4
		Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de plaat.	

2. Onder

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	1
	Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 20-24 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Appelflap *	0,3-0,4	Universele plaat	1
		Plaats de appelflap op bakpapier op de plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.	
Croissants *	0,3-0,4	Universele plaat	1
		Bereid croissants (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.	
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rooster	1
		Bereid het quichedeeg, plaats het in een ronde quicheschaal met een diameter van 22-24 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.	
Broodjes *	0,3-0,5	Universele plaat	1
		Bereid de Broodje (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.	
Vruchtenvlaai	0,8-1,2	Rooster	1
		Doe vers fruit (frambozen, bramen, appelschijfjes of plakjes peer) in een ovenschaal van 22-24 cm. Strooi er kruimels bovenop. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.	

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Kaastaart *	0,8-0,9	Rooster	1
	Bereid het deeg en doe het in een zwartmetalen ronde bakvorm (20-24 cm). Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Gevulde tomaten	0,3-0,7	Universele plaat	1
	Spoel de tomaten af en snij ze doormidden en haal het binnenste eruit. Vul ze met een mengsel (bijv. rijst, gehakt) en leg ze op de plaat.		
Diepvriespizza	0,3-0,7	Rooster	1
	Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
Zelfgemaakte pizza	0,8-1,2	Universele plaat	1
	Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

* Vul het reservoir met drinkwater tot de lijn max. voor bereiding met stoom.

3. Dubbel

U kunt één programma voor automatische bereiding selecteren voor het bovenste en onderste compartiment, en in beide tegelijk bereiden.

LET OP

Wanneer u het bovenste of onderste compartiment gebruikt, kunnen de ventilator en het verwarmingselement van het andere compartiment worden gebruikt voor optimale prestaties. Gebruik het ongebruikte compartiment niet voor doeleinden waarvoor deze niet is ontworpen.

Gezond koken (alleen bepaalde modellen)

De oven heeft 20 programma's voor gezond koken. De bereidingsinstellingen worden automatisch aangepast conform het geselecteerde programma. U kunt een enkel compartiment of het onderste compartiment gebruiken.

Zorg dat u voor koken met stoom de stoomcontainer gebruikt en vul het reservoir met drinkwater tot de lijn max.

WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Broccolirosjes	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Bloemkoolrosjes	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Wortelplakjes	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Courgette in plakjes	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Blokjes pompoen	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Groene asperges	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Witte asperges	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Sperziebonen	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Spruitjes	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Geschilde halve aardappel	0,6-0,8	Stoomcontainers	A
Appelschijfjes	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Garnalen	0,6-0,8	Stoomcontainers	A
Mosselen	0,8-1,0	Stoomcontainers	A
Visfilet	0,6-0,8	Stoomcontainers	A
Kippenborst	0,8-1,0	Stoomcontainers	A
Crème caramel	-	Stoomcontainers	A

Slim koken

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Diepvriesdumplings	0,4-0,6	Stoomcontainers	A
Hardgekookt ei	0,5-0,7	Stoomcontainers	A
Gekookt ei	0,5-0,7	Stoomcontainers	A
Zachtgekookt ei	0,5-0,7	Stoomcontainers	A

OPMERKING

Niveau A heeft betrekking op een rek uitsluitend voor de stoomcontainer. Zie paragraaf Accessoires op pagina 14 voor de exacte plaats van niveau A.

Speciale functie

Ontdooien

Deze stand wordt voor het ontdooien van bevroren producten, bakingsrediënten, vruchten, taart, room en chocola gebruikt. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Bevroren producten Kipnuggets, worstjes, aardappelen	Rooster + universele plaat	3 1	50	-
Gebakken voedsel Brood en broodjes	Rooster + universele plaat	3 1	50	-
Fruit	Rooster, ovenschaal	3	30	-
Taart, room en chocolade	Rooster, ovenschaal	3	30	-

Drogen

Gebruik deze stand voor het drogen van fruit, groenten en kruiden. De droogtijd is afhankelijk van het soort, dikte en kwaliteit van het voedsel.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Fruit	Rooster	3	70-80	300-420
Groenten	Rooster	3	70-80	200-500
Kruiden	Rooster	3	70-80	60-90

Deeg laten rijzen

Gebruik deze stand voor het rijzen van deeg en het maken van zelfgemaakte yoghurt.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Pizzadeeg	Rooster	2	30-40	30-40
Taartdeeg/brooddeeg	Rooster, ovenschaal	2	30-40	40-50
Zelfgemaakte yoghurt	Rooster, ovenschaal	2	40-50	6-7 (uur)

Pizza bereiden

Deze stand is geschikt voor pizza. De bereidingstemperatuur en -tijd hangt af van de grootte van de pizza en de dikte van het pizzadeeg.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Zelfgemaakte pizza	Universele plaat	2	190-210	15-25
Zelfgemaakte dunne pizza	Universele plaat	2	210-230	10-15

Langzaam koken

Deze stand gebruikt de lage temperatuur voor een malse structuur. Deze stand is geschikt voor het braden van rund-, varkens-, kalfs- of lamsvlees als u wilt dat het mals is. Wij adviseren om het vlees eerst bij een hoge temperatuur dicht te schroeien, voordat u met braden begint.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Geroosterd rundvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	3-4
Lendebiefstuk, 5-6 cm dik	Rooster + universele plaat	3 1	70-80	4-5
Geroosterd varkensvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	3-4
Eendenborst	Rooster + universele plaat	3 1	70-90	2-3

Voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350-1.

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven. Gebruik de functie Snel voorverwarmen niet. Plaats de plaat altijd met schuine kant naar voren.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Zandtaart	Universele plaat	1+3		140	28-33
Mager biscuitgebak	Rooster + springvorm (Antiaanbaklaag, diameter 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Appeltaart	Rooster en 2 springvormen ** (Antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	2, diagonaal geplaatst		160	70-80
	Universele plaat + rooster en 2 springvormen *** (Antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1+3		160	80-90

* Verhoog de kooktijd met 5 minuten als u op de conventionele stand kookt met behulp van glazen ovensgerei (Ø 26 cm).



** Twee taarten worden op het rooster diagonaal geplaatst (linksachter en rechtsvoor).

*** Twee taarten worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

Slim koken



2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de functie Grote grill.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Rooster	5		300 (max.)	1-2
Hamburgers * (12 stuks)	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	4 1		300 (max.)	1 ^e 15-18 2 ^e 5-8

* Omdraaien na $\frac{1}{3}$ van de bereidingstijd.





3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip * 1,3-1,5 kg	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	60-75
Hele kip * 1,5-1,7 kg	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	70-85

* Halverwege de bereidingstijd omkeren.

4. Koken met stoom

Vul het reservoir met drinkwater tot de lijn max. voor bereiding met stoom.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Tijd (min.)
Broccolirosjes 0,5 kg	Stoomcontainer	A		12-15
Gestoomde eieren 10 st.	Stoomcontainer	A		15-18
Geschilde aardappelen 0,5 kg	Stoomcontainer	A		18-23
Bevroren zalm	Stoomcontainer	A		18-23

OPMERKING

Niveau A heeft betrekking op een rek uitsluitend voor de stoomcontainer. Zie paragraaf Accessoires op pagina 14 voor de exacte plaats van niveau A.

Verzameling veelgemaakte recepten voor automatisch koken

Aardappelgratin

Ingrediënten 800 g aardappels, 100 ml melk, 100 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel elk met zout, peper en nootmuskaat, 150 g geraspte kaas, boter, tijm.

Aanwijzingen Schil de aardappelen snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Smeer een gratineerschaal (22-24 cm) met boter in. Leg de schijfjes naast elkaar op een schone theedoek en houd ze met de theedoek bedekt terwijl u de rest van de ingrediënten klaar maakt. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Zodra het gerecht klaar is, strooit u er wat verse tijmblaadjes over.

Groentegratin

Ingrediënten 800 g groenten (courgette, tomaat, ui, wortel, paprika, voorgekookte aardappelen), 150 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel zout, kruiden (peper, peterselie en rozemarijn), 150 g geraspte kaas, 3 eetlepel olijfolie, wat tijmblaadjes.

Aanwijzingen Was de groenten en snijd ze in schijfjes van 3-5 mm dik. Leg de schijfjes op een gratineerschaal (22-24 cm) en giet de olie over de groenten. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, en gooi deze over de groenten. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Opdien met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.

Lasagne

Ingrediënten 2 eetlepels olijfolie, 500 g rundergehakt, 500 ml tomatensaus, 100 ml bouillon, 150 g gedroogde lasagnebladen, 1 ui (fijngehakt), 200 g geraspte kaas, 1 eetlepel gedroogde peterselievlokken, oregano, basilicum.

Aanwijzingen Bereid de tomatenvleessaus. Verhit de olie in een koekenpan, bak het gehakt en de fijngesnipperde ui in ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en de runderbouillon erover en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens gedurende 30 minuten zachtjes sudderen. Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de lasagnenoedels, vleessaus en kaas en herhaal deze volgorde. Strooi vervolgens de resterende kaas op de bovenste lasagnebladen en bak het geheel.

Slim koken

Appeltaart

- Ingrediënten**
- **Deeg:** 275 g bloem, 1/2 eetlepel zout, 125 g witte basterdsuiker, 8 g vanillesuiker, 175 g koude boter, 1 ei (geklopt).
 - **Vulling:** 750 g stevige hele appels, 1 eetlepel citroensap, 40 g suiker, 1/2 eetlepel kaneel, 50 g pitloze rozijnen, 2 eetlepels broodkruimels.

Aanwijzingen Zeef de bloem met het zout boven een grote schaal. Zeef de basterdsuiker en vanillesuiker erbij. Snijd met twee messen de boter in kleine blokjes door de bloem. Voeg 3/4 van het geklopte ei toe. Kneed alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een kruimelige massa ontstaat. Vorm het deeg met uw handen tot een bal. Wikkel dit in vershoudfolie en leg het ongeveer 30 minuten in de koelkast.

Vet de springvorm (24-26 cm doorsnede) in en bestuif het oppervlak met bloem. Rol 3/4 van het deeg uit tot 5 mm dikte. Plaats het in de vorm (bodem en zijkanten).

Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in blokjes van ongeveer 3/4 x 3/4 cm. Bestrooi de appels met citroensap en meng goed. Was en droog de krenten en rozijnen. Voeg suiker, kaneel, rozijnen en krenten toe. Meng het geheel goed door elkaar en besprenkel de deegbodem met paneermeel. Licht aandrukken.

Rol de rest van het deeg uit. Snijd het deeg in reepjes en leg ze kruislings over de vulling. Kwast de taart gelijkmatig in met de rest van het geklopte ei.

Quiche Lorraine

- Ingrediënten**
- **Deeg:** 200 g gewone bloem, 80 g boter, 1 ei.
 - **Vulling:** 75 g magere spekblokjes, 125 ml room, 125 g crème fraîche, 2 geklopte eieren, 100 g geraspte Zwitserse kaas, zout en peper.

Aanwijzingen Maak het deeg door de bloem, boter en het ei in een kom te doen en te mixen tot het een zacht deeg is. Laat het vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en plaats het in een ingevette keramische schaal voor hartige taart (25 cm doorsnede). Prik met een vork in de bodem. Meng de eieren, room, crème fraîche, kaas, zout en peper. Giet het vlak voor het bakken op het deeg.

Vruchtenvlaai

- Ingrediënten**
- **Garnering:** 200 g bloem, 100 g boter, 100 g suiker, 2 g zout, 2 g kaneelpoeder.
 - **Fruit:** 600 g gemengde vruchten.

Aanwijzingen Meng alle ingrediënten tot kruimel voor het maken van de topping. Spreid de gemengde vruchten in een ovenschaal en strooi de kruimel eroverheen.

Zelfgemaakte pizza

- Ingrediënten**
- **Pizzateeg:** 300 g bloem, 7 g gedroogde gist, 1 eetlepel olijfolie, 200 ml warm water, 1 eetlepel suiker en zout.
 - **Garnering:** 400 g gesneden groenten (aubergine, courgette, ui, tomaat), 100 g ham of bacon (fijnggehakt), 100 g geraspte kaas.

Aanwijzingen Doe de bloem, gist, olie, zout, suiker en het warme water in een kom en mix het tot een nat deeg. Kneed het circa 5-10 minuten met een mixer of met de hand. Dek het met een deksel af en plaats het gedurende 30 minuten in de oven bij 35 °C om te rijzen. Rol het deeg uit op een oppervlak met bloem in een rechthoekige vorm en leg het op de bakplaat of in een pizzapan. Spreid de tomatenpuree over het deeg uit en leg de ham, champignons, olijven en tomaat erbovenop. Strooi de geraspte kaas er gelijkmatig overheen en bak het geheel.

Geroosterd rundvlees

Ingrediënten 1 kg lendebeefstuk, 5 g zout, 1 g peper, 3 g elk van rozemarijn en tijm.

Aanwijzingen Marineer het rundvlees met zout, peper en rozemarijn en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster. Plaats het in de oven en braad het.

Geroosterde gekruide lamskoteletjes

Ingrediënten 1 kg lamskoteletten (6 stuks), 4 grote teentjes knoflook (geperst), 1 eetlepel verse tijm (gemalen), 1 eetlepel verse rozemarijn (gemalen), 2 eetlepels zout, 2 eetlepel olijfolie.

Aanwijzingen Meng het zout, de knoflook, kruiden en olie en voeg het lamsvlees toe. Draai het om, zodat het ermee is ingesmeerd en laat het ten minste 30 minuten tot 1 uur bij kamertemperatuur liggen.

Spareribs

Ingrediënten 2 stukken spareribs, 1 eetlepel zwarte peperkorrels, 3 laurierblaadjes, 1 ui (fijnggehakt), 3 teentjes knoflook (fijnggehakt), 85 g bruine suiker, 3 eetlepels worcestersaus, 2 eetlepels tomatenpuree, 2 eetlepels olijfolie.

Aanwijzingen Maak een barbecuesaus. Verhit olie in een steelpan en voeg de ui toe. Fruit de ui totdat het zacht is en voeg de resterende ingrediënten toe. Braad het geheel, reduceer de warmte en laat het 30 minuten sudderen totdat het is ingedikt. Marineer de spareribs met de barbecuesaus en laat ze ten minste 30 minuten tot 1 uur rusten.

Onderhoud

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING

- Zorg dat de oven en accessoires volledig zijn afgekoeld voor u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen.

Binnenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik standaardovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.
- Terwijl de temperatuur van de kookruimte in de eerste periode hoger wordt, ziet u wellicht een paar vlekken op het glas van de binnenkant van de deur. Zet de oven uit als dit het geval is en wacht tot deze is afgekoeld. Gebruik dan keukenpapier of een neutraal schoonmaakmiddel met een schone doek om het glas aan de binnenkant af te vegen.

Buitenzijde van de oven

Als er vieze vingers, vet of vlekken op de buitenkant zitten (zoals op de deur, handgreep of display), moet een zachte doek met glasreiniger of een neutraal schoonmaakmiddel worden gebruikt waarna het met een zachte, schone en droge doek moet worden droog geveegd. Met name rond de handgreep kan gemakkelijk vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

Accessoires

Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze met een theedoek af. Verwijder hardnekkige ongerechtigheden door de gebruikte accessoires gedurende ongeveer 30 minuten in warm zeepwater te leggen alvorens ze af te wassen.

Katalytisch geëmailleerd oppervlak (afhankelijk van het model)

De verwisselbare onderdelen zijn met donkergrijs katalytisch email gecoat. Ze kunnen tijdens de heteluchtverwarming vuil worden van olie en vet dat door de circulerende lucht rondspat. Deze afzetting wordt er echter afgebrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger.

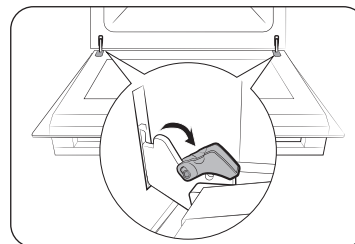
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven van binnen.
3. Selecteer de stand **Hete lucht** met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

Deur (alleen bepaalde modellen)

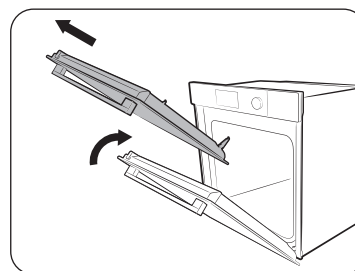
Verwijder de ovendeur niet, behalve om deze te reinigen. Volg deze instructies om de deur voor reiniging te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING

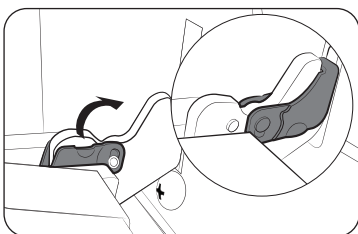
De ovendeur is zwaar.



1. Open de kleur en klap de clipjes bij beide scharnieren open.



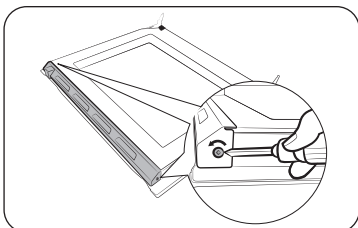
2. Sluit de deur ongeveer 70°. Houd de ovendeur met beide handen bij de zijkanten vast en til en trek de deur omhoog totdat de scharnieren zijn verwijderd.
3. Reinig de deur met zeepwater en een schone doek.



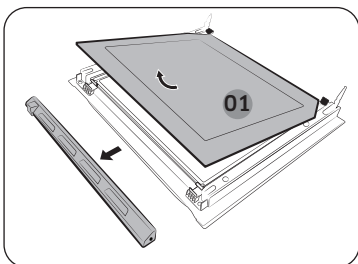
4. Voer wanneer u klaar bent, stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

Ovendeurglas

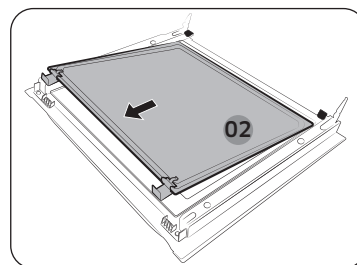
Afhankelijk van het model is de oven deur voorzien van 3 tot 4 tegen elkaar geplaatste glasplaten. Verwijder het deurglas niet, behalve om dit te reinigen. Volg deze instructies om het deurglas voor reiniging te verwijderen.



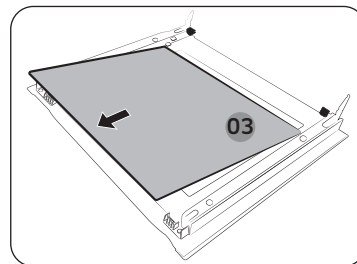
1. Verwijder met een schroevendraaier de schroeven links- en rechtsonder.



2. Verwijder de afdekkingen in de aangegeven richting.
3. Verwijder de eerste plaat van de deur.



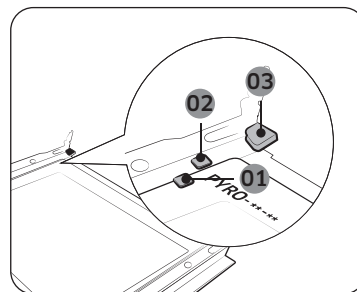
4. Verwijder de tweede plaat in de aangegeven richting van de deur.



5. Verwijder de derde plaat in de aangegeven richting van de deur.
6. Reinig het glas met zeepwater en een schone doek.

⚠ LET OP

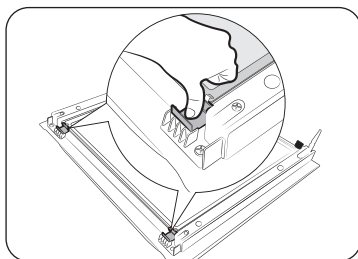
Zoek naar het "PYRO"-merk op de hoek van elk blad om de juiste zijde van het blad te herkennen. Juiste richting: PYRO-**-**
Onjuiste richting: **-**-OY9P



- 01 Steunclip 1
- 02 Steunclip 2
- 03 Steunclip 3

7. Plaats wanneer u klaar bent de platen als volgt weer terug:
 - Bekijk de afbeelding en zoek de scharnieren. Plaats plaat nummer 3 onder steunclip 1, plaat nummer 2 tussen steunclip 1 en 2, en plaat nummer 1 in steunclip 3; in deze volgorde. Zorg ervoor dat de bedrukte kant van de platen naar binnen is gekeerd.

Onderhoud

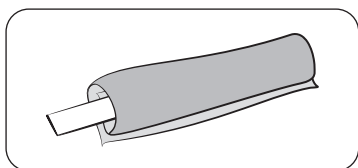


8. Druk de glasclips na plaatsing van plaat 2 naar beneden en controleer of ze de glasplaat goed vastzetten.
9. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de afdekkingen weer terug te plaatsen.

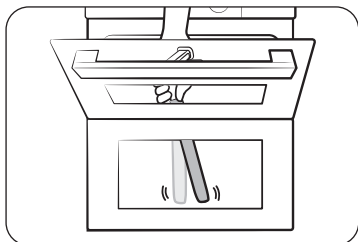
⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat u het glas weer goed terugplaatst, om weglekken van warmte te voorkomen.

Dubbele deur (alleen bepaalde modellen)



1. Bind de natte doek aan de stok.

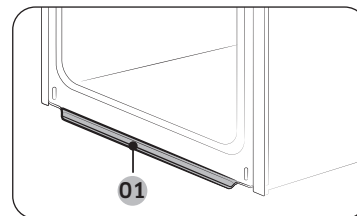


2. Leg het op de handdoek onder de deur.
3. Reinig de deur.
4. Breng schoonmaakmiddel op de doek aan en reinig opnieuw.
5. Veeg met de droge doek het vocht en luchtballen weg.

⚠ LET OP

Maak de deur niet los voor het reinigen.

Wateropvangbak



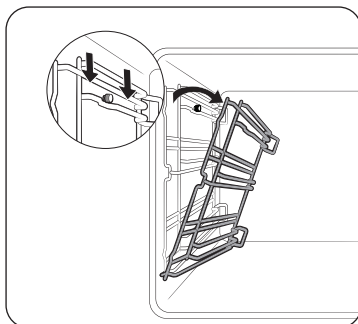
01 Wateropvangbak

De wateropvangbak verzamelt niet alleen overtollig vocht maar ook voedselresten. De wateropvangbak kan niet worden verwijderd. Veeg water van de wateropvangbak af wanneer de oven afkoelt na een bereiding.

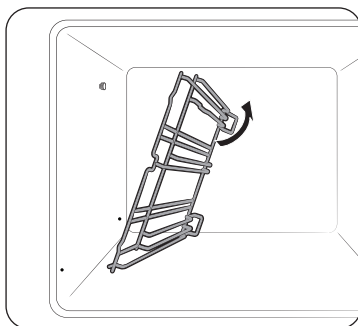
⚠ WAARSCHUWING

Als u een waterlek van de wateropvangbak tegenkomt, dient u contact op te nemen met een plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Zijrekken (alleen bepaalde modellen)



1. Druk op de bovenkant van het linkzijdrek en breng deze ongeveer 45° omlaag.



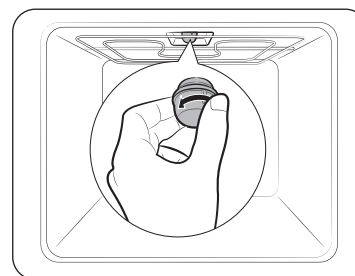
2. Trek de onderkant van het linkzijdrek los.
3. Verwijder het rechterzijdrek op dezelfde manier.
4. Reinig beide zijrekken.
5. Voer wanneer u klaar bent, stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de zijrekken weer terug te plaatsen.

OPMERKING

De oven werkt ook zonder zijrekken en platen/roosters.

Vervanging

Lamp

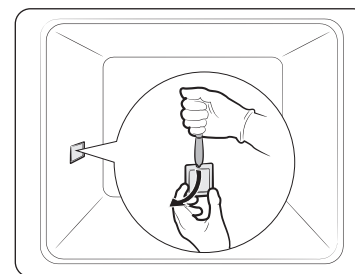


1. Verwijder het glazen dekseltje door dit linksom te draaien.
2. Vervang de ovenlamp.
3. Reinig het glazen dekseltje.
4. Voer wanneer u klaar bent, stap 1 in omgekeerde volgorde uit om het glazen dekseltje weer terug te plaatsen.

WAARSCHUWING

- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp gaat vervangen.
- Gebruik alleen lampen van 25-40 W / 220-240 V die tegen 300 °C hitte bestand zijn. U kunt goedgekeurde lampen bij een lokaal servicecentrum van Samsung kopen.
- Hanteer halogeenlampen altijd uitsluitend met een droge doek. Daarmee voorkomt u dat er vingerafdrukken of zweet op de lamp terecht komen, waardoor de levensduur van de lamp bekort zou kunnen worden.

Lamp aan zijkant van de oven



1. Houd de onderkant van de plaat van het zijlicht van de oven met de ene hand vast, en gebruik een plat scherp voorwerp, zoals een tafelmes om de plaat te verwijderen, zoals getoond.
2. Plaats het zijlicht terug.
3. Plaats de lichtplaat terug.

Probleemoplossing

Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleem	Oorzaak	Actie
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	<ul style="list-style-type: none"> Als er ongerechtigheden tussen de toetsen zitten Aanraakmodel: als er vocht op de buitenkant zit Als de vergrendelingsfunctie is ingeschakeld 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder het vuil en probeer het nogmaals. Verwijder het vocht en probeer het opnieuw. Controleer of de vergrendelingsfunctie is ingeschakeld.
De tijd wordt niet weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> Als er geen stroom is 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Als er geen stroom is 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of er stroomtoevoer is. Controleer of de demostand aan staat.
De oven stopt tijdens het gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> Als deze niet meer op het stopcontact is aangesloten 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de oven weer op het stopcontact aan.

Probleem	Oorzaak	Actie
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> Als de bereiding veel tijd in beslag neemt Als de koelventilator niet werkt Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd Bij gebruik van diverse stekkers in dezelfde contactdoos 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de oven na een langdurige bereiding afkoelen. Luister of u de koelventilator hoort. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids. Gebruik één stekker.
De oven krijgt geen stroom.	<ul style="list-style-type: none"> Als er geen stroom is 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of er stroomtoevoer is.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	<ul style="list-style-type: none"> Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd 	<ul style="list-style-type: none"> Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
De deur kan niet goed worden geopend.	<ul style="list-style-type: none"> Als er voedselresten tussen de deur en de binnenkant blijven zitten 	<ul style="list-style-type: none"> Reinig de oven goed en open de deur weer.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	<ul style="list-style-type: none"> Als de lamp aan gaat en weer uit Als er tijdens de bereiding verontreinigingen op de lamp komen 	<ul style="list-style-type: none"> De lamp gaat na een bepaalde tijd automatisch uit om energie te besparen. U kunt deze weer inschakelen door op Ovenlicht te drukken. Reinig de oven van binnen en controleer dit.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er staat stroom op het apparaat.	<ul style="list-style-type: none"> Als de voeding niet goed is geaard Als u een ongeaard stopcontact gebruikt 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of de stroomtoevoer goed is geaard.
Er druppelt water.	<ul style="list-style-type: none"> Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit is geen defect aan het product. 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er komt stoom door een kier in de deur.		
Er is water in de oven achtergebleven.		
De helderheid in de oven varieert.	<ul style="list-style-type: none"> De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen. 	<ul style="list-style-type: none"> Veranderingen in afgegeven vermogen tijdens de bereiding zijn geen defect, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	<ul style="list-style-type: none"> De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren. 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Als de deur open is Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld Als de stop in de woning is doorgeslagen of de aardlekschakelaar is geactiveerd 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de deur en start opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven. Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien. Controleer of de demstand aan staat.
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> Tijdens de eerste werking Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is 	<ul style="list-style-type: none"> Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er rook van de verwarming komen. Dit is geen defect en nadat u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, zou dit niet meer moeten voorkomen. Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	<ul style="list-style-type: none"> Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend 	<ul style="list-style-type: none"> Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als de deur regelmatig wordt geopend, zakt de interne temperatuur en dit kan van invloed zijn op het resultaat van de bereiding.
Tijdens het koken met stoom kan ik water horen koken.	<ul style="list-style-type: none"> Dit komt omdat door het gebruik van de stoomverwarmer er water wordt verwarmd 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Koken met stoom werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Als er geen water in het waterreservoir zit 	<ul style="list-style-type: none"> Vul de tank met water en probeer het opnieuw.
De set is warm tijdens pyroreiniging	<ul style="list-style-type: none"> Dit komt omdat bij pyroreiniging gebruik wordt gemaakt van hoge temperaturen 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Er is een brandlucht tijdens pyroreiniging.	<ul style="list-style-type: none"> Bij pyroreiniging wordt er van hoge temperaturen gebruikgemaakt, dus u ruikt wellicht brandende etensresten. 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Reinigen met stoom werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Dit komt omdat de temperatuur te hoog is 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de oven afkoelen en probeer het dan opnieuw.

Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Betekenis	Actie
C-d1	Problemen met de deurvergrendeling	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-20	Problemen met de sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/naar de EEPROM	
C-70	Aan stoom gerelateerde problemen	
C-72		
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-PCB en de sub-PCB	
C-F2	Doet zich voor wanneer er een communicatieprobleem is tussen de aanraak-IC <-> hoofd- of sub-micom	
C-d0	<p>Probleem met een toets</p> <p>Doet zich voor als een toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.</p>	Reinig de toetsen en zorg dat er zich geen water op of rond de toetsen bevindt. Zet de oven uit en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleemoplossing

Code	Betekenis	Actie
-dc-	Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt verwijderd. Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt geplaatst.	De verdeelplaat mag tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand niet worden verwijderd. Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
S-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. <ul style="list-style-type: none">Lager dan 100 °C gedurende 16 uurVan 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uurVan 245 °C tot maximaal 4 uur	Dit is geen systeemstoring. Zet de oven uit en verwijder het voedsel. Probeer het opnieuw op normale wijze.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Aansluitingsvoltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		3650-3950 W
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid	595 x 596 x 570 mm
	Inbouw	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 liter

* Dit product heeft een lichtbron met een energie-efficiëntieklasse <G>.

Productinformatieblad

SAMSUNG		SAMSUNG	
Model-id	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Energie-efficiëntie-index per bakruimte (EEI cavity)	81,6		
Energie-efficiëntieklasse per compartiment	A+		
Vereist energieverbruik (stroom) voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische bakruimte)	1,05 kWh/cyclus		
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een geforceerde ventilatorstand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische bakruimte)	0,71 kWh/cyclus		
Aantal compartimenten	1		
Warmtebron per compartiment (elektriciteit of gas)	elektriciteit		
Volume per compartiment (V)	76 L		
Type oven	Inbouw		
Gewicht van het apparaat (m)	NV7B666**** : 35,6kg NV7B667**** : 40,6kg NV7B668**** : 35,6kg NV7B669**** : 40,6kg	NV7B666**C* : 37,6 kg NV7B668**C* : 37,6 kg	NV7B676**** : 39,1kg NV7B677**** : 43,1kg NV7B678**** : 39,1kg NV7B679**** : 43,1kg
Algeheel stroomverbruik in stand-bystand (W) (Alle netwerkpoorten op stand "aan")	1,9 W		
Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	20 min		
Wifi	Energieverbruik in stand-bystand (W)	1,9 W	
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	20 min	
Uitstand	Energieverbruik	0,5 W	
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	30 min	

Gegevens bepaald in overeenstemming met norm EN 60350-1, EN 50564, Verordening (EU) nr. 65/2014 en (EU) nr. 66/2014 van de Commissie en Verordening (EG) nr. 1275/2008.

Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel. Laat de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk dicht, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Plan het gebruik van de oven van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.

OPMERKING

Hierbij verklaart Samsung dat deze radioapparatuur voldoet aan de bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU en de relevante wettelijke vereisten in het VK.

De volledige tekst van deze conformiteitsverklaring voor de EU en het VK is beschikbaar op het volgende internetadres: De officiële Conformiteitsverklaring is te vinden op <http://www.samsung.com>. Ga daarvoor naar Support > Search Product Support en geef de modelnaam op.

LET OP

De functie 5 GHz WLAN van deze apparatuur mag in alle EU-landen en het VK alleen binnen worden gebruikt.

Wifi	Frequentiebereik	Zendvermogen (Max.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Aankondiging met betrekking tot open source

De in dit product geleverde software bevat opensourcesoftware. U kunt voor een periode van drie jaar na de laatste verzending van dit product de gehele betreffende broncode ontvangen, door contact op te nemen met ons ondersteuningsteam via <http://opensource.samsung.com> (Gebruik het menu "Aanvraag").

Het is ook mogelijk om de gehele betreffende broncode op een fysiek medium, zoals een CD-ROM, te ontvangen. Hiervoor wordt een minimale vergoeding verlangd.

Via deze URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 kunt u informatie vinden over de opensourcelicentie die verband houdt met dit product. Dit aanbod is geldig voor iedereen die deze informatie bezit.



VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet 3

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 3

Korrekte Entsorgung von Altgeräten 6

Automatische Energiesparfunktion 6

Aufstellen des Geräts 7

Lieferumfang 7

Netzanschluss 8

Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 11

Bedienfeld 11

Anfangseinstellungen 11

Gerüche in Neugeräten 12

Intelligenter Sicherheitsmechanismus 13

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) 13

Einbau des Dampfbehälters 13

Zubehör 14

Flexible Gerätetür 15

Wasserbehälter 16

Bedienung 17

Betriebsarten 17

Kombibetrieb mit Dampf 19

Doppelzonenbetrieb 21

Air Fry 23

Sous-Vide-Garen 25

Garen mit dem Bratenthermometer 27

Sonderfunktionen 28

Gesundes Garen 30

Garprogramme 30

Timer 31

Reinigung 32

Einstellungen 34

Bedienfeldsperre 35

Verwendung 36

Manuelles Garen 36

Automatikprogramme 44

Sonderfunktionen 52

Testgerichte 53

Sammlung häufig verwendeter Automatisches Garen-Rezepte 55

Pflege 58

Reinigung 58

Ersetzen von Teilen 61

Problembeseitigung 62

Problembeschreibungen 62

Informationscodes 64

Technische Daten 65

Anhang 66

Produktdatenblatt 66

Open Source-Erklärung 67

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen. Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Verwendung bereit.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden führen können**.

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden führen können**.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die einschlägigen Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Sicherheitshinweise

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebmittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten. Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Manche Tiere, insbesondere Vögel, reagieren möglicherweise empfindlich auf die Dämpfe und lokalen Temperaturschwankungen während der Pyrolysereinigung. Deshalb sollten sie während dieses Prozesses an eine geeignete, gut belüftete Stelle gebracht werden.

Lüften Sie den Raum während und nach der Pyrolysereinigung. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlenen Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer) Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

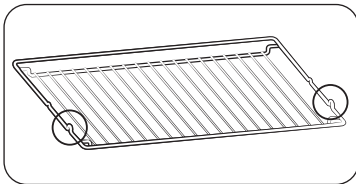
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein, sodass er bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst und Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die Innenflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen des Geräts keinesfalls, ohne sie vorher ausreichend abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammendes Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Sicherheitshinweise

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

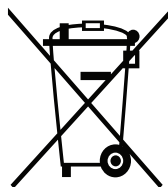
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.

Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.

Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlichrechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellereigene Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.

Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatische Energiesparfunktion

Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.

Aufstellen des Geräts

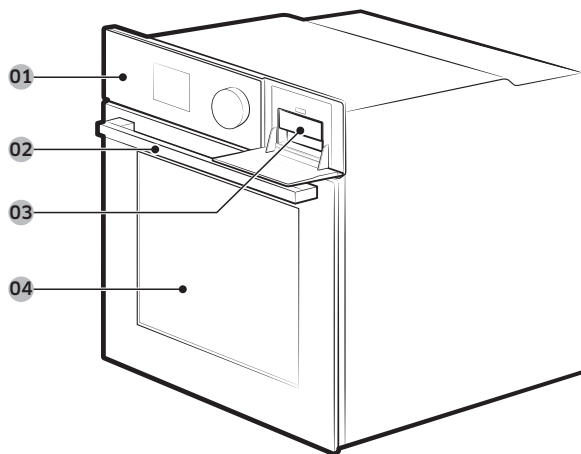
⚠️ WARNUNG

- Dieses Produkt ist ein Einbaugerät.
- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern ausgelegt.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät



- 01 Bedienfeld 02 Griff der Gerätetür 03 Wasserbehälter
04 Gerätetür

📖 HINWEIS

Je nach Modell gibt es dieses Gerät in zwei Ausführungen: mit Einfach- und Doppelgerätetür.

Zubehör

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



Gitterrost



Gitterrosteinsatz *



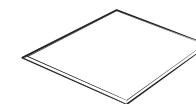
Backblech *



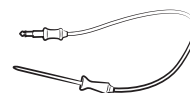
Universablech *



Extra tiefes Blech *



Garraumteiler



Kerntemperaturfühler *



Dampfbehälter *



2 Schrauben (M4 L25)



Heißluftfrittierkorb *

📖 HINWEIS

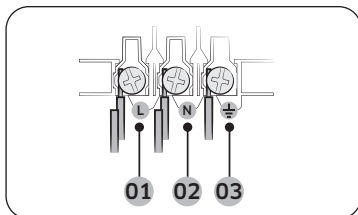
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Aufstellen des Geräts

⚠ VORSICHT

Bevor Sie das Pyrolytische Reinigungsprogramm verwenden, müssen Sie die Kindersicherung entfernen, um Störungen der Luftzirkulation zu vermeiden, durch die sich die Tür erwärmen kann.

Netzanschluss



- 01 BRAUN oder SCHWARZ
- 02 BLAU oder WEIß
- 03 GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5–2,5 mm²), das den Anforderungen der Spezifikation entspricht.

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben. Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.

Die Anschlussklemme (⏏) ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

⚠ WARNUNG

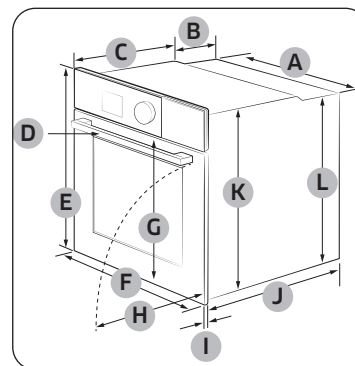
Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu den Teilen des Geräts, die Wärme abstrahlen.

Einbau in einen Küchenschrank

Wenn das Gerät in einen Einbauschränk eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen entsprechend EN 60335 hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.

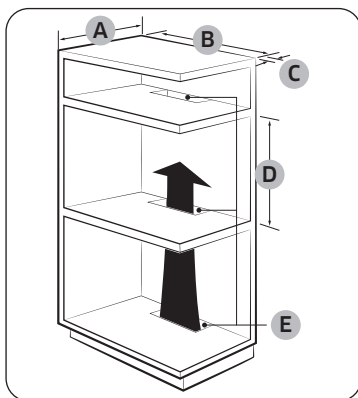
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schrankes und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

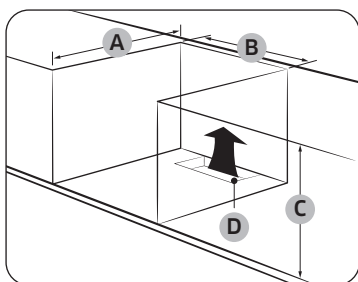


Einbauschränk (mm)

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

HINWEIS

Der Einbauschränk muss über Lüftungsöffnungen (E) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

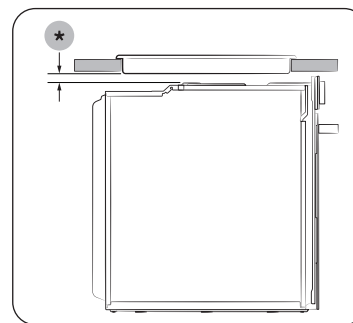


Unterbau-schränk (mm)

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

HINWEIS

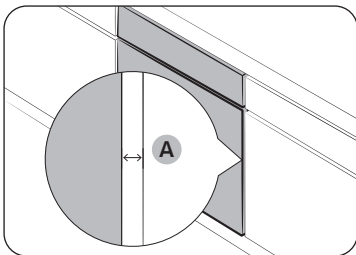
- Der Einbauschränk muss über Lüftungsöffnungen (D) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die Mindesthöhe (C) gilt für die Installation des Ofens allein.



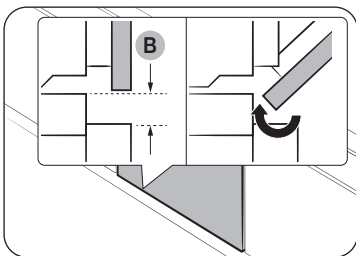
Installieren mit Kochfeld
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf, ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren (*).

Aufstellen des Geräts

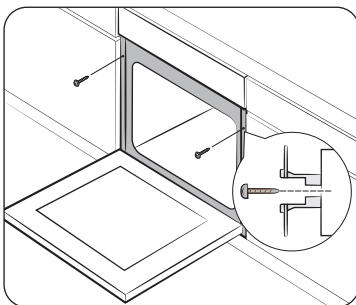
Einbauen des Geräts



Halten Sie zu beiden Seiten des Ofens einen Abstand **(A)** von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schrankes ein.



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 2 mm ein, damit sich die Gerätetür problemlos öffnen und schließen lässt.



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es auf beiden Seiten mit 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

⚠️ WARNUNG

Eine ausreichende Belüftung ist Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

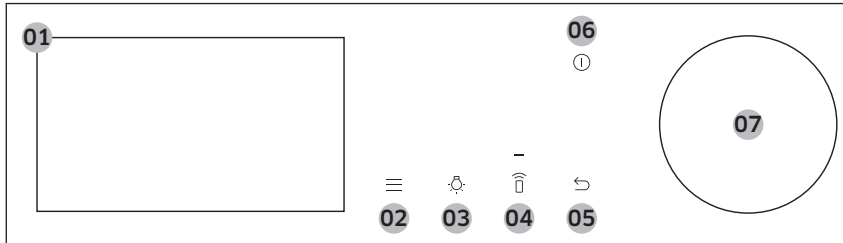
📖 HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

Das Bedienfeld des Ofens verfügt über eine Anzeige (kein Touchscreen), einen Drehknopf und Sensortasten, mit denen Sie den Ofen bedienen können. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen, um mehr über das Bedienfeld des Ofens zu erfahren.



01 Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
02 Optionen	Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen.
03 Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
04 Smart Control	Tippen Sie hier, um die Funktion Intelligente Steuerung ein- bzw. auszuschalten. HINWEIS Vor Verwendung dieser Funktion aktivieren Sie bitte Einfache Verbindung.
05 Zurück	Tippen Sie hier, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.
06 Ein/Aus	Tippen Sie hier, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten. HINWEIS Wenn die Tür geöffnet ist, kann der Betrieb des Ofens nur mit der Taste Ein/Aus gestoppt werden.
07 Drehrad	Sie können in den verschiedenen Menüs und Listen navigieren, indem Sie das Drehrad nach links oder rechts drehen. Um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden, wird der jeweilige Eintrag unterstrichen angezeigt. Drücken Sie auf das Drehrad, um den unterstrichenen Eintrag auszuwählen.

Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmals einschalten, erscheint auf der Anzeige der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Anfangseinstellungen durchzuführen. Sie können die Anfangseinstellungen später jederzeit über das Menü Einstellungen ändern.

1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Einrichtung starten**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Stellen Sie die Sprache ein.
 - a. Wählen Sie die Sprache aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Stimmen Sie den „**Geschäftsbedingungen**“ und der „**Datenschutzrichtlinie**“ zu.
4. Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
 - a. Wählen Sie auf dem Bildschirm Mobile Erfahrung die Option **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - b. Scannen Sie den QR-Code auf dem Bildschirm mit Ihrem Smartphone und befolgen Sie die Anweisungen auf Ihrem Mobilgerät, um die Verbindung herzustellen.
 - Wenn Sie diesen Schritt nicht fortsetzen möchten, wählen Sie **Überspringen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den nächsten Schritt auszuführen.
 - c. Sobald die Meldung erscheint, dass die Verbindung hergestellt wurde, tippen Sie auf **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Vor der ersten Verwendung

5. Stellen Sie die Zeitzone ein.
 - a. Wählen Sie die Zeitzone aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Stellen Sie das Datum ein.
 - a. Wählen Sie den Tag, den Monat und das Jahr aus. Drücken Sie nach Auswahl der einzelnen Elemente auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App Netzwerk verbunden haben.

7. Wählen Sie die Zeit aus.
 - a. Stellen Sie die Stunden und Minuten ein. Drücken Sie nach Auswahl der einzelnen Elemente auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.


HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App Netzwerk verbunden haben.

8. Wählen Sie **Fertig** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Einstellung abzuschließen.
 - Der Bildschirm mit der Anleitung für die Erstbenutzung wird angezeigt. Sie können **WEITERE INFORMATIONEN** wählen und dann auf das **Drehrad** drücken, um die Anleitung anzuzeigen, oder **SPÄTER** auswählen und auf das **Drehrad** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.

Einstellen des Bildschirms, damit er immer eingeschaltet bleibt

Der Bildschirm wird nach einer gewissen Zeit automatisch ausgeschaltet. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, wenn Sie den Bildschirm so einstellen möchten, dass er die immer eingeschaltet bleibt.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Einstellungen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Einstellungen die Option **Anzeige**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie auf dem Bildschirm Anzeige die Option **Zeitüberschreitung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Immer eingeschaltet**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

- Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen.
- Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die Zeitüberschreitung auf „**Immer eingeschaltet**“ eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden.
- Die Einstellung „**Immer eingeschaltet**“ ist nur verfügbar, wenn der Bildschirmschoner aktiviert ist.

Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

HINWEIS

- Bei der ersten Verwendung können Sie möglicherweise etwas Rauch im Inneren des Ofens sehen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.
- Es ist auch wichtig, dass Sie den Ofen in einer gut belüfteten Küche betreiben.

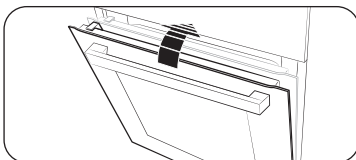
Intelligenter Sicherheitsmechanismus

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, und sowohl der Ventilator als auch die Heizelemente werden ausgeschaltet. So werden Verletzungen wie z. B. Verbrennungen verhindert, und es wird einem unnötigen Energieverbrauch vorgebeugt. Dies ist kein Fehler oder Defekt. Schließen Sie einfach die Gerätetür, damit das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt.

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) (nur bestimmte Modelle)

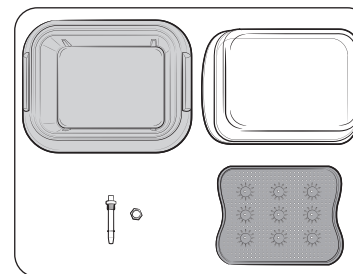
Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.

Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)

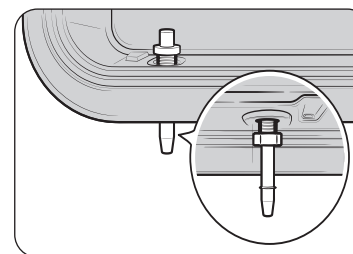


Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schließen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

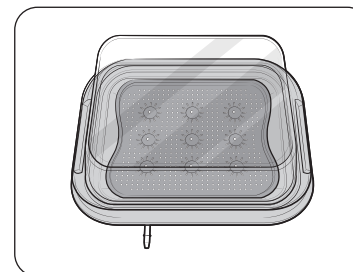
Einbau des Dampfbehälters (nur bei den entsprechenden Modellen)



1. Kontrollieren Sie Ihre Lieferung und stellen Sie sicher, dass alle Bauteile für den Dampfbehälter vorhanden sind.
 - Er umfasst einen Glasdeckel, eine Metallwanne, eine Dampfschale und eine Dampfdüse.



2. Setzen Sie die Dampfdüse in die Öffnung rechts auf der Rückseite der Metallwanne und ziehen Sie dann die mitgelieferte Mutter fest.

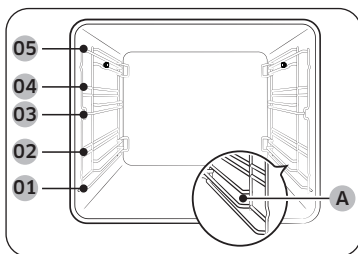


3. Legen Sie die Dampfschale in die Metallwanne und schließen Sie dann den Glasdeckel, um sie im Ofen zu verwenden.

Vor der ersten Verwendung

Zubehör

Reinigen Sie die Zubehöerteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.



- 01 Einschubhöhe 1 02 Einschubhöhe 2
- 03 Einschubhöhe 3 04 Einschubhöhe 4
- 05 Einschubhöhe 5 (A) Dampfbehältereinschub

- Setzen Sie die Zubehöerteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Der **Dampfbehältereinschub (A)** ist nur für den Dampfbehälter bestimmt. Setzen Sie den Dampfbehälter in keinen anderen Einschub ein und schieben Sie kein anderes Zubehör in den **Dampfbehältereinschub (A)**. Der **Dampfbehältereinschub (A)** ist nur bei bestimmten Modellen vorhanden.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehöerteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehöerteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehöerteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehöerteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehöerteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehöerteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech *	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Heißluftfrittierkorb *	Verwenden Sie den Heißluftfrittierkorb nur im Heißluftfrittierbetrieb. Die Schale wird während des Garvorgangs heiß und bleibt unmittelbar danach heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, um die Schale herauszunehmen.
Garraumteiler	Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in zwei Zonen unterteilen. Setzen Sie den Garraumteiler ein, wenn Sie das Gerät im Doppelgarraumbetrieb verwenden möchten. Verwenden Sie den Garraumteiler allein zum Aufteilen des Garraums in zwei Garzonen. Verwenden Sie den Garraumteiler nicht als Backblech.

Ausziehbare Schienen *	<p>Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. 2. Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. 3. Schließen Sie die Gerätetür.
Kerntemperaturfühler *	<p>Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.</p>
Dampfbehälter *	<p>Der Dampfbehälter sowie der Glasdeckel dürfen nur zum Dampfgaren verwendet werden. Setzen Sie den Dampfbehälter nur auf der für ihn vorgesehenen Einschubhöhe ein und achten Sie darauf, ihn bis zur Rückwand hineinzuschieben.</p> <p>Der Dampfbehälter besteht aus 4 Einzelteilen: Glasdeckel, Metallwanne, Dampfschale und Dampföse.</p> <p>WARNUNG: Glasdeckel nicht zum Grillen und Backen verwenden.</p> <p>⚠️ WARNUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tragen Sie immer Backhandschuhe, wenn Sie den Dampfbehälter anfassen, und achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht fallen lassen. • Plötzliche Temperaturänderungen können zu Rissen im Glas oder zu Glasbruch führen.

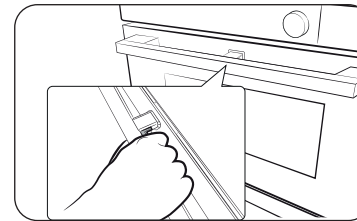
HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

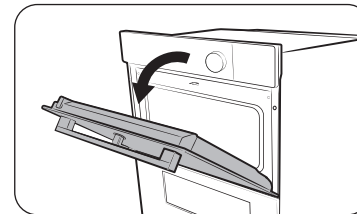
Flexible Gerätetür (nur bestimmte Modelle)

Dieses Gerät verfügt über eine einzigartige flexible Gerätetür mit einem Scharnier in der Mitte, so dass Sie nur die obere Hälfte öffnen müssen, um an die obere Zone zu gelangen. Wenn Sie den Doppelgarraumbetrieb nutzen, können Sie die obere Zone so viel einfacher und energiesparender öffnen.

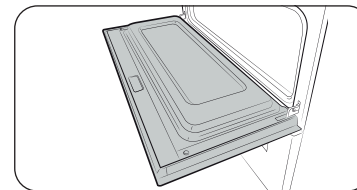
So verwenden Sie die obere Gerätetür



1. Drücken Sie den Hebel im Handgriff ganz ein.



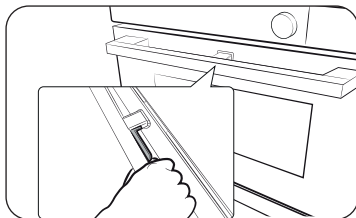
2. Ziehen Sie am Handgriff.



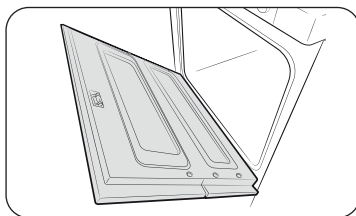
3. Dadurch wird nur die obere Gerätetür geöffnet, wie abgebildet.

Vor der ersten Verwendung

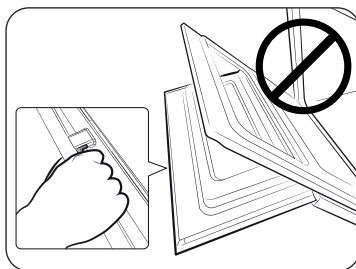
So verwenden Sie die gesamte Gerätetür



1. Greifen Sie den Handgriff am hebellosen Teil und ziehen Sie dann.



2. Die gesamte Gerätetür wird geöffnet, wie abgebildet.



⚠ VORSICHT

Achten Sie beim Öffnen der gesamten Tür darauf, dass Sie den Handgriff am hebellosen Teil anfassen.

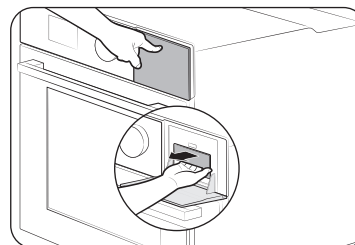
Wenn der Hebel gedrückt wird, während Sie die Gerätetür öffnen, kann die obere Gerätetür herausklappen und zu Verletzungen führen.

📖 HINWEIS

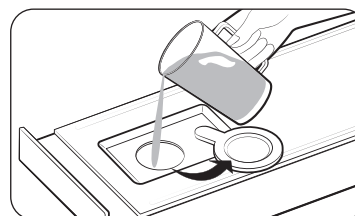
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die obere Gerätetür und wenden Sie keine übermäßige Kraft an.
- Lassen Sie Kinder nicht mit oder auf der oberen Tür spielen.

Wasserbehälter

Der Wasserbehälter wird für die Dampffunktionen benötigt. Füllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.



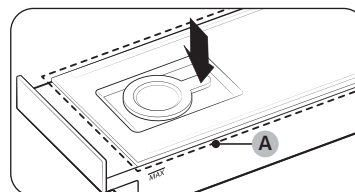
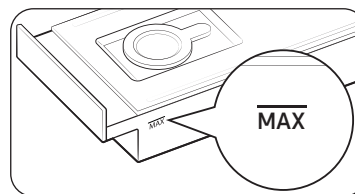
2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Kappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.

📖 HINWEIS

Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Ende hinein, bis er einrastet.

📖 HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.



📖 HINWEIS

Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die obere Abdeckung (A) des Wasserbehälters geschlossen ist.

Bedienung

Betriebsarten



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „Beschreibungen der Betriebsarten“.)
 - Sie können das Bratenthermometer in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)“.



3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.



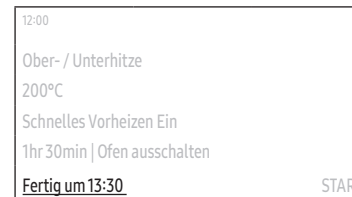
4. Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.
 - Die Standardeinstellung lautet „Aus“.



5. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
6. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.
 - Großer Grill und Öko-Grill unterstützen nicht die Option **Warmhalten**.

HINWEIS

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** wählen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.



7. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
 - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)

Bedienung



8. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

- Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
- Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur, die Option Schnelles Vorheizen und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Während des Garvorgangs können Sie **AUS** wählen, auf das **Drehrad** drücken, **OK** auswählen und dann erneut auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang abzubrechen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
 - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um 5 Minuten zu verlängern.

Beschreibungen der Betriebsarten

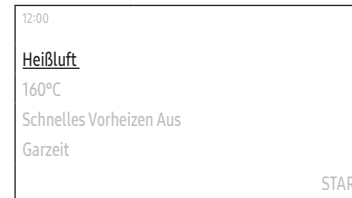
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Oberer Zone	Unterer Zone	Doppelgarraumbetrieb	
	Heißluft	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.				
	Ober- / Unterhitze	30-275	-	-	-	180
		Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.				
	Öko-Heißluft	30-275	-	-	-	160
		Bei Auswahl von Öko-Heißluft kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist. HINWEIS Die Betriebsart Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.				
	Großer Grill	100-300	40-250	-	-	220
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).				
	Öko-Grill	100-300	-	-	-	220
		Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).				
	Heißluftgrill	100-275	-	-	-	180
		Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.				

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Oberer Zone	Unterer Zone	Doppelgarraumbetrieb	
	Oberhitze + Heißluft	40-275	40-250	-	-	180
		Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).				
	Unterhitze + Heißluft	40-275	-	40-250	-	200
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.				
	Unterhitze	100-230	-	40-250	40-250	150
		Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen.				
	Anbraten	80-200	-	-	-	160
		Bei Auswahl von Anbraten wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.				
	Sous-Vide-Garen	50-95	-	-	-	60
		Sous-Vide-Garen nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		Der Modus Luftbraten verwendet Heißluft für knusprigere und gesündere gefrorene oder frische Lebensmittel ohne oder mit weniger Öl als im normalen Konvektionsmodus.				

Kombibetrieb mit Dampf

⚠ VORSICHT

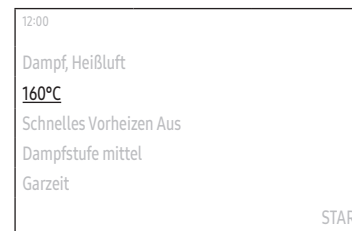
Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter gefüllt ist, ehe Sie die dampfunterstützten Modi verwenden.



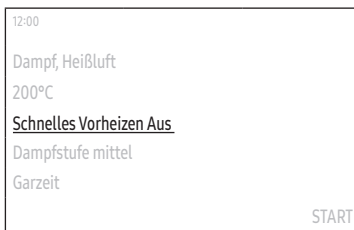
- Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf“.)
 - Wenn Sie **Dampf-garen** ausgewählt haben, fahren Sie bitte mit Schritt 5 fort. (Die Schritte 2-4 sind bei **Dampf-garen** nicht zutreffend.)
 - Sie können das Bratenthermometer in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)“.

HINWEIS

Dampf-garen ist nur bei den entsprechenden Modellen verfügbar.



- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.



4. Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.
- Die Standardeinstellung lautet „Aus“.



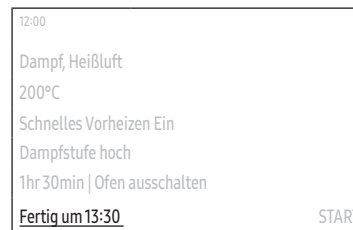
5. Dampfstufe einstellen
- Die Standardeinstellung lautet „Mittel“.



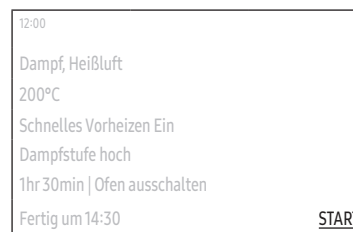
6. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
- Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
7. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
- Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.

HINWEIS

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** wählen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.



8. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
- Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)







9. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
- Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
 - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur, die Option Schnelles Vorheizen und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Während des Garvorgangs können Sie **AUS** wählen, auf das **Drehrad** drücken, **OK** auswählen und dann erneut auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang abzubrechen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
 - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um 5 Minuten zu verlängern.

Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

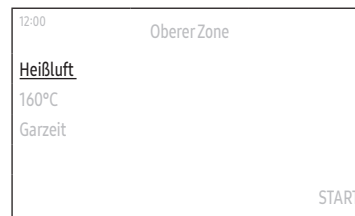
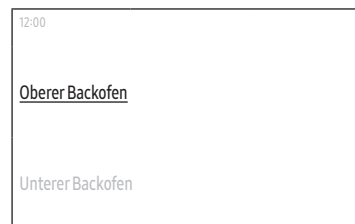
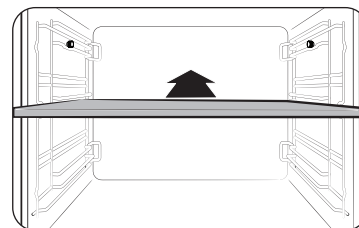
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
	Dampfgaren *	-	-	X	X
Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch die Dampfdüse in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten und Reis geeignet.					
	Dampf, Heißluft	120-275	160	0	0
Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: Niedrig, Mittel und Hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.					
	Dampf, Oberhitze + Heißluft	120-275	180	0	0
Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.					
	Dampf, Unterhitze + Heißluft	120-275	200	0	0
Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten wie Pizza oder gedeckter Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen.					

HINWEIS

- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.
- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie in einer dieser Betriebsarten kochen.

Doppelzonenbetrieb

Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Innenraum des Geräts in eine obere und eine untere Zone unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät mit zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig betreiben. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Zonen nutzen.



1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Geräteinnenraum in zwei Zonen zu unterteilen.
 - Wenn der Garraumteiler eingesetzt wird, erkennt der Ofen den Teiler und der Hauptbildschirm wechselt automatisch.
2. Wählen Sie die gewünschte Garzone aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Nehmen Sie die gewünschten Kocheinstellungen vor und beginnen Sie mit dem Garen.
 - Anweisungen finden Sie unter „Betriebsarten“ oder „Kombibetrieb mit Dampf“.
 - Die verfügbaren Betriebsarten und Optionen finden Sie unter „Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen“.



HINWEIS

- Sobald Sie den Garvorgang in einer der beiden Zonen begonnen haben, können Sie auch in der anderen Zone mit dem Kochen beginnen. Wählen Sie die Zonenanzeige oben in der Mitte des Bildschirms, drücken Sie auf das **Drehrad**, und wiederholen Sie dann die Schritte 2 bis 3, um die andere Zone zu nutzen.
- Wenn Sie versuchen, in beiden Zonen gleichzeitig zu kochen, gibt es gewisse Einschränkungen bei den Betriebsarten oder den Temperaturbereichen, die Sie auswählen können.

Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen

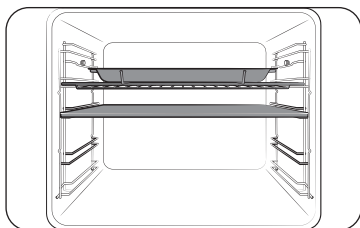
Zone	Verfügbare Betriebsarten	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
Oberer Zone	Heißluft	40-250	160	X	X
	Großer Grill	40-250	220	X	X
	Oberhitze + Heißluft	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Unterer Zone	Heißluft	40-250	160	X	X
	Unterhitze + Heißluft	40-250	200	X	X
	Unterhitze	40-250	150	X	X
	Dampfgaren *	-	-	X	X
	Dampf, Heißluft	120-250	160	X	X
	Dampf, Unterhitze + Heißluft	120-250	200	X	X

HINWEIS

- Eine Beschreibung der verschiedenen Betriebsarten finden Sie unter „Beschreibungen der Betriebsarten“ oder „Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf“.
- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.

Air Fry (nur bestimmte Modelle)

Vorheizen ist für diese Betriebsart nicht erforderlich. Es wird empfohlen, ein Backblech oder eine Schale auf den Garraumteiler zu stellen, um eventuelle Flüssigkeiten aufzufangen. Um bessere Garergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Speisen während des Garvorgangs umdrehen.



1. Setzen Sie den Trenner ein und platzieren Sie den Gitterrost auf Einschubposition 4.

2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Betriebsart **Air Fry**.
3. Ändern Sie die Standardtemperatur mit dem **Drehrad**. Stellen Sie die in den Zubereitungshinweisen empfohlene Temperatur für Ihr Gericht ein. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
4. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, tippen Sie auf **AUS** und nehmen Sie die Speisen heraus.

HINWEIS

- Legen Sie ein Backblech oder Tablett auf die Trennwand, um das Bratfett aufzufangen. Dies hilft, Spritzer und Rauch zu vermeiden.
- Bevor Sie das Backblech verwenden, prüfen Sie die maximal zulässige Temperatur für das Backblech.
- **Air Fry** ist für den oberen Einschub im Doppelgarraumbetrieb vorgesehen. Für optimale Ergebnisse setzen Sie den Garraumteiler ein und schieben das Gericht auf Einschubhöhe 4 ein.
- Verteilen Sie beim Garen von frischen oder selbst zubereiteten Speisen das Öl gleichmäßiger auf einer größeren Fläche. Dadurch werden die Speisen knusperiger.

WARNUNG

- Wenn die untere Zone bereits verwendet wird, ist **Air Fry** in der oberen Zone nicht verfügbar.
- Wenn die obere Zone zum **Air Fry** verwendet wird, ist die untere Zone nicht für andere Aufgaben verfügbar.

Wir empfehlen, die Eier nach der Hälfte der Garzeit zu wenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kartoffeln				
Tiefgefrorene Pommes Frites	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorene Pommes Frites, gewürzt	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorene Kartoffelbällchen	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Tiefgefrorene Röstis	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Gefrorene Kartoffelspalten	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Hausgemachte Pommes Frites	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	20-25
Hausgemachte Kartoffelspalten	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25

Bedienung

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefroren				
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Tiefgefrorene Chicken Wings	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	25-30
Tiefgefrorene Zwiebelringe	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Tiefgefrorene Hähnchensticks	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorene Churros	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	190-200	10-15
Hähnchen				
Frische Hähnchenunterschenkel	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	30-35
Frische Chicken Wings	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	25-30
Brust, paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	25-30

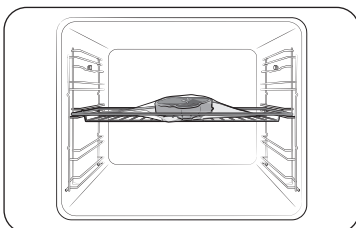
Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Gemüse				
Spargel, paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20
Aubergine, in Scheiben geschnitten und paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20
Zwiebelringe, paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20
Kürbiswürfel	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	20-25
Blumenkohlröschen	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	190-200	15-20
Gemüsemix	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20

Sous-Vide-Garen (nur bestimmte Modelle)

Sous-Vide-Garen nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum. So zu zubereitet bewahren die Speisen ihr ursprüngliches Aroma und ihre Nährstoffe und bieten gleichzeitig einen besseren Geschmack und eine weiche Textur.



1. Geben Sie die Speisen in einen sauberen Vakuumbbeutel und verschließen Sie ihn. Schieben Sie die Speisen dann auf Einschubhöhe 3 des Ofens ein.



2. Wählen Sie die Betriebsart **Sous-Vide-Garen**.
3. Ändern Sie die Standardtemperatur mit dem **Drehrad**. Stellen Sie die in den Zubereitungshinweisen empfohlene Temperatur für Ihr Gericht ein. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C. (Sie können die Temperatur in Schritten von 1 °C ändern)
4. Drücken Sie auf das **Drehrad** und stellen Sie die Garzeit ein.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

- Verwenden Sie nur frische und hochwertige Zutaten. Säubern Sie diese vor dem Schneiden und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
- Verwenden Sie für den Transport und die Lagerung der Zutaten hitzebeständige Vakuumbbeutel.
- Verwenden Sie die hitzebeständigen Vakuumbbeutel nicht wieder.
- Die Garzeit hängt von der Dicke des Gerichts ab. Die Zugabe von Salz oder Zucker kann die Garzeit verkürzen.

Tipps

- Um den ursprünglichen Geschmack zu bewahren, empfehlen wir, weniger Kräuter und Gewürze zu verwenden als in normalen Rezepten.
- Fleisch und Fisch schmecken besser, wenn sie angebraten und serviert werden.
- Wenn Sie die Speisen nicht sofort nach dem Kochen servieren, legen Sie sie in Eiswasser und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Lagern Sie sie dann unter 5 °C, damit das ursprüngliche Aroma und die Textur der Speisen erhalten bleiben.
- Als Ausnahme zu diesen Grundregeln wird empfohlen, Huhn sofort nach dem Kochen zu essen.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rind					
Steak, 4 cm dick	Englisch	Gitterrost	3	54	3-4
Steak, 4 cm dick	Mittel	Gitterrost	3	60	3-4
Steak, 4 cm dick	Durchgebraten	Gitterrost	3	68	3-4
Braten	Mittel	Gitterrost	3	62	6-8
Braten	Durchgebraten	Gitterrost	3	68	6-8

Bedienung

Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Schwein					
Kotelett, ohne Knochen	Zart	Gitterrost	3	60	3-4
Kotelett, ohne Knochen	Fest	Gitterrost	3	71	3-4
Braten	Mittel	Gitterrost	3	62	4-6
Braten	Durchgebraten	Gitterrost	3	72	4-6
Pulled Pork	Durchgebraten	Gitterrost	3	74	18-24
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Zart	Gitterrost	3	66	3-4
Hähnchen, Brust	Fest	Gitterrost	3	72	3-4
Ente, Brust	Zart	Gitterrost	3	63	3-4
Fisch					
Lachssteak	Zart	Gitterrost	3	52	2-3
Lachssteak	Durchgebraten	Gitterrost	3	63	2-3
Kabeljaufilet	Zart	Gitterrost	3	55	2-3
Vegetarische Gerichte					
Spargel	-	Gitterrost	3	85	2-3
Kartoffel, Scheiben	-	Gitterrost	3	90	2-3
Süßkartoffel, Scheiben	-	Gitterrost	3	90	2-3
Karottenstreifen	-	Gitterrost	3	90	2-3
Kürbis, Würfel	-	Gitterrost	3	90	2-3

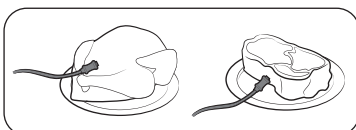
Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Obst					
Apfel, in Scheiben geschnitten	-	Gitterrost	3	80	2-3
Ananas, Scheiben	-	Gitterrost	3	85	1-2
Birne, Scheiben	-	Gitterrost	3	83	2-3
Sonstiges					
Hühnereier	Pochiert	Gitterrost	3	63	2-3
Hühnereier	Hart gekocht	Gitterrost	3	71	2-3

* Kochen Sie Hühnereier ohne Vakuumversiegelung.

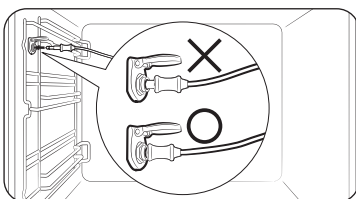
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

Das Bratenthermometer misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



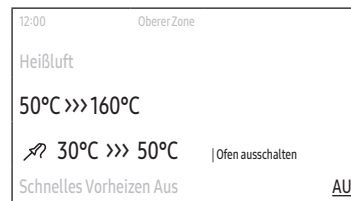
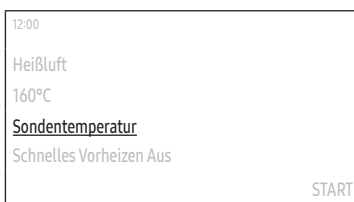
1. Stecken Sie die Spitze des Bratenthermometers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



2. Schließen Sie den Stecker des Bratenthermometers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Wenn das Bratenthermometer richtig angeschlossen ist, wird die Meldung „Temperatursonde ist eingeführt.“ angezeigt.

- Wenn das Bratenthermometer im Fleisch steckt, wird **Sondentemperatur** anstelle von **Garzeit** angezeigt.

3. Wählen Sie **Sondentemperatur** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Zieltemperatur für Ihr Fleisch einzustellen.



4. Nehmen Sie die gewünschten Gareinstellungen vor.
 - Informationen zu den Betriebsarten, in denen Sie das Bratenthermometer einsetzen können, finden Sie unter „Beschreibungen der Betriebsarten“ oder „Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf“.
 - Weitere Informationen erhalten Sie bei den Schritten 1-3 von „Betriebsarten“ oder den Schritten 1-4 von „Kombibetrieb mit Dampf“.
5. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

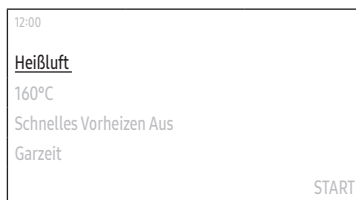
⚠️ WARNUNG

- Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Kerntemperaturfühler ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

📖 HINWEIS

Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie versuchen, den Bratenthermometer in Kombination mit einer nicht dafür vorgesehenen Betriebsart zu verwenden, wird die Meldung „Der ausgewählte Modus unterstützt die Verwendung der Temperatursonde nicht.“ angezeigt. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.

Sonderfunktionen



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Sonderfunktionen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.



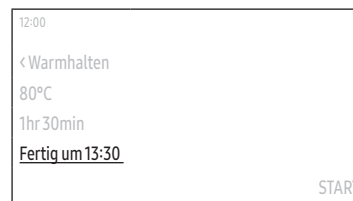
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie unter „Beschreibung zu „Sonderfunktionen“.



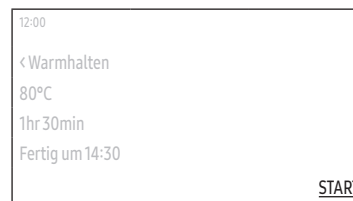
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und die Temperatur unterscheiden sich je nach Kochmodus.



5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen, oder wählen Sie **Sondentemperatur**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Temperatur für das Fleisch einzustellen.
 - **Sondentemperatur** ist nur in Verbindung mit **Langsames Garen** anwendbar.
 - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.



6. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
 - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)
 - Dieser Schritt ist für **Langsames Garen** nicht anwendbar.



7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
 - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.
 - Wenn Sie **Langsames Garen** ausgewählt haben und die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet, und Sie hören eine kurze Melodie.

Beschreibung zu „Sonderfunktionen“

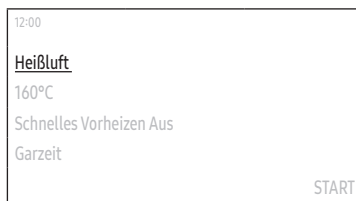
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Beschreibungen
Warmhalten	40-100	60	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
Auftauen	30-60	30	Diese Funktion kann zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.
Teig gehen lassen	30-50	35	Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.
Pizza backen	160-250	200	Diese Funktion kann zum Backen von Pizza verwendet werden. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Beschreibungen
Langsames Garen	70-120	80	In dieser Betriebsart wird Fleisch mit Niedertemperatur gegart, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.
Trocknet	40-90	60	Diese Funktion kann zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Bedienung

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

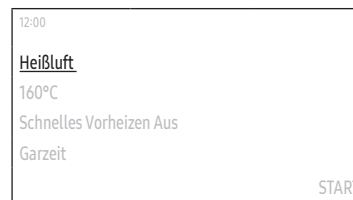
Der Ofen bietet 20 Programme für gesundes Garen. Die Kcheinstellungen werden automatisch an das gewählte Programm angepasst.



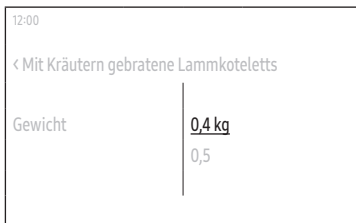
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Gesundes Garen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Gesundes Garen“ auf Seite 51 im Abschnitt „Verwendung“.)
4. Lesen Sie den Hinweis, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Gießen Sie das Wasser wie auf dem Bildschirm gezeigt in den Wasserbehälter, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Garen beginnen möchten, wählen Sie **Startzeitvorwahl**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um die gewünschte Zeit einzustellen.
7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Garprogramme

Der Ofen verfügt über 50 oder 70 (beim Dampfgermodell) Automatische Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch konfiguriert.




1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Automatisches Garen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie die Kategorie aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie die Unterkategorie aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Für manche Kategorien gibt es möglicherweise keine Unterkategorie.
5. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatikprogramme“ auf Seite 44 im Abschnitt „Verwendung“.)
6. Lesen Sie den Hinweis, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.




7. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Dieser Schritt ist in einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
 - Das mögliche Gewicht richtet sich nach dem ausgewählten Programm.
8. Gießen Sie das Wasser wie auf dem Bildschirm gezeigt in den Wasserbehälter, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Dieser Schritt ist in einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
9. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Garen beginnen möchten, wählen Sie **Startzeitvorwahl**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um die gewünschte Zeit einzustellen.
10. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Timer



Hinzufügen eines neuen Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option **+**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie den Timer zum ersten Mal hinzufügen.
4. Stellen Sie die Uhrzeit ein.


Bearbeiten von vorhandenen Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie den Timer, den Sie bearbeiten möchten, auf dem Timer-Bildschirm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Ändern Sie die Zeit.

Löschen von Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option , und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie rechts neben dem Timer, den Sie löschen möchten, die Option **Löschen** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Fertig**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Verwenden von Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie rechts neben dem Timer, den Sie verwenden möchten, auf **Start** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Nachdem Sie den Timer gestartet haben, können Sie ihn anhalten oder ganz beenden.


HINWEIS

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Meldung „Zeit ist abgelaufen.“ angezeigt und Sie hören eine kurze Melodie. Wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Meldung zu schließen.

Reinigung

Pyrolytisch (nur bestimmte Modelle)

Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Pyrolytisch**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie die Zeit aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
7. Lesen Sie die Meldung auf dem Bildschirm, wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
8. Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist, und wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch an den Kanten der Gerätetür entlang.

VORSICHT


- Berühren Sie das Gerät nicht während eines Reinigungszyklus, da es sehr heiß werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Reinigungszyklus erst dann aus, nachdem der Kühlungsventilator das Gerät ausreichend heruntergekühlt hat und automatisch abgeschaltet wurde.

HINWEIS

- Nach Beginn des Reinigungszyklus wird der Garraum sehr heiß. Die Gerätetür wird daher aus Sicherheitsgründen verriegelt. Wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen und das Gerät abgekühlt ist, wird die Gerätetür wieder entsperrt.
- Denken Sie daran, das Gerät vor dem Starten der Reinigungsfunktion zu leeren. Zubehörteile können sich auf Grund der hohen Temperaturen im Inneren des Geräts verformen.

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf. Diese Automatikfunktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Dampfreinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

WARNUNG

Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrühungen verursachen.



HINWEIS

- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Wenn der Garraum des Geräts heiß ist, kann diese automatische Reinigungsfunktion nicht aktiviert werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Entkalken

Reinigen Sie den Dampferzeuger von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt werden.

HINWEIS

- Das Gerät protokolliert automatisch die Laufzeit der insgesamt durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Funktion Entkalken zu starten. Sie können die Betriebsarten mit Dampf für weitere zwei Stunden ohne Entkalken verwenden. Sie können die Betriebsarten mit Dampf jedoch nur dann auch nach den zwei zusätzlichen Betriebsstunden verwenden, wenn Sie die Funktion Entkalken durchführen.
 - Wenn Sie die Benachrichtigung erhalten, wählen Sie **Jetzt starten**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Funktion Entkalken auszuführen, oder wählen Sie **Später**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Vorgang später auszuführen.
 -  : Entkalkung erforderlich.
1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
 2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 3. Wählen Sie **Entkalken**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 4. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn eine Meldung angezeigt wird, dass Sie nicht genug Wasser eingefüllt haben, füllen Sie weiteres Wasser in den Wasserbehälter ein, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 6. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
 7. Entleeren Sie den Wasserbehälter, nachdem Sie das Wasser aus dem Ofen abgelassen haben.
 8. Füllen Sie den Wasserbehälter anschließend wie auf dem Bildschirm angegeben wieder mit 500 ml Trinkwasser, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um mit dem Spülen zu beginnen.
 9. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist.
 - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

WARNUNG

- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.


Bedienung

VORSICHT

- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit der Kombibetrieb mit Dampf auch weiterhin verwendet werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

Entwässerung

Nach Kombibetrieb mit Dampf müssen Sie das Restwasser vollständig ablassen, damit künftige Garvorgänge davon nicht beeinflusst werden. Verwenden Sie diese Funktion auch dann, wenn Sie nach dem Reinigen Wasser ablassen möchten.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entwässerung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Der Ofen führt das Wasser aus dem Dampfgenerator in den Wasserbehälter ab.
6. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn Sie das Wasser vollständig abgelassen haben.
 - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.


WARNUNG



- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Sie dürfen den Wasserbehälter nicht entfernen, solange Wasser abgelassen wird.

HINWEIS

- Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.
- Je nach Umgebung des Geräts kann der Entwässerungsvorgang längere Zeit dauern. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts, sondern dient der Sicherheit; warten Sie also, bis das Wasser abgekühlt ist.

Einstellungen



Berühren Sie die -Taste auf dem Bedienfeld, wählen Sie dann **Einstellungen** und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um verschiedene Einstellungen Ihres Ofens zu ändern. Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Verbindungen	WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
	Einfache Verbindung	Sie können den Ofen über eine Wi-Fi-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Ofen verbunden ist, können Sie den Status des Ofens mit der SmartThings-App überprüfen und/oder von einem mobilen Gerät aus steuern.
	Fernmanagement	Wählen Sie Aktivieren und drücken Sie dann auf das Drehrad , um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Ofen zu ermöglichen, damit von dort aus einige interne Informationen kontrolliert werden können.
Anzeige	Helligkeit	Sie können die Helligkeit der Anzeige anpassen.
	Bildschirmschoner	Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten.  HINWEIS Der Bildschirmschoner zeigt Datum und Uhrzeit auf Ihrem Bildschirm an, wenn im Standby für eine bestimmte Zeit keine Eingabe erfolgt.
	Uhrmotiv	Sie können das Uhrmotiv auswählen.
	Zeitüberschreitung	Sie können die Zeitspanne einstellen, bis der Bildschirmschoner aktiviert wird.  HINWEIS <ul style="list-style-type: none"> • Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen. • Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die Zeitüberschreitung auf „Immer eingeschaltet“ eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Datum und Uhrzeit	Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit	Sie können die Uhrzeit über das Internet ein- und ausschalten sowie aktualisieren. Sie müssen mit dem Wi-Fi-Netzwerk verbunden sein.
	Zeitzone auswählen	Sie können die gewünschte Kochzone auswählen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Datum einstellen	Sie können das Datum manuell festlegen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Uhrzeit einstellen	Sie können die Zeit manuell einstellen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeitanzeigeformat auswählen	Sie können beim Zeitanzeigeformat zwischen dem 12-Stunden- und dem 24-Stunden-Format wählen.
Sprache		Sie können eine Sprache auswählen.
Fassungsvermögen		Sie können die Laustärke des Geräts einstellen.
Wasserhärte		Sie können die Wasserhärte des Wassers einstellen, das Sie für den Kochbetrieb mit Dampf verwenden. <ul style="list-style-type: none"> • Weich: Bis zu 120 ppm • Mittel: 120-240 ppm • Mittelhart: 240-350 ppm • Hart: Mehr als 350 ppm
Hilfe	Problembehebung	Sie können die Problembehandlung einsetzen.
	Anleitung für Erstbenutzung	Sie können die einfachen Anweisungen zu den grundlegenden Funktionen dieses Geräts lesen.
Info zum Gerät	Modellname	Sie können den Modellnamen Ihres Ofens überprüfen.
	Softwareversion	Sie können die aktuelle Firmwareversion einsehen. Wenn neue Software zur Verfügung steht, erscheint in diesem Menü die Schaltfläche Software-Update .
	Rechtliche Informationen	Sie können die rechtlichen Informationen überprüfen.

Bedienfeldsperre

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern.

- Um die Funktion Verriegeln zu aktivieren, berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, wählen Sie dann **Verriegeln** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
- Zum Deaktivieren der Funktion Verriegeln, berühren Sie die Taste  so lange, bis die Meldung „**Steuerung ist entsperrt.**“ angezeigt wird.

Verwendung

Manuelles Garen

⚠️ WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes Frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

⚠️ VORSICHT

Lebensmittel, die leicht verderben können (wie Milch, Eier, Fisch, Fleisch oder Geflügel), dürfen nicht länger als 1 Stunde vor Beginn des Garvorgangs im Ofen stehen und müssen nach Beendigung des Garvorgangs unverzüglich entfernt werden. Das Essen verdorbener Lebensmittel kann zu Krankheiten durch Lebensmittelvergiftungen führen.

📖 HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart Öko-Grill verwenden, stellen Sie die Speisen in die Mitte des Backblechs.

Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Garergebnisse.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsetz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuitteig	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	2		160-170	35-40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175-185	50-60
Tarte	Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm)	3		190-200	50-60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160-180	40-50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		170-180	25-30
Scones	Universalblech	3		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		190-200	25-30
Baisers	Universalblech	3		80-100	100-150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170-180	20-25
Hefebleckuchen	Universalblech	3		150-170	60-70
Selbstgemachte Pizza (1-1,2 kg)	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180-190	25-35

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	2		160-170	65-75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180-200	5-10

Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	50-70
Kalbsbraten (1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	90-120
Schweinebraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	50-60
Schweinenackenbraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	100-120
Nicht entbeinte Lammkeule (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		170-180	100-120









Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Hähnchen, ganz (1,2 kg) *	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	60-80 *
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	20-30
Ganze Pute, klein (5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	120-150
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Universalblech	3		220-230	15-20
Halbierte Ofenkartoffeln (0,5 kg)	Universalblech	3		190-200	40-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	20-30
Bratfisch	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	30-40

* Nach ⅓ der Garzeit wenden.

Verwendung









Grillen

Es wird empfohlen, das Gerät mit Großer Grill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		270-300	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak *	Gitterrost + Universalblech	4 1		240-250	15-20
Hamburger *	Gitterrost + Universalblech	4 1		250-270	13-18
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1		250-270	15-20
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1		260-270	10-15
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	30-35
Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	25-30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefkühlpizza (0,4-0,6 kg)	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Pommes Frites	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30
Tiefgefrorener Backcamembert	Gitterrost	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene belegte Baguettes	Gitterrost + Universalblech	3 1		190-200	10-15
Tiefgefrorene Fischstäbchen	Gitterrost + Universalblech	3 1		190-200	15-25
Tiefgefrorene Fischburger	Gitterrost	3		180-200	20-35

Kombibetrieb mit Dampf

Bei diesen Betriebsarten wird Dampf erzeugt und gleichmäßig auf allen Einschubhöhen in der gesamten Garzone verteilt. Dies verleiht den zubereiteten Speisen eine leckere Kruste, während das Innere zart und saftig bleibt.

Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur maximalen Einfüllhöhe mit Trinkwasser, und wählen Sie die für Ihr Gericht geeignete Dampfstufe aus.

Dampf, Heißluft

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Aufbackbrötchen aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-190	10-20
Aufbackcroissants aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-190	10-20
Weißbrotlaib	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	2	Mittel	180-190	30-40
Mehrkornbrotlaib	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	2	Mittel	180-190	30-40
Blätterteigstücke	Universalblech	3	Niedrig	180-190	15-20
Vanille-Crème Caramell	Gitterrost	3	Hoch	120-130	20-30
Käsekuchen	Gitterrost	3	Mittel	150-160	55-65
Baguette *	Universalblech	3	Hoch	180-200	25-35
Tiefgefrorene Rohteigpizza	Universalblech	3	Mittel	190-210	15-25

* Für die Zubereitung von Baguettes ist der Dampf nur zu Beginn des Backvorgangs erforderlich. Es wird empfohlen, zunächst für 10 Min. die Betriebsart **Dampf, Heißluft** zu verwenden, und den restlichen Backvorgang bei gleicher Temperatur mit der Betriebsart **Heißluft** fortzusetzen.

Dampf, Oberhitze + Heißluft

Um eine knusprige Kruste zu erhalten, wird empfohlen, nach der Hälfte der Garzeit eine Betriebsart ohne Dampfunterstützung auszuwählen. Wir empfehlen, die Betriebsart **Oberhitze + Heißluft** oder **Heißluft** zu verwenden und die Temperatur konstant zu halten.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Schweinebraten mit Kruste (1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	Mittel	170-180	90-120
Brathähnchen (1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	Mittel	190-200	55-65
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	4 1	Niedrig	210-220	25-35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	4 1	Niedrig	170-180	15-25
Ente (2,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	Mittel	170-180	100-120
Ganze Pute, klein (4,0 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	Mittel	180-200	120-150
Ganzer Fisch 0,5 kg *	Gitterrost + Universalblech	4 1	Mittel	170-190	20-30
Fischfilets *	Gitterrost + Universalblech	4 1	Niedrig	190-200	15-25

* Wir empfehlen, während der Garzeit die Betriebsart **Dampf, Oberhitze + Heißluft** zu verwenden, wenn Sie eine feuchte Textur wünschen.

Verwendung

Dampf, Unterhitze + Heißluft

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Hausgemachte Pizza	Universalblech	2	Mittel	190-200	15-20
Roheigpizza	Universalblech	2	Mittel	190-210	15-20
Quiche	Gitterrost	2	Niedrig	180-190	25-35
Brötchen	Universalblech	2	Niedrig	180-190	15-25
Focaccia	Gitterrost	2	Niedrig	200-210	15-25

Dampfgaren (nur bestimmte Modelle)

In der Betriebsart **Dampfgaren** können Sie eine umfangreiche Palette von Rezepten verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfbehälter für das Dampfgaren verwenden und den Behälter bis zur Maximallinie mit Trinkwasser füllen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Zeit (in Min.)
Brokkoliröschen	Dampfbehälter	A	10-15
Schnittgemüse (Zucchini, Karotte, Paprika)	Dampfbehälter	A	10-20
Grüner Spargel	Dampfbehälter	A	15-20
Weißer Spargel	Dampfbehälter	A	15-20
Grüne Bohnen	Dampfbehälter	A	15-20
Rosenkohl	Dampfbehälter	A	15-20
Halbierte Pellkartoffeln	Dampfbehälter	A	25-35
Fischfilet	Dampfbehälter	A	15-25
Muscheln	Dampfbehälter	A	10-20
Garnelen	Dampfbehälter	A	10-20
Hähnchenbrust	Dampfbehälter	A	20-30
Gekochte Eier	Dampfbehälter	A	13-18

HINWEIS

Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **14** im Abschnitt **Zubehör** beschrieben.

Anbraten

Bei dieser Betriebsart wird der Garraum zunächst automatisch auf bis zu 220 °C vorgeheizt. Zum Braten des Fleisches werden dann das obere Heizelement und der Heißluftventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart. Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch und Fisch.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rinderbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Schweinebraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	2-3

Doppelgarraumbetrieb

Setzen Sie den Garraumteiler in das Gerät ein, bevor Sie es im Doppelgarraumbetrieb verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

In der folgenden Tabelle sind 5 Programme zum Garen, Braten und Backen im Doppelzonenbetrieb aufgeführt. Im Doppelgarraumbetrieb können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtsch zubereiten.

- Bei Verwendung des Doppelgarraumbetriebs verlängert sich möglicherweise die zum Vorheizen benötigte Zeit.

Nr.	Zone	Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
1	Oberer Zone	Biskuitteig	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	4		160-170	40-45
	Unterer Zone	Selbstgemachte Pizza (1,0-1,2 kg)	Universalblech	1		190-210	13-18
2	Oberer Zone	Geröstetes Gemüse (0,4-0,8 kg)	Universalblech	4		220-230	13-18
	Unterer Zone	Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	1		165-175	70-80
3	Oberer Zone	Fladenbrot	Universalblech	4		230-240	13-18
	Unterer Zone	Kartoffelgratin (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		180-190	45-50

Nr.	Zone	Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
4	Oberer Zone	Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4		230-250	30-35
	Unterer Zone	Lasagne (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		190-200	30-35
5	Oberer Zone	Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	4		210-230	15-20
	Unterer Zone	Apfelstrudel	Universalblech	1		170-180	25-30

Verwendung

Um Energie zu sparen, können Sie auch nur die obere oder die untere Zone verwenden. Die Garzeit kann sich verlängern, wenn Sie getrennte Zonen verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Oberer Zone

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kartoffelauflauf	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	4		160-170	40-50
Scones	Universalblech	4		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	4		180-190	25-35
Hähnchenunterschenkel *	Gitterrost + Universalblech	4 4		230-250	30-35

* Das Gerät nicht vorheizen.

Unterer Zone

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Sandkuchen	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	1		-	170-180	50-60
Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	1		-	160-170	70-80
Selbstgemachte Pizza (1,0-1,2 kg)	Universalblech	1		-	190-210	15-20
Croissants	Universalblech	1		Niedrig	180-190	15-20

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Käsekuchen	Gitterrost	1		Mittel	150-160	60-70
Brötchen	Universalblech	1		Niedrig	180-190	15-25
Brokkoliröschen *	Dampfbehälter	A		-	-	10-15
Halbierte Pellkartoffeln *	Dampfbehälter	A		-	-	25-35
Fischfilet *	Dampfbehälter	A		-	-	15-25
Gekochte Eier *	Dampfbehälter	A		-	-	13-18

HINWEIS

- Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **14** im Abschnitt **Zubehör** beschrieben.
- Welche Kochmodi verfügbar sind, hängt vom jeweiligen Ofenmodell ab.

Öko-Heißluft

Bei dieser Betriebsart kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garens Energie zu sparen. Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte das Vorheizen aus Energiespargründen entfallen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obststreusel (0,8-1,2 kg)	Gitterrost, Auflaufform (24 cm)	2	160-180	60-80
Backkartoffeln (0,4-0,8 kg)	Universalblech	2	190-200	70-80
Würstchen (0,3-0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	160-180	20-30
Tiefgefrorene Pommes Frites (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	180-200	25-35
Gefrorene Kartoffelspalten (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	190-210	25-35
Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	30-40
Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	30-45
Lendenbraten (0,8-1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	180-200	65-75
Geröstetes Gemüse (0,4-0,6 kg)	Universalblech	3	200-220	25-35

Bratenthermometer

Gericht		Kerntemperatur (°C)
Rind/Lamm	Englisch	45-50
	Mittel	55-60
	Durchgebraten	65-70
Schwein		80-85
Geflügel		85-90

Verwendung

Automatikprogramme

⚠ VORSICHT

Lebensmittel, die leicht verderben können (wie Milch, Eier, Fisch, Fleisch oder Geflügel), dürfen nicht länger als 1 Stunde vor Beginn des Garvorgangs im Ofen stehen und müssen nach Beendigung des Garvorgangs unverzüglich entfernt werden. Das Essen verdorbener Lebensmittel kann zu Krankheiten durch Lebensmittelvergiftungen führen.

Garen auf einer Einschubhöhe

In der folgenden Tabelle sind 50 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt.

Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Backen und Backwaren

Die Automatischen Garen-Programme umfassen beim Backen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird in der Anzeige dargestellt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in das Gerät. Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Es wird empfohlen, eine (bis 300 °C) hitzebeständige, 22-24 cm große Auflaufform aus Glas oder Glaskeramik zu verwenden.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Backen			
Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	3
	Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Gemüseauflauf	0,8-1,2	Gitterrost	3
	Frisches Gemüsegratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Nudelaufauf	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Nudelaufauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	3
	Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Ratatouille	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Die Zutaten für Ratatouille in einen Schmortopf mit Deckel geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Servieren umrühren.		
Torten und Pasteten			
Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
	Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Croissants *	0,3-0,4	Universalblech	3
	Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Apfelstrudel *	0,3-0,4	Universalblech	3
	Apfelstrudel auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Obsttortenboden	0,4-0,5	Gitterrost	3
	Den Teig in eine gebutterte schwarze Springform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	2
	Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		
Madeleines	0,2-0,4	Gitterrost	3
	Teig in schwarze Madeleine-Formen aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		
Brot			
Weißbrotlaib *	0,6-0,7	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Mehrkornbrotlaib *	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Baguettes *	0,6-0,7	Universalblech	3
	2 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Walnussbrot *	1,0-1,1	Universalblech	3
	4 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		
Brötchen *	0,3-0,5	Universalblech	3
	Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Kuchen und Nachspeisen			
Obstkuchen	0,8-1,2	Gitterrost	3
	Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Scones	0,5-0,6	Universalblech	3
	Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Biskuitteig	0,5-0,6	Gitterrost	3
	Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 25-26 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Marmorkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
	Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde Gugelhupf- oder Napfkuchenform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		

Verwendung

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Sandkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
	Den Kuchenteig zubereiten und in eine 25-26 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Käsekuchen *	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Brownies	0,7-0,8	Gitterrost	3
	Kuchenteig in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

2. Braten

Für einen besseren Geschmack empfehlen wir, Fisch, Fleisch und Geflügel nur in frischem und gekühltem Zustand zu verwenden. Wenn Sie gefrorenes Fleisch verwenden, sollten Sie es zuvor vollständig auftauen. Die Automatikprogramme umfassen keine Schritte für Vorheizen und Wenden der Speisen. Für bessere Ergebnisse können Sie das Fleisch jedoch nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn Sie möchten.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fleisch			
Lendenbraten **	0,8-1,2	Gitterrost	2
		Universablech	1
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
Langsam gegartes Roastbeef **	0,8-1,2	Gitterrost	2
		Universablech	1
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts	0,4-0,8	Gitterrost	4
		Universablech	1
Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen.			
Nicht entbeinte Lammkeule **	0,8-1,4	Gitterrost	3
		Universablech	1
	Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen.		
Schweinebraten mit Kruste **	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Universablech	1
	Den Schweinebraten mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen.		
Schweinerippchen	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Universablech	1
	Die Schweinerippchen auf den Rost legen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Geflügel			
Hähnchen, ganz */**	0,8-1,4	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie es mit der Brust nach unten auf den Rost. Stecken Sie das Bratenthermometer an der dicksten Stelle in das Fleisch.		
Hähnchen, Brust	0,5-0,9	Gitterrost	4
		Universalblech	1
Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.			
Hähnchenschenkel	0,5-0,9	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		
Schmetterlings-Huhn *	1,0-1,3	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen am Rückgrat entlang aufschneiden, mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Über dem Universalblech auf den Gitterrost legen und den Garvorgang starten.		
Ente, ganz */**	1,5-2,3	Gitterrost	2
		Universalblech	1
Die Ente waschen und putzen. Mit Kräutern einreiben. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrost legen. Stecken Sie das Bratenthermometer an der dicksten Stelle in das Fleisch.			
Ente, Brust	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	1
Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen.			

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fisch			
Forellenfilet, gebacken	0,3-0,7	Universalblech	4
		Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen.	
Forelle	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Rost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.		
Seezunge	0,3-0,7	Universalblech	3
		Die Seezunge auf Backpapier auf das Universalblech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.	
Lachssteak/-filet	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.		

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

** Das Bratenthermometer verwenden und in das dickste Teil des Fleisches stecken.

Verwendung

3. Beilagen

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie frisches Gemüse.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Geröstetes Gemüse	0,3-0,7	Universalblech	4
	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Gefüllte Tomaten	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Tomatenhälften füllen (z. B. mit Reis oder Hackfleisch) und auf ein Blech legen.		
Kartoffelspalten	0,3-0,7	Universalblech	3
	Kartoffeln waschen und zu Ecken schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf einem Blech verteilen und im Ofen garen.		
Gebackene Kartoffelhälften	0,5-0,9	Universalblech	3
	Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		

4. Fertiggerichte

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie gefrorene und vorgegarte Fertiggerichte.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Gefrorene Kartoffelspalten	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Tiefgefrorene Lasagne	0,3-0,7	Gitterrost	3
	Die tiefgefrorene Lasagne in eine Auflaufform geben und auf der Gitterrost stellen.		

5. Pizza und Teig

Die Automatischen Garen-Programme umfassen beim Backen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird in der Anzeige dargestellt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklängen des Signaltons die Speisen in das Gerät. Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefkühlpizza	0,3-0,7	Gitterrost	3
	Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
Hausgemachte Pizza	0,8-1,2	Universalblech	2
	Hausgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Calzone	0,8-1,2	Universalblech	3
	4 Portionen frischer Calzone zubereiten und auf das Blech legen.		
Teigüberprüfung	0,3-0,7	Gitterrost	2
	Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen.		

Doppelgarraumbetrieb

In der folgenden Tabelle sind 20 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Sie können sowohl nur die obere oder untere Zone als auch beide Zonen gleichzeitig nutzen.

Für jedes Programm werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.

Die Automatischen Garen-Programme für den Doppelzonenbetrieb umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird in der Anzeige dargestellt.

Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt.

⚠️ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Oberer Zone

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	4
	Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Nudelaufbau	1,2-1,5	Gitterrost	4
	Nudelaufbau in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	4
	Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

Verwendung

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Scones	0,5-0,6	Universalblech	4
	Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Hähnchenschenkel	0,5-0,9	Gitterrost	4
		Universalblech	4
Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.			
Lachssteak/-filet	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	4
Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.			
Geröstetes Gemüse	0,3-0,7	Universalblech	4
		Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.	
Gebackene Kartoffelhälften	0,5-0,9	Universalblech	4
		Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.	
Gefrorene Kartoffelspalten	0,3-0,7	Universalblech	4
		Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen.	
Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,7	Universalblech	4
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.	

2. Unterer Zone

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	1
	Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Apfelstrudel *	0,3-0,4	Universalblech	1
	Apfeltaschen auf Backpapier auf das Blech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Croissants *	0,3-0,4	Universalblech	1
	Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	1
	Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		
Brötchen *	0,3-0,5	Universalblech	1
	Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Obstkuchen	0,8-1,2	Gitterrost	1
	Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Käsekuchen *	0,8-0,9	Gitterrost	1
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Gefüllte Tomaten	0,3-0,7	Universalblech	1
	Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Tomatenhälften füllen (z. B. mit Reis oder Hackfleisch) und auf ein Blech legen.		
Tiefkühlpizza	0,3-0,7	Gitterrost	1
	Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
Hausgemachte Pizza	0,8-1,2	Universalblech	1
	Hausgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

3. Doppelgarraumbetrieb

Zum gleichzeitigen Garen in der oberen und unteren Zone können Sie ein Automatikprogramm auswählen.

VORSICHT

Wenn Sie entweder die obere oder die untere Zone verwenden, laufen möglicherweise der Lüfter und die Heizung der anderen Zone, um optimale Leistung zu erreichen. Die nicht genutzte Zone darf nur für bestimmungsgemäße Zwecke genutzt werden.

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

Der Ofen verfügt über 20 Programme für gesundes Garen. Die Kcheinstellungen werden automatisch an das gewählte Programm angepasst. Sie können den ganzen Garraum oder die untere Zone verwenden.

Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfbehälter für das Dampfgaren verwenden und den Behälter bis zur Maximallinie mit Trinkwasser füllen.

WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Brokkoliröschen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Blumenkohlröschen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Karottenstreifen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Zucchiniastreifen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Kürbiswürfel	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Grüner Spargel	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Weißer Spargel	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Grüne Bohnen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Rosenkohl	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Halbierte Pellkartoffeln	0,6-0,8	Dampfbehälter	A
Apfelspalten	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Garnelen	0,6-0,8	Dampfbehälter	A
Muscheln	0,8-1,0	Dampfbehälter	A
Fischfilet	0,6-0,8	Dampfbehälter	A
Hähnchenbrust	0,8-1,0	Dampfbehälter	A
Crème caramel	-	Dampfbehälter	A

Verwendung

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Gefrorene Teigtaschen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Hartgekochtes Ei	0,5-0,7	Dampfbehälter	A
Mittelhartes Ei	0,5-0,7	Dampfbehälter	A
Weichgekochtes Ei	0,5-0,7	Dampfbehälter	A

HINWEIS

Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **14** im Abschnitt **Zubehör** beschrieben.

Sonderfunktionen

Auftauen

Diese Funktion wird zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Gefriergut Chicken Nuggets, Würstchen, Kartoffeln	Gitterrost + Universalblech	3 1	50	-
Backwaren Brot und Brötchen	Gitterrost + Universalblech	3 1	50	-
Obst	Gitterrost, Auflaufform	3	30	-
Rührkuchen, Sahne-/ Schokoladencremetorte	Gitterrost, Auflaufform	3	30	-

Trocknet

Diese Funktion wird zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obst	Gitterrost	3	70-80	300-420
Gemüse	Gitterrost	3	70-80	200-500
Kräuter	Gitterrost	3	70-80	60-90

Teig gehen lassen

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Pizzateig	Gitterrost	2	30-40	30-40
Kuchen-/Brotteig	Gitterrost, Auflaufform	2	30-40	40-50
Selbstgemachter Joghurt	Gitterrost, Auflaufform	2	40-50	6-7 (Stunden)

Pizza backen

Diese Funktion ist zum Backen von Pizza geeignet. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Hausgemachte Pizza	Universalblech	2	190-210	15-25
Selbstgemachte Pizza, dünn	Universalblech	2	210-230	10-15

Langsames Garen

Mit dieser Funktion wird Fleisch mit Niedertemperatur gegart, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.










Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Rinderbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Sirloin-Steak, 5-6 cm dick	Gitterrost + Universalblech	3 1	70-80	4-5
Schweinebraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1	70-90	2-3

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion Schnelles Vorheizen. Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+3		140	28-33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	2, diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen *** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Erhöhen Sie die Garzeit um 5 Minuten, wenn Sie im Ober-/ Unterhitze-Modus mit einem Glasgeschirr (Ø 26 cm) garen.

** Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.

*** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.

Verwendung

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großer Grill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		300 (Max.)	1-2
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch* (12 Stk.)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4 1		300 (Max.)	1. 15-18 2. 5-8

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Ganzes Hähnchen* (1,3-1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	60-75
Ganzes Hähnchen* (1,5-1,7 kg)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	70-85

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

4. Dampfgaren

Füllen Sie den Behälter beim Dampfgaren bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Zeit (in Min.)
Brokkoliröschen 0,5 kg	Dampfbehälter	A		12-15
Gedämpfte Eier 10 Stk.	Dampfbehälter	A		15-18
Geschälte Kartoffeln 0,5 kg	Dampfbehälter	A		18-23
Tiefgefrorener Lachs	Dampfbehälter	A		18-23

HINWEIS

Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite 14 im Abschnitt Zubehör beschrieben.

Sammlung häufig verwendeter Automatisches Garen-Rezepte

Kartoffelauflauf

Zutaten 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian.

Anleitung Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.
Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Gemüseauflauf

Zutaten 800 g Gemüse (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paprika, vorgekochte Kartoffeln), 150 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Kräuter/Gewürze (Pfeffer, Petersilie oder Rosmarin), 150 g geriebener Käse, 3 EL Olivenöl, einige Blätter Thymian

Anleitung Das Gemüse waschen, putzen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben in eine geeignete Auflaufform (22-24 cm) geben und das Öl darüber gießen. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Lasagne

Zutaten 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 500 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, 200 g geriebener Käse, je 1 EL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum.

Anleitung Tomatensauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 30 min köcheln lassen.
Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Mit Käse abschließen und im Ofen überbacken.

Verwendung

Apfelkuchen

- Zutaten**
- **Teig:** 275 g Mehl, $\frac{1}{2}$ EL Salz, 125 g weißer Streuzucker, 8 g Vanillezucker, 175 g kalte Butter, 1 aufgeschlagenes Ei.
 - **Füllung:** 750 g feste ganze Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 40 g Zucker, $\frac{1}{2}$ EL Zimt, 50 g Korinthen/Rosinen, 2 EL Semmelbrösel.

Anleitung Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter mit zwei Messern in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. $\frac{3}{4}$ des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststoffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.

Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. $\frac{3}{4}$ des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.

Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen.

Quiche Lorraine

- Zutaten**
- **Teig:** 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei.
 - **Füllung:** 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer

Anleitung Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

Obstkuchen

- Zutaten**
- **Belag:** 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 g Salz, 2 g Zimtpulver.
 - **Obst:** 600 g gemischtes Obst.

Anleitung Alle Zutaten für den Teig mischen und zu Streuseln verarbeiten. Das gemischte Obst in einer Auflaufform verteilen und mit den Streuseln bedecken.

Hausgemachte Pizza

- Zutaten**
- **Pizzateig:** 300 g Mehl, 7 g Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 200 ml warmes Wasser, je 1 EL Zucker und Salz.
 - **Belag:** 400 g in Scheiben geschnittenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomaten), 100 g gewürfelter Schinken oder Speck, 100 g geriebener Käse.

Anleitung Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. In einer Küchenmaschine oder von Hand 5-10 Minuten lang durchkneten. Den Teig zugedeckt bei 35 °C für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit er gehen kann. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und den Teig dann auf ein Blech oder in eine Pizzaform geben. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Schinken, Pilzen, Oliven und Tomaten belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen.

Lendenbraten

Zutaten 1 kg Rinderlende, 5 g Salz, 1 g Pfeffer, je 3 g Rosmarin und Thymian.

Anleitung Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf den Gitterrost stellen. Im Ofen garen.

Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts

Zutaten 1 kg Lammkoteletts (6 Stk.), 4 gepresste große Knoblauchzehen, 1 EL frischer gehackter Thymian, 1 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl.

Anleitung Salz, Knoblauch, Kräuter und Öl mischen und zum Lamm geben. Lammkoteletts wenden und von allen Seiten marinieren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.

Schweinerippchen

Zutaten 2 Rippenstücke vom Schwein, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 gewürfelte Zwiebel, 3 gehackte Knoblauchzehen, 85 g brauner Zucker, 3 EL Worcestershiresauce, 2 EL passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl.

Anleitung Barbecuesauce zubereiten. Öl in einer Soßenpfanne erhitzen und die Zwiebeln zugeben. Glasig dünsten und die restlichen Zutaten hinzufügen. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze 30 Minuten lang eindicken lassen. Die Rippenstücke mit der Barbecuesauce marinieren und zwischen 30 Minuten und 1 Stunde ruhen lassen.

Reinigung

⚠️ WARNUNG

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.

Außenflächen des Geräts

Wenn sich Fingerabdrücke, Fett oder Flecken auf der Außenseite (z. B. an der Tür, dem Griff oder der Anzeige) befinden, reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und Glasreiniger oder mit einem neutralen Reinigungsmittel und wischen Sie es dann mit einem weichen, sauberen und trockenen Tuch trocken.

Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehör

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

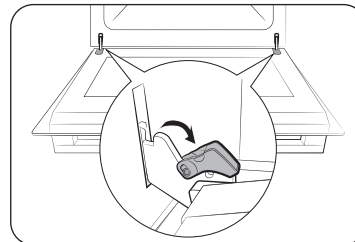
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart **Heißluft**, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Tür (nur bestimmte Modelle)

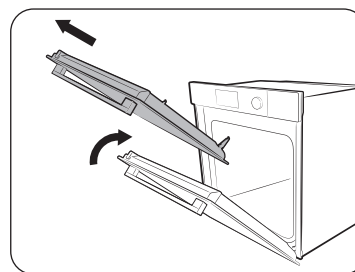
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠️ WARNUNG

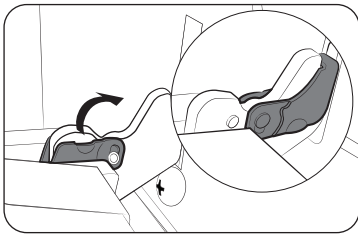
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



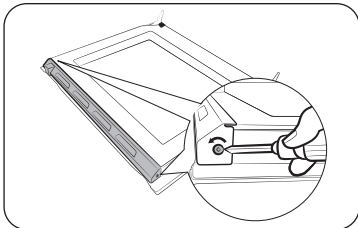
2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



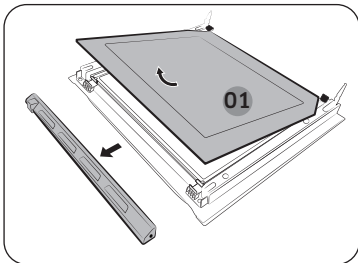
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

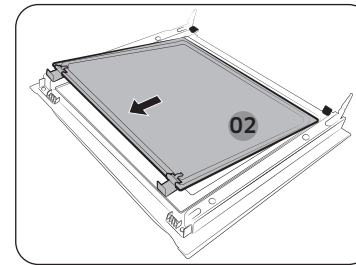
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



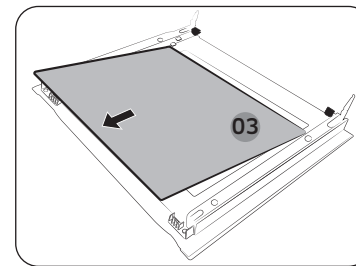
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



2. Ziehen Sie die Abdeckungen in Pfeilrichtung, um sie auszubauen.
3. Entfernen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.



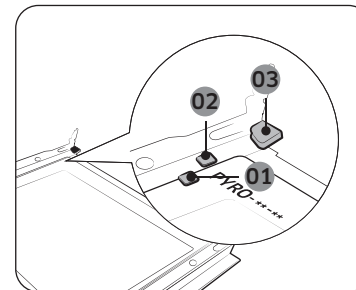
4. Entfernen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.



5. Entfernen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

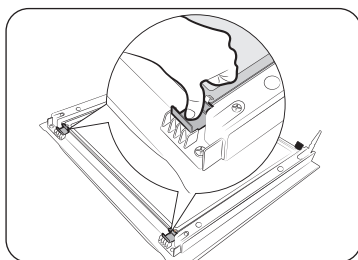
⚠ VORSICHT

Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-**-**
Falsch: **--**-ORYP



- 01 Halteclip 1
- 02 Halteclip 2
- 03 Halteclip 3

7. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
 - Suchen Sie die in der Abbildung dargestellten Halteclips an der Gerätetür. Setzen Sie Glasscheibe 3 unterhalb von Halteclip 1, Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass die bedruckte Seite der Glasscheiben nach innen weist.

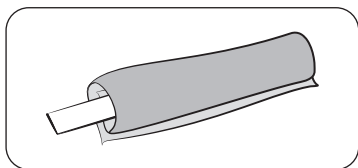


8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Halteclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.
9. Setzen Sie die Abdeckungen anschließend wieder ein. Führen Sie dazu die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge aus.

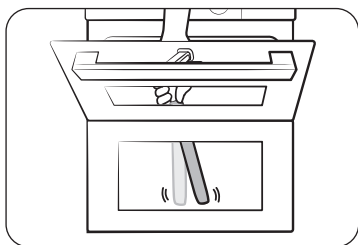
⚠️ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Glaseinsatz der Doppelgerätür (nur bestimmte Modelle)



1. Wickeln Sie ein feuchtes Tuch um einen Stab.

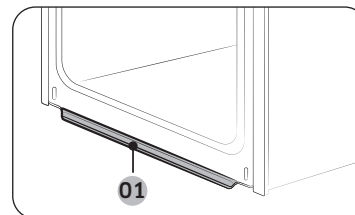


2. Legen Sie ein Handtuch unter die Gerätür.
3. Reinigen Sie die Gerätür.
4. Tragen Sie Reinigungsmittel auf das Tuch auf und putzen Sie erneut.
5. Wischen Sie die Feuchtigkeit und Schaum mit einem trockenen Tuch ab.

⚠️ VORSICHT

Nehmen Sie die Gerätür zur Reinigung nicht ab.

Wasserkollektor



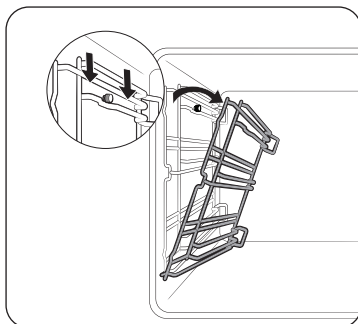
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Der Wasserkollektor kann nicht abgenommen werden. Wischen Sie Wasser vom Wasserkollektor ab, wenn der Ofen nach einem Garvorgang abkühlt.

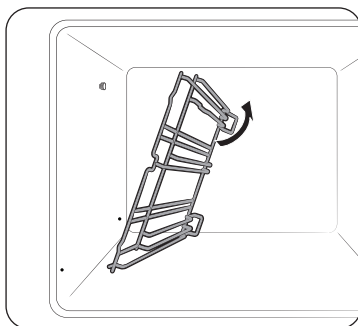
⚠️ WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45° in den Garraum.



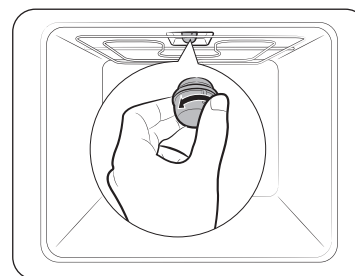
2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

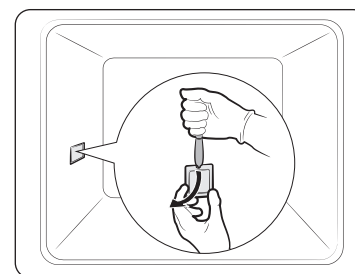


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

Seitliche Garraumbelichtung



1. Halten Sie die Unterseite der Abdeckung mit einer Hand fest, und entfernen Sie die Abdeckung wie in der Abbildung gezeigt mit einem flachen dünnen Werkzeug (z. B. ein Messer).
2. Tauschen Sie die Glühlampe für die seitliche Garraumbelichtung aus.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein.

Problembhebung

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	<ul style="list-style-type: none"> Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt? Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt? Wurde die Verriegeln aktiviert? 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut. Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Verriegeln aktiviert ist.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde die Stromversorgung unterbrochen? 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde die Stromversorgung unterbrochen? 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie, ob der Demo-Modus aktiviert ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen? 	<ul style="list-style-type: none"> Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten? Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß? Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt? Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen? 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen. Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde die Stromversorgung unterbrochen? 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt? 	<ul style="list-style-type: none"> Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	<ul style="list-style-type: none"> Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt? 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet? Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt? 	<ul style="list-style-type: none"> Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken. Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät verursacht Stromschläge.	<ul style="list-style-type: none"> Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet? Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet? 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	<ul style="list-style-type: none"> In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung. 	<ul style="list-style-type: none"> Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	<ul style="list-style-type: none"> Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garraum wird nicht erhitzt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Gerätetür offen? Wurden die falschen Einstellungen gewählt? Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst? 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu. Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein. Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker. Prüfen Sie, ob der Demo-Modus aktiviert ist.
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	<ul style="list-style-type: none"> Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet? Befinden Sie Speisereste am Heizelement? 	<ul style="list-style-type: none"> Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	<ul style="list-style-type: none"> Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind? 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet? 	<ul style="list-style-type: none"> Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	<ul style="list-style-type: none"> Dies liegt daran, dass im Dampferzeuger Wasser erhitzt wird. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Das Dampfkochen funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Befindet sich Wasser im Wasserbehälter? 	<ul style="list-style-type: none"> Füllen Sie den Wasserbehälter ggf. mit Wasser, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	<ul style="list-style-type: none"> Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	<ul style="list-style-type: none"> Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist das Gerät ausreichend abgekühlt? 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-d1	Problem mit der Verriegelung der Gerätetür	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-20	Sensorstörung	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-70	Probleme in Verbindung mit Dampf	
C-72		
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist	
C-F2	Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht	
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problembhebung

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
-dC-	Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb entfernt wird. Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Einfachbetrieb eingesetzt wird.	Der Garraumteiler darf während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb nicht entfernt werden. Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. <ul style="list-style-type: none"> • Bis 100 °C - 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C - 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. - 4 Stunden 	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Betriebsspannung		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		3650-3950 W
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 596 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 579 x 549 mm
Fassungsvermögen		76 Liter

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG	
Modellkennung	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI _{cavity})	81,6		
Energieeffizienzklasse je Garraum	A+		
Energieverbrauch (Strom) beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms in der Betriebsart Ober-/Unterhitze je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/Zyklus		
Energieverbrauch beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms in der Betriebsart Umluft je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/Zyklus		
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen je Garraum (l)	76 L		
Art des Backofens	Eingebaut		
Gewicht des Gerätes (kg)	NV7B666**** : 35,6kg NV7B667**** : 40,6kg NV7B668**** : 35,6kg NV7B669**** : 40,6kg	NV7B666**C* : 37,6 kg NV7B668**C* : 37,6 kg	NV7B676**** : 39,1kg NV7B677**** : 43,1kg NV7B678**** : 39,1kg NV7B679**** : 43,1kg
Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)	1,9 W		
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.		
WLAN	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W	
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.	
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W	
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	30 Min.	

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EG) 1275/2008.

Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

HINWEIS

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht. Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung finden Sie unter <http://www.samsung.com>. Wechseln Sie zu „Support > Search Product Support“, und geben Sie den Modellnamen ein.

VORSICHT

Die 5 GHz WLAN-Funktion dieses Geräts darf in allen EU-Ländern und im Vereinigten Königreich nur in Innenräumen eingesetzt werden.

WLAN	Frequenzbereich	Sendeleistung (Max.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open-Source-Code. Sie können den vollständigen entsprechenden Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts anfordern. Wenden Sie sich hierzu über <http://opensource.samsung.com> an unser Support-Team (Nutzen Sie den Menüpunkt „Inquiry“).

Es ist auch möglich, sich den entsprechenden Quellcode vollständig auf einem Medium wie einer CD-ROM zusenden zu lassen. Hierfür wird eine geringe Gebühr erhoben.

Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen für dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten.



FRAGEN ODER HINWEISE?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Inbyggd ugn

Användar- och installationsanvisning

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Innehåll

Använd denna bruksanvisning **3**

Följande symboler används i denna bruksanvisning 3

Säkerhetsinstruktioner **3**

Viktiga säkerhetsåtgärder 3

Korrekt kassering av denna produkt (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning) 6

Automatisk energisparfunktion 6

Installering **7**

Vad ingår 7

Strömanslutning 8

Skåpfäste 8

Innan du startar **11**

Kontrollpanel 11

Inledande inställningar 11

En ny ugn luktar 12

Smarta säkerhetsmekanismer 13

Mjuk stängningsdörr (försiktigt, säkert och tyst) 13

Montering av ångbehållaren 13

Tillbehör 14

Flexibel dörr 15

Vattenreservoar 16

Drift **17**

Ugnslägen 17

Ångassisterade lägen 19

Dual cook (Dubbel tillagning) -lägen 21

Air Fry 23

Air Sous Vide 25

Tillagning med köttsonden 27

Specialfunktion 28

Hälsosam tillagning 30

Automatisk tillagning 30

Timer 31

Rengöring 32

Inställningar 34

Lås 35

Smart tillagning **36**

Manuell tillagning 36

Auto Cook-program 44

Specialfunktion 52

Testrätter 53

Samling av vardagliga Auto Cook-recept 55

Underhåll **58**

Rengöring 58

Utbyten 61

Problemlösning **62**

Kontrollpunkter 62

Informationskoder 64

Tekniska specifikationer **65**

Bilaga **66**

Produktblad 66

Meddelande om öppen källkod 67

Använd denna bruksanvisning

Tack för att du väljer SAMSUNG Inbyggda Ugn.

Denna användarmanual innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner ämnade att hjälpa dig med driften och underhåll av din produkt.

Var god och ta dig tid för att läsa denna användarmanual innan du använder din ugn och spara den för framtida referens.

Följande symboler används i denna bruksanvisning

VARNING

Risker och osäker användande kan resultera i **allvarliga personliga skador, död och/eller egendomsskada**.

FÖRSIKTIGHET

Risker och osäker användande kan resultera i **allvarliga personliga skador, och/eller egendomsskada**.

OBS

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

Säkerhetsinstruktioner

Installering av denna ugn skall utföras endast av auktoriserad elektriker.

Installatören är ansvarig för att ansluta produkten till elnätet i enlighet med gällande säkerhetsrekommendationer.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

VARNING

Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller om man har brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn skall övervakas för att försäkra sig om att de inte leker med produkten.

Medlen för frånkoppling måste vara inbyggda i den fasta kabelledningen i enlighet med kopplingsreglerna.

Denna produkt bör tillåtas att kopplas bort från strömförsörjningen efter installationen. Denna frånkopplingen kan åstadkommas genom att ha kontakten tillgänglig eller genom att bygga in en strömbrytare i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.

Om elkontakten är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess inköpservice eller liknande kvalificerade personer för att på så sätt undvika fara.

Säkerhetsinstruktioner

Metoden för fastsättning angiven är att inte vara beroende av användningen av lim eftersom detta inte anses vara ett tillförlitligt sätt att laga.

Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med reducerade fysiska, sensoriska eller psykiska kapaciteter eller brist på erfarenhet och kunskap i de fall de får tillsyn eller instruktioner hur användningen av produkten på ett säkert sätt och dessutom vara medvetna om vilka risker som involveras. Barn skall inte leka med produkten. Rengöring och underhåll skall inte utföras av barn utan tillsyn. Se till att hålla barn borta från produkten och dess sladd.

Under användning av produkten blir den varm. Försiktighet skall iaktas för att undvika kontakt med värmeelement inne i ugnen.

WARNING: Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Unga barn bör hållas på avstånd.

Använd inte sträva slipmedel eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugnsdörrglaset eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.

Om den här produkten har en rengöringsfunktion måste överskott av spill tas bort innan rengöring och alla redskap tas bort från ugnen under ångrengöring eller självrengöring. Rengöringsfunktion är beroende av modell.

I de fall denna produkt har rengöringsfunktion, kan det under rengöringsförhållanden hända att ytorna bli hetare än vanligt och barn ska därför hållas på avstånd. Med produkter som har pyrolytisk rengöringsprocess kan det vara känsligt för vissa djur, speciellt fåglar, för rök och lokala temperaturfluktuationer under pyrolytisk rengöringsprocess och bör flyttas till ett bra välventilerat område under denna process.

Ventilera rummet under och efter den pyrolytisk rengöringsprocessen.

Rengöringsfunktion är beroende av modell.

Använd endast temperatursonden som rekommenderas för den här ugnen. (Endast köttsondmodell)

Ångrengörare ska inte användas.

WARNING: Se till att apparaten är helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

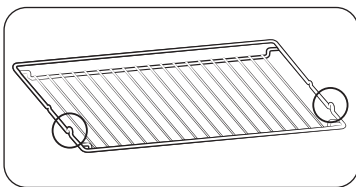
Produkten får ej installeras bakom en dörr för att undvika överhettning.

VARNING: Produkten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet skall iaktas för att inte vidröra heta element. Barn under 8 år skall hållas på rimligt avstånd om de ej kan övervakas hela tiden.

FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen bör vara övervakad. En kort tillagningstid måste också vara konstant övervakad.

Dörren till den yttre ytan kan bli het när produkten är igång.

Temperaturen vid åtkomliga ytor kan bli hög när produkten är i drift. Ytor kan bli heta under drift.



Sätt i trådgallret på plats med de utskjutande delarna (stoppbromsar på båda sidor) framåt så att gallret får stöd i viloläget vid stora laster.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Om ugnen blir skadad under transport, koppla då inte in den.

Produkten får endast kopplas in till strömförsörjning av en licenserad elektriker.

Om det skulle hända att det blir fel eller skada på produkten, så försök inte att sätta igång den.

Reparationer ska endast utföras av licenserade tekniker. Oriktig reparation kan resultera i stor risk för dig själv och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta då SAMSUNG Service center eller din återförsäljare.

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

Ugnen ansluts till elnätet med hjälp av en godkänd strömbrytare eller en säkring. Använd aldrig flera adaptrar eller förlängningssladdar samtidigt.

Strömförsörjningen till produkt bör stängas av helt när den repareras eller rengörs.

Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till uttag nära ugnen.

Om denna produkt har en ång- eller ångkokningsfunktion, använd då inte produkten när vattenförsörjningspatronen är skadad. (Endast modell med ång- eller ångfunktion)

Om patronen skulle vara sprucken eller trasig, använd den då inte utan kontakta ditt närmaste servicecenter. (Endast modell med ång- eller ångfunktion)

Denna ugn är endast utformad för tillagning av hushållsmat.

Under användning blir ugnens inre ytor heta nog att orsaka brännskador. Vidrör inte vid värmelement eller ugnens inre ytor innan de har hunnit svalna.

Förvara aldrig brandfarligt material i ugnen.

Ugnsytorna blir varma när produkten används vid en hög temperatur under en längre tid.

När du lagar mat, var då försiktig när du öppnar ugnsluckan eftersom det snabbt kan strömma ut varmluft och ånga.

Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol kan det hända att alkoholen avdunstar på grund av de höga temperaturerna och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med någon varm del av ugnen.

För din säkerhet, använd inte högtrycksrengörare eller ångstrålerengörare.

Se till att håll barn på säkert avstånd när ugnen används.

Frysta livsmedel som pizzor bör tillagas på det stora gallret. Om man använder bakplåten kan den bli deformerad på grund av de stora variationerna i temperaturer.

Säkerhetsinstruktioner

Håll inte vatten i botten av ugnen då den är varm. Detta kan skada emaljytan.

Ugnsdörren måste vara stängd under tillagning.

Klä ej botten av ugnen med aluminiumfolie och placera heller inga bakplåtar eller andra plåtar på den. Aluminiumfolien blockerar då värmen, vilket i sin tur kan leda till skador på emaljytorna och orsaka dåliga tillagningsresultat.

Fruktjuicer kan lämna fläckar som kan bli permanenta på ugnens emaljtor.

När du lagar mycket fuktiga kakor, använd den djupa pannan.

Låt inte bakformar hänga på den öppna ugnsluckan.

Se till att hålla barn borta från dörren när de öppnar eller stänger den, eftersom dörren kan stöta till dem eller de kan fastna med fingrarna i dörren.

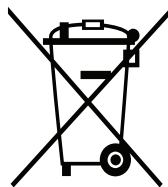
Kliv inte, luta dig inte, sitt eller placera inte tunga föremål på dörren.

Öppna inte dörren med onödigt mycket kraft.

VARNING: Koppla inte bort produkten från elnätet även efter att tillagningen är klar.

VARNING: Lämna inte luckan öppen medan maten tillagas.

Korrekt kassering av denna produkt (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning)



(Gäller i länder som har separata insamlingssystem)

Märkningen på produkten, tillbehören eller dess litteratur indikerar att produkten och dess elektroniska tillbehör (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte ska slängas tillsammans med annat hushållsavfall när produkten nått slutet av sin livslängd. För att förhindra möjlig skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, separera dessa föremål från andra typer av avfall och återvinna dem på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurserna.

Hushållsanvändare bör kontakta antingen återförsäljaren där de köpte produkten, eller deras lokala myndighetskontor, för information om var och hur de kan ta emot dessa föremål för miljösäker återvinning.

Affärsidkare bör kontakta sin leverantör och kontrollera villkoren i köpekontraktet. Denna produkt och dess elektroniska tillbehör får inte blandas med annat kommersiellt avfall vid kassering.

Om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter, t.ex. REACH, WEEE och Batterier, besöker du :

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatisk energisparfunktion

Ljus: Under tillagningen kan du stänga av ugnslampan genom att trycka på knappen "Ugnsbelysning". För att spara energi släcks ugnsbelysningen några minuter efter att tillagningsprogrammet har startat.

Inställning

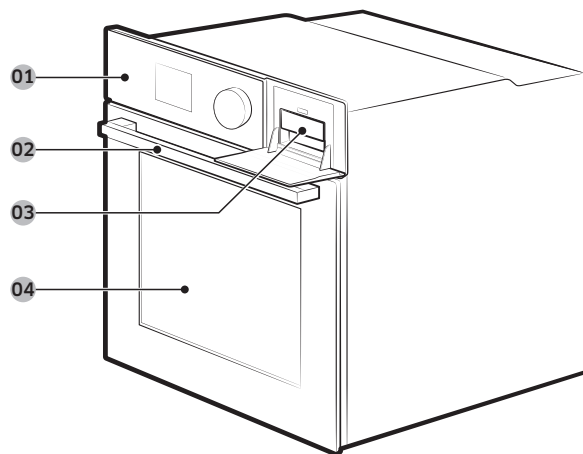
⚠ VARNING

- Denna produkt ingår i inbyggnadsprodukter.
- Denna ugn måste installeras av en kvalificerad tekniker. Installatören är ansvarig för att ansluta ugnen till elnätet, samtidigt som de relevanta säkerhetsföreskrifterna i din region/land respekteras.
- Denna apparat är designad för användning på upp till en maximal höjd av 2 000 meter.

Vad ingår

Se till att alla delar och tillbehör är med i produktpaketet. Om du upplever problem med ugnen eller tillbehören, kontakta ett lokalt Samsungs kundcenter eller direkt till återförsäljaren.

En snabb överblick över ugnen



01 Kontrollpanel

02 Dörrhandtag

03 Vattenreservoar

04 Lucka

📖 OBS

Beroende på modell så kommer denna ugn i två olika typer: med en dörr eller dubbel dörr.

Tillbehör

Ugnen kommer med olika tillbehör som hjälper dig att förbereda och laga olika typer av mat.



Galler



Gallerinsättning *



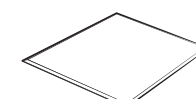
Bakplåt *



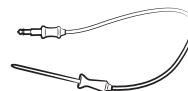
Universal plåt *



Extra djup plåt *



Delare



Köttsond *



Ångbehållare *



2 skruvar (M4 L25)



Air Frysplåt *

📖 OBS

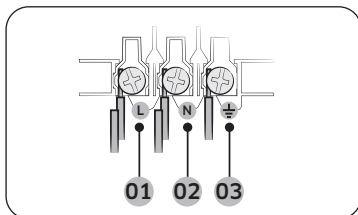
Tillgängligheten av tillbehör med en asterisk (*) beror på ugnsmodellen.

Installering

⚠ FÖRSIKTIGHET

Ta bort barnlåset innan du använder det pyrolytiska rengöringsprogrammet för att undvika ventilblockeringar som kan värma upp luckan.

Strömanslutning



- 01 BRUN ELLER SVART
- 02 BLÅ ELLER VIT
- 03 GUL ELLER GRÖN

Sätt i kontakten för ugnen. Om en stickkontakt inte är tillgängligt på grund av tillåtna strömbegränsningar, använd en multipolisolatorbrytare (med minst 3 mm avstånd mellan) för att uppfylla säkerhetsbestämmelserna. Använd en nätsladd av tillräcklig längd som stöder specifikationen H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Nominell ström (a)	Minsta tvärsnittområde
$10 < A \leq 16$	1,5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2,5 mm ²

Kontrollera utgångsspecifikationerna på etiketten som är fastklistrad på ugnen.

Öppna först ugnens bakre lucka med en skruvmejsel och ta sedan bort skruvarna på sladdklämman. Anslut sedan el-ledningarna till rätt anslutningsterminaler.

(⏏) -terminalen är utformad för jordning. Anslut först de gula och gröna ledningarna (jordning), vilka måste vara längre än de andra. Om du använder en stickkontakt, måste elpluggen vara åtkomlig efter att ugnen är installerad. Samsung är inte ansvarig för olyckor som orsakas av saknad eller felaktig installerad jordningsledning.

⚠ VARNING

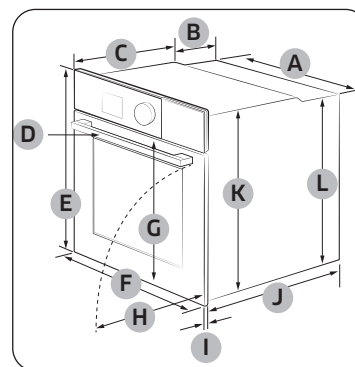
Kliv inte på eller tvinna ej ledningarna under installationen och håll dem borta från värmemitterande delar av ugnen.

Skåpfäste

Om ugnen installeras i ett inbyggnadsskåp måste skåpet ha plasttytor och självhäftande delar som tål temperaturer enligt EN 60335. Samsung ansvarar inte för skador på möbler från ugnens avgivning av värme.

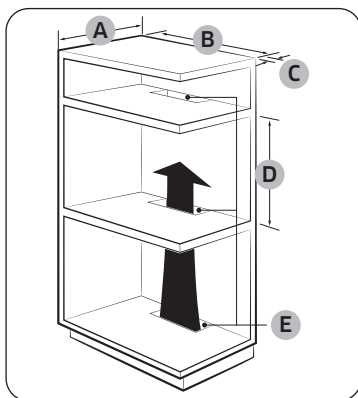
Ugnen måste vara ordentligt ventilerad. För bra ventilation, lämna ett mellanrum på ca 50 mm mellan skåpets nedre hylla och stödväggen. Om du installerar ugnen under en spishäll ska du följa kokplattornas installationsanvisningar.

Dimensioner som krävs



Ugn (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

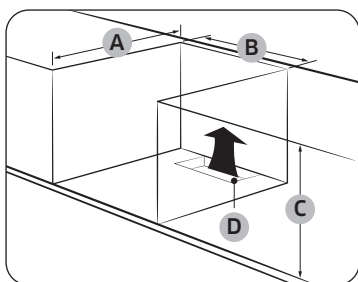


Inbyggt skåp (mm)

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

OBS

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

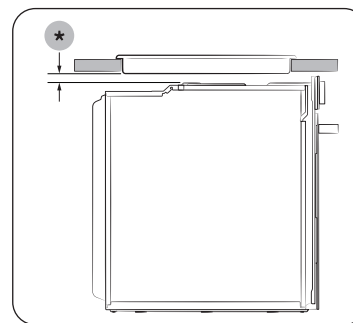


Under-diskbänkskåp (mm)

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

OBS

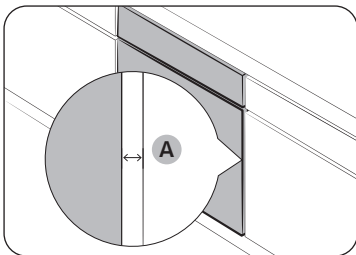
- Det inbyggda skåpet måste ha ventiler (D) för att ventilera värme och cirkulera luften.
- Minsta krav för höjd (C) är för endast för ugninstallationen.



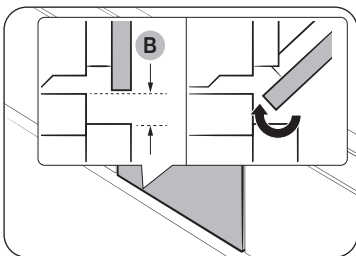
Installera med en håll
För att installera en håll ovanpå ugnen, så kontrollera installationsguiden för hållen för detta installationsutrymmebehovet (*).

Installering

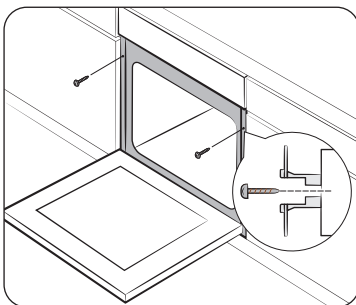
Montering av ugnen



Se till att lämna ett mellanrum **(A)** på minst 5 mm mellan ugnen och vardera sidan av skåpet.



Säkra att det finns minst 2 mm mellanrum **(B)** så att dörren kan öppnas och stängs smidigt.



Montera ugnen i skåpet och fixera ugnen ordentligt på båda sidor med de 2 skruvarna.

När installationen är färdig, ta bort skyddsfilm, tejp och annat förpackningsmaterial och ta ut de angivna tillbehören från insidan av ugnen. För att ta bort ugnen från skåpet, koppla först från strömmen till ugnen och ta bort de 2 skruvarna på båda sidor av ugnen.

⚠ VARNING

Ugnen kräver ventilation för sin normala drift. Blockera inte under några omständigheter ventilerna.

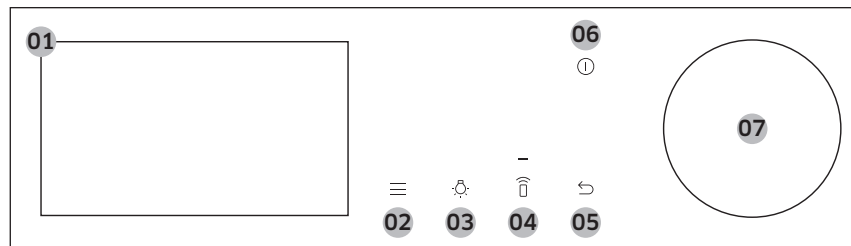
📖 OBS

Det faktiska utseendet på ugnen kan skilja sig åt mellan modellerna.

Innan du startar

Kontrollpanel

Ugnens manöverpanel har en display (ej touch), vridknapp och touch-knappar för att styra ugnen. Läs följande information för att lära dig mer om ugnens manöverpanel.



01 Skärm	Visar meny, information och tillagningsförlopp.
02 Val	Tryck för att se listan med Alternativ.
03 Ljus	Tryck för att stänga av eller sätta på ugnsljuset.
04 Smartkontroll	Tryck för att slå på eller av Smart Control-funktionen. OBS Enkel anslutning bör ställas in innan denna funktion används.
05 Tillbaka	Tryck för att gå till föregående skärm.
06 Strömförsörjning	Tryck på den här knappen för att slå på eller av displayen. OBS Endast på knappen Power (ström på) kan stoppa driften av ugnen när luckan är öppen.
07 Ratten	Vrid åt vänster eller höger för att navigera genom menyerna och listorna. Ett objekt kommer att vara understruket för att visa dig var du är på displayen. Tryck för att välja det understrukna objektet.

Inledande inställningar

När du slår på ugnen för första gången visas välkomstskärmen med Samsung-logotypen. Följ instruktionerna på skärmen för att slutföra de initiala inställningarna. Du kan ändra de ursprungliga inställningarna senare genom att gå till skärmen Inställningar.

- På välkomstskärmen väljer du **Starta installation** och trycker sedan på **vridknappen**.
- Ställ in språket.
 - Välj språk och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
- Acceptera "**Villkor**" och "**Integritetspolicy**".
- Anslut din enhet till SmartThings-appen.
 - På skärmen Mobile Experience väljer du **Nästa** och trycker sedan på **vridknappen**.
 - Skanna QR-koden på skärmen med din smartphone och följ instruktionerna på skärmen på din telefon för att slutföra anslutningen.
 - Om du inte vill fortsätta detta steg, välj **Hoppa över** och tryck sedan på **vridknappen** för att fortsätta nästa steg.
 - När du får meddelandet att du är ansluten väljer du **OK** och trycker på **vridknappen**.

Innan du startar

- Ställa in tidszonen.
 - Välj din tidszon och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
- Ställa in datum.
 - Välj dag, månad och år. Tryck på **vridknappen** efter att du har valt varje alternativ.
 - Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.

OBS

Hoppa över det här steget om du har anslutit din apparat till SmartThings-appen.

- Välj tid.
 - Ställ in timma och minut. Tryck på **vridknappen** efter att du har valt varje alternativ.
 - Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.

OBS

Hoppa över det här steget om du har anslutit din apparat till SmartThings-appen.

- Välj **Klar** och tryck sedan på **vridknappen** för att slutföra inställningen.
 - Skärmen Vägledning för första användning visas. Du kan välja **LÅS MER** och sedan trycka på **vridknappen** för att se guiden eller välja **SENARE** och sedan trycka på **vridknappen** för att hoppa över detta steg.

Ställa in skärmen så att den alltid är på

Skärmen stängs av automatiskt efter en viss tid. Om du vill ställa in skärmen så att den lyser hela tiden, följ instruktionerna nedan.

- Tryck på -knappen på manöverpanelen.
- Välj **Inställningar** och tryck sedan på **vridknappen**.
- På skärmen Inställningar väljer du **Display** och trycker sedan på **vridknappen**.
- På välkomstskärmen väljer du **Timeout** och trycker sedan på **vridknappen**.
- Välj **Alltid på** och tryck sedan på **vridknappen**.

OBS

- Energiförbrukningen kan öka beroende på din inställning.
- När timeout-inställningen är inställd på "**Alltid på**", ändras ljusstyrkan på LCD-skärmen automatiskt till nivå 2 om ingen åtgärd görs under 3 minuter.
- Inställningen "**Alltid på**" är endast tillgänglig när skärmläckaren är inställd på På.

En ny ugn luktar

Innan du använder ugnen för första gången, rengör ugnen för att ta bort ugnslukten.

- Ta bort samtliga tillbehören från insidan av ugnen.
- Kör ugnen med Varmluft 200 °C eller konventionell 200 °C i en timme. Detta kommer då att bränna bort eventuella återstående produktionsämnen inne i ugnen.
- När detta är klart, stäng av ugnen.

OBS

- Under första gången kan det hända att du ser lite rök i ugnen under driften. Men oavsett så är detta inte något produktfel.
- När temperaturen på kokutrymmet ökar vid en inledande period kan du upptäcka några fläckar på dörrens inre glas. Om detta händer, stäng av ugnen och vänta tills den svalnat igen. Använd sedan hushållspapper eller neutralt tvättmedel med en ren trasa för att torka rent det inre glaset.
- Det är också viktigt att du använder ugnen i en väl ventilerande köksmiljö.

Smarta säkerhetsmekanismer

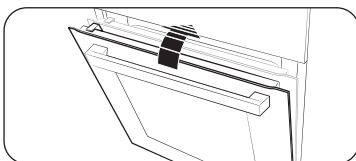
Om du öppnar dörren medan ugnen är i drift, så tänds ugnslampan, och både fläkten och värmeelementen stannar omedelbart. Detta sker för att förhindra fysiska skador som brännskador såväl som att förhindra onödig energiförlust. När detta sker, stäng bara dörren, och ugnen fortsätter då att köras normalt eftersom det då inte är ett systemfel.

Mjuk stängningsdörr (försiktigt, säkert och tyst) (endast på tillämpliga modeller)

Samsungs-inbyggda ugn har en mjuk stängningsdörr funktion som försiktigt, säkert och tyst stänger den.

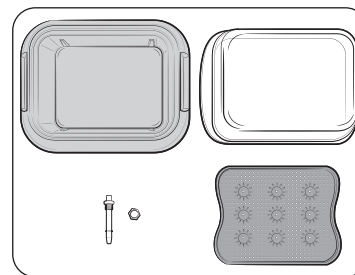
När du stänger dörren, fångar de speciellt utformade gångjärnen upp dörren några centimeter före den slutliga positionen. Detta är den perfekta känslan av extra bekvämlighet, så dörren stängs tyst och försiktigt.

(Tillgängligheten för denna funktion är beroende på vilken ugnmodell.)

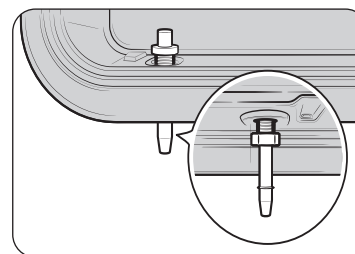


Dörren börjar stängas mjukt vid ca 15 graders vinkel och är helt stängd inom 5 sekunder.

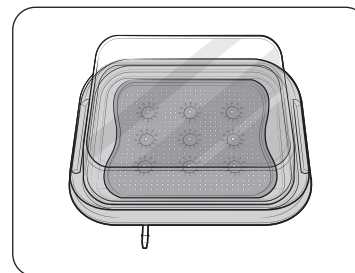
Montering av ångbehållaren (endast för tillämpliga modeller)



1. Kontrollera och se till att du har samtliga delar för ångbehållaren.
 - Delar innehåller glaslock, metallpanna, ångplåt och ångmunstycke.



2. Sätt in ångmunstycket i hålet på den högra sidan bak av metallpanelen och dra sedan åt den medföljande muttern.

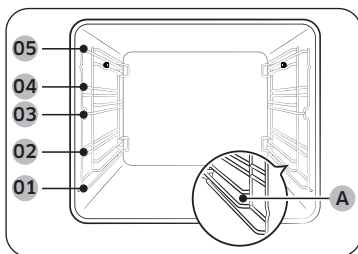


3. Sätt ångplåten i metallpanelen och stäng sedan glaslocket för att använda den i ugnen.

Innan du startar

Tillbehör

Vid första gången du använder ugnen, rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, tvättmedel och en mjuk ren trasa.



- 01 Nivå 1
- 02 Nivå 2
- 03 Nivå 3
- 04 Nivå 4
- 05 Nivå 5
- (A) Nivå ångbehållare

- Sätt in tillbehöret i rätt läge inne i ugnen.
- **Nivå ångbehållare (A)** är endast för ångbehållaren. Placera inte ångbehållaren på någon annan nivå, och ställ inga andra tillbehör på **Nivå ångbehållare (A)**. **Nivå ångbehållare (A)** tillhandahålls endast med tillämpliga modeller.
- Tillåt åtminstone 1 cm utrymme från tillbehöret och botten av ugnen eller från något annat tillbehör.
- Var försiktig när du tar ur köksredskap och / eller tillbehör ur ugnen. Varma måltider eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehören kan deformeras under tiden de blir upphettade. När de sedan har svalnat, kommer de att återfå sitt ursprungliga utseende och prestanda.

Grundanvändning

För bättre matlagningssupplevelse, bekanta dig med hur man använder varje tillbehör.

Galler	Trådhyllan är utformad speciellt för grillning och rostning. Sätt i trådhyllan i läge med de utskjutande delarna (bromsproppar på båda sidor) ut mot framsidan.
Gallerinsättning *	Trådhyllsinsatsen används med plåten och förhindrar att vätska droppar ner på botten av ugnen.
Bakplåt *	Bakplåt (djup: 20 mm) används för att baka bröd, småkakor och andra bakverk. Sätt den vinklade sidan framåt.
Universal plåt *	Universalplåt (djup: 30 mm) används för matlagning och rostning. Använd trådplåten för att förhindra att vätska droppar ner i ugnen. Sätt den vinklade sidan framåt.
Extra djup plåt *	Extra djup plåt (djup: 50 mm) används för rostning med eller utan trådplåten. Sätt den vinklade sidan framåt.
Air Frysplåt *	Använd luftfritösplåten endast i Air Frys-läge. Eftersom plåten blir het under eller omedelbart efter tillagning, var noga med att använda ugnsvantar eller vänta tills ugnen svalnat helt för att ta bort plåten.
Delare	Delaren är utformad för att separera ugnen i två zoner. Använd delaren i dubbelt kokningsläge. Använd inte avdelaren för något annat ändamål än att dela upp utrymmet i två tillagningszoner. Använd inte delaren som en hylla.

Teleskopskenor *	Använd teleskopskenan för att sätta in plåten enligt följande: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sträck ut teleskopskenans platta ut från ugnen. 2. Sätt brickan på plattan och skjut sedan plattan in i ugnen. 3. Stäng sedan ugnsdörren.
Köttsond *	Köttsonden mäter köttets inre temperatur för matlagning. Använd endast stektermometern som kommer med ugnen.
Ångbehållare *	Ångbehållaren och glaslocket är endast för komplett ångkokning. Använd endast ångbehållaren på ångbehållarens nivå och se till att föra in den helt i utrymmet så att behållaren vidrör den bakre väggen. Ångbehållaren har 4 separata delar: Glaslock, metallpanna, ångplåt och ångmunstycke. VARNING: Använd inte glaslock för grillning och bakning. ⚠ VARNING <ul style="list-style-type: none"> • Använd alltid ugnsvantar vid hantering av ångbehållaren och var försiktig så att du inte tappar ångbehållaren. • Plötsliga temperaturförändringar kan orsaka att glasdelen bryts eller spricker.

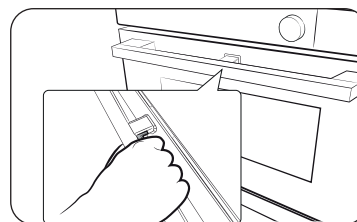
OBS

Tillgängligheten av tillbehör med en asterisk (*) beror på ugnsmodellen.

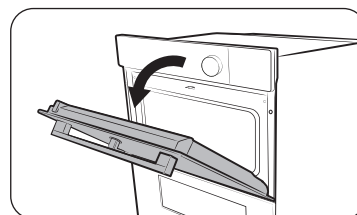
Flexibel dörr (endast tillämpliga modeller)

Denna ugn har en unik flexibel dörr som med gångjärn i mitten, så du behöver bara öppna den övre halvan för att komma åt den övre delen. När du använder den dubbla kokningsfunktionen kan du då få tillgång till det övre ugnsutrymmet mycket lättare och med större energieffektivitet.

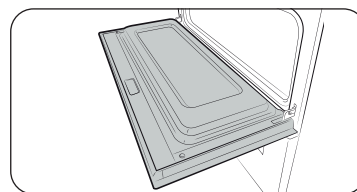
Hur du använder den övre dörren.



1. Tryck helt på handtagsspaken.



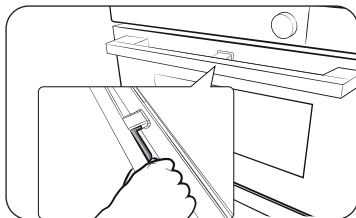
2. Dra i handtaget.



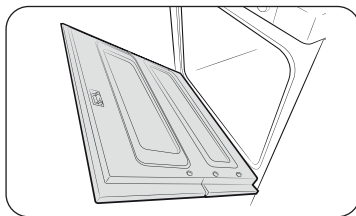
3. Detta öppnar endast den övre dörren som också visas.

Innan du startar

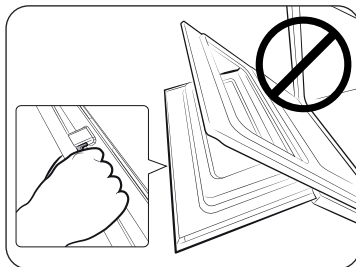
Hur du använder den övre dörren



1. Håll det handtaget vid området på handtaget utan spaken och dra sedan.



2. Detta kommer att öppna dörren som visas.



⚠ FÖRSIKTIGHET

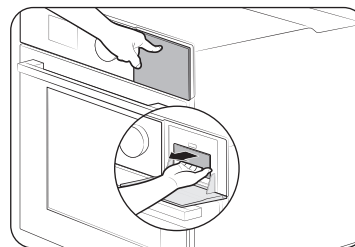
När du öppnar hela dörren, var noga med att ta tag i handtaget av den delen utan spaken. Om hävarmen pressas halvvägs genom att öppna dörren, kan den övre dörren öppnas, vilket kan orsaka fysisk skada.

📖 OBS

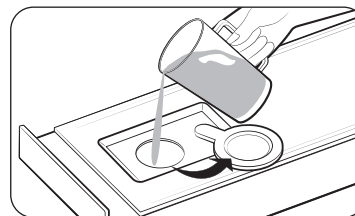
- Lägg inte tunga föremål på dörren, eller använd överdriven kraft, till den övre dörren.
- Låt inte barn leka med den övre dörren.

Vattenreservoar

Vattenbehållaren används för ångfunktioner. Fyll det med vatten i förväg när du ska genomföra ångkokning.



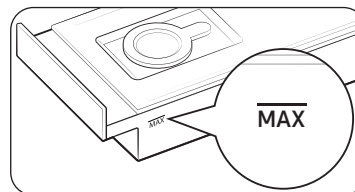
1. Hitta vattenreservoaren i det övre högra hörnet. Tryck in reservoaren för att öppna och ta bort.



2. Öppna reservoarlocket och fyll sedan behållaren med 500 ml drickbart vatten.
3. Stäng locket och sätt tillbaka reservoaren.

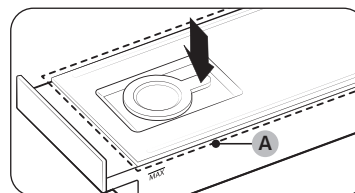
📖 OBS

Sätt i vattenreservoaren ända in tills det låses.



📖 OBS

Överstig ej Max-linjen.

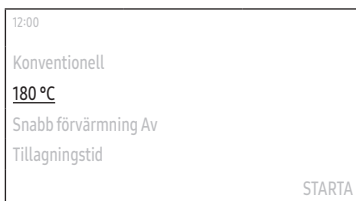
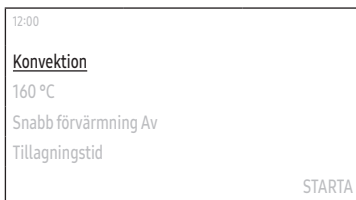


📖 OBS

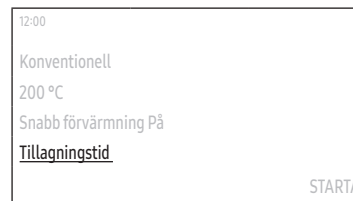
Se till att det övre delen (A) av vattenbehållaren är stängt innan du använder ugnen.

Drift

Ugnslägen



1. På välkomstskrmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj önskat tillagningsläge tryck sedan på **vridknappen**. (För detaljerad information för varje läge, se "**Beskrivningar av ugnsläge**".)
 - Du kan använda kötttermometern i vissa lägen. För matlagning och använda köttsonden, se "**Tillagning med köttsonden (appliceras endast för vissa modeller)**".
3. Ställ in önskad temperatur.
 - Standardtemperaturen och temperaturintervallet varierar beroende på tillagningsläget.
4. Ställ in alternativet Snabb förvärmning.
 - Standardinställningen är "Av".



5. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid.
 - Max tillagningstid är 23 timmar och 59 minuter.
6. Efter att ha ställt in tillagningstiden, välj det alternativ du vill köra i slutet av tillagningen och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Du kan välja **Ugn av**, **Håll temp.** eller **Varmhållning**.
 - Stor grill och Eco grill-läget stöder inte alternativet **Varmhållning**.

OBS

Om du börjar laga mat utan att ställa in tillagningstiden eller ställer in **Håll Temp.** för tillval måste du stoppa ugnen manuellt.

7. Välj **Klar**, och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad sluttid.
 - När du ställer in tillagningstiden visar ugnen när tillagningen kommer att avslutas. (t.ex. **Klar 13:30**)

Drift
















8. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.
- Om du inte ändrade sluttiden, börjar ugnen tillagningen omedelbart.
 - Om du ändrade sluttiden kommer ugnen automatiskt att justera starttiden för att avsluta tillagningen vid den inställda tiden.

OBS

- Du kan ändra temperatur, Snabb förvärmning-alternativ, och tillagningstiden under tillagningen.
- Under tillagning kan du välja **AV**, trycka på **vridknappen**, välj **OK** och sedan trycka på **vridknappen** för att avbryta tillagningen.
- När tillagningen är klar visas **+5 min** på skärmen.
 - Du kan välja **+5 min** och sedan trycka på **vridknappen** för att förlänga tillagningen med 5 minuter till.

Beskrivningar av ugnsläge

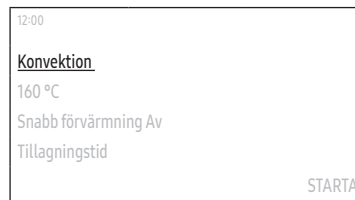
Läge	Temperatureområden (°C)				Föreslagen temperatur (°C)
	Enkel	Dubbel			
		Övre	Nedre	Dubbel	
 Konvektion	30-275	40-250	40-250	40-250	160
Det bakre värmeelementet genererar värme, som sedan fördelas jämnt av konvektionsfläkten. Använd detta läge för att baka och steka på olika nivåer samtidigt.					
 Konventionell	30-275	-	-	-	180
Värmen genereras från de övre och undre värmeelementen. Denna funktion bör användas för vanlig bakning och stekning för de flesta typer av rätter.					
 Ekokonvektion	30-275	-	-	-	160
Eco Convection använder det optimerade värmesystemet för att spara energi under matlagning. Tillagningstiderna ökar något, men tillagningsresultatet förblir detsamma. Observera att detta läge inte kräver förvärmning.					
 OBS Eco Varmluftsläge för uppvärmning som används för att bestämma energieffektivitetsklassen är i enlighet med EN60350-1.					
 Stor grill	100-300	40-250	-	-	220
Den stora grillen avger värme. Använd det här läget för att bryna matens toppar (till exempel kött, lasagne eller gratäng).					
 Eco grill	100-300	-	-	-	220
Den lilla grillen avger värme. Använd det här läget för mat som kräver lägre värme, som t ex fisk och fyllda baguetter.					
 Fläktgrill	100-275	-	-	-	180
Två övre värmeelement genererar värme, som distribueras genom fläkten. Använd detta läge för att grilla kött eller fisk.					

Läge		Temperatureområden (°C)				Föreslagen temperatur (°C)
		Enkel	Dubbel			
			Övre	Nedre	Dubbel	
	Toppvärme + Konvektion	40-275	40-250	-	-	180
		Det övre värmeelementet genererar värme, som fördelas jämnt av konvektionsfläkten. Använd detta läge för stekning som kräver en knaprig överel (till exempel kött eller lasagne).				
	Undervärme + Konvektion	40-275	-	40-250	-	200
		Det nedre värmeelementet genererar värme, som sedan fördelas jämnt av konvektionsfläkten. Använd detta läge för pizza, bröd eller tårta.				
	Nedre värme	100-230	-	40-250	40-250	150
		Det nedre värmeelementet genererar värme. Använd det här läget under slutet av gräddningen eller tillagningen för att på så sätt bryna bottnarna på en paj eller pizza.				
	Förstekning	80-200	-	-	-	160
		Förstekningen kör en automatisk förvärmningscykel tills ugnstemperaturen når 220 °C. Sedan börjar det övre värmeelementet och konvektionsfläkten att köras för att steka maten precis som kött. Efter stekning kommer köttet att fortsätta tillagas under låg temperatur. Använd detta läge för nötkött, fågel eller fisk.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Air Sous Vide-läget använder lågtempererad varmluft för att implementera Sous Vide-läget utan ånga eller vattentanken. I detta läge håller ugnen konstant låg temperatur inne i tillagningsutrymmet.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		Läget Luftfritös använder varmluft för krispigare och hälsosammare frysta eller färska livsmedel utan eller med mindre olja än normala konvektionslägen.				

Ångassisterade lägen

⚠ FÖRSIKTIGHET

Se till att vattenbehållaren är fylld innan du använder de ångstödda lägena.

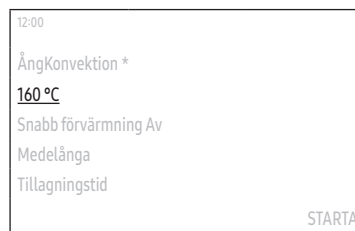


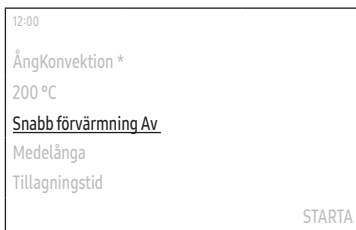
- På välkomstkärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
- Välj önskat tillagningsläge tryck sedan på **vridknappen**. (För detaljerad information för varje läge, se "Beskrivningar av ångassisterat läge".)
 - Om du valde **Ångkokning**, gå till steg 5. (Steg 2-4 är inte tillämpliga för **Ångkokning**.)
 - Du kan använda kötttermometern i vissa lägen. För matlagning och använda köttsonden, se "Tillagning med köttsonden (appliceras endast för vissa modeller)".

📖 OBS

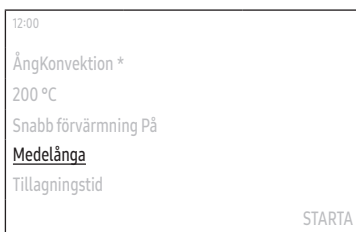
Ångkokning är endast tillgänglig på tillämpliga modeller.

- Ställ in önskad temperatur.
 - Standardtemperaturen och temperaturintervallet varierar beroende på tillagningsläget.

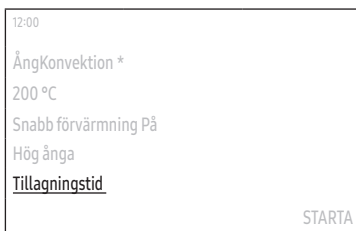




4. Ställ in alternativet Snabb förvärmning.
- Standardinställningen är "AV".



5. Ställ in ångnivå.
- Standardinställning är "Mellan".



6. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid.
- Max tillagningstid är 23 timmar och 59 minuter.
7. Efter att ha ställt in tillagningstiden, välj det alternativ du vill köra i slutet av tillagningen och tryck sedan på **vridknappen**.
- Du kan välja **Ugn av**, **Håll temp.** eller **Varmhållning**.

OBS

Om du börjar laga mat utan att ställa in tillagningstiden eller ställer in **Håll Temp.** för tillval måste du stoppa ugnen manuellt.



8. Välj **Klar**, och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad sluttid.
- När du ställer in tillagningstiden visar ugnen när tillagningen kommer att avslutas. (t.ex. **Klar 13:30**)







9. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.
- Om du inte ändrade sluttiden, börjar ugnen tillagningen omedelbart.
 - Om du ändrade sluttiden kommer ugnen automatiskt att justera starttiden för att avsluta tillagningen vid den inställda tiden.

OBS

- Du kan ändra temperatur, Snabb förvärmning-alternativ, och tillagningstiden under tillagningen.
- Under tillagning kan du välja **AV**, trycka på **vridknappen**, välj **OK** och sedan trycka på **vridknappen** för att avbryta tillagningen.
- När tillagningen är klar visas **+5 min** på skärmen.
 - Du kan välja **+5 min** och sedan trycka på **vridknappen** för att förlänga tillagningen med 5 minuter till.

Beskrivningar av ångassisterat läge

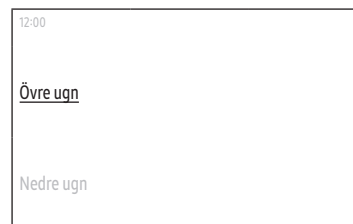
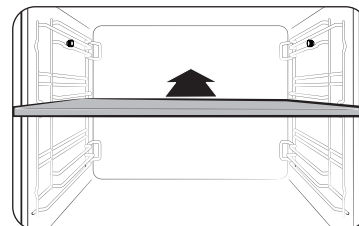
Läge	Temperatureområden (°C)	Standard temperatur (°C)	Snabb förvärmning	Köttsond*
 Ångkokning *	-	-	X	X
	Het ånga från ånggeneratoren injiceras genom jetmunstycket in i ugnen för att tillaga mat. Detta läge är lämpligt för tillagning av grönsaker, fisk, ägg, frukt och ris.			
 ÅngKonvektion	120-275	160	0	0
	Värmen som genereras av konvektionsvärmaren och fläktarna stöds kontinuerligt av het ånga. Ångans intensitet kan justeras till Låg, Medium eller Hög. Det här läget är lämpligt för att baka smördeg, kakor, bröd, pizza, steka kött och fisk.			
 Ånga övervärmning + varmluft	120-275	180	0	0
	Värmen som genereras av toppvärmaren och konvektionsvärmaren fördelas sedan jämnt i ugnen av fläkten, och den heta ångan stöder värmeelementen. Detta läge är lämpligt för att steka knapriga rätter som kött, fågel eller fisk.			
 Ånga bottenvärmning + konvektion	120-275	200	0	0
	Värmen som genereras av det nedre värmelementet och konvektionsvärmaren fördelas jämnt i ugnen med hjälp av fläkten, och den heta ångan stöder värmeelementen. Det här läget är lämpligt för krispig bakning som pizza eller äppelpaj.			

OBS

- Tillgängligheten för de lägen som är markerade med en asterisk (*) beror på ugnsmodellen.
- Fyll alltid vattenbehållaren med färskvatten när du lagar mat i dessa lägen.

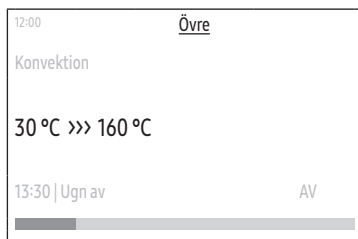
Dual cook (Dubbel tillagning) -lägen

Du kan använda den medföljande avdelaren för att separera kokkammaren i den övre och nedre zonen. Detta tillåter användare att aktivera två olika tillagningslägen samtidigt, eller att helt enkelt välja en del där du lagar mat.



1. Sätt in delaren i nivå 3 för att separera kokningskammaren i två delar.
 - När avdelaren sätts in känner ugnen av avdelaren och huvudskärmen ändras automatiskt.
2. Välj önskat tillagningszon tryck sedan på **vridknappen**.
3. Ställ in önskade tillagningsinställningar och börja tillaga mat.
 - För instruktioner, se "Ugnslägen" eller "Ångassisterade lägen".
 - För tillgängliga lägen och alternativ, se "Tillgängliga lägen i varje del".

Drift



OBS

- När du väl har börjat tillaga mat i endera zonen kan du börja tillaga mat i den andra zonen. Välj zonindikatorn längst upp i mitten av skärmen, tryck på **vridknappen** och upprepa sedan steg 2 till 3 för att tillaga mat i den andra zonen.
- Det kan finnas vissa begränsningar för valbara lägen eller temperaturintervaller när du försöker tillaga mat i båda zonerna samtidigt.

Tillgängliga lägen i varje del

Del	Tillgängliga lägen	Temperatureområden (°C)	Standard temperatur (°C)	Snabb förvärmning	Köttsond
Övre	Konvektion	40-250	160	X	X
	Stor grill	40-250	220	X	X
	Toppvärme + Konvektion	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Nedre	Konvektion	40-250	160	X	X
	Undervärme + Konvektion	40-250	200	X	X
	Nedre värme	40-250	150	X	X
	Ångkokning *	-	-	X	X
	Ångkonvektion	120-250	160	X	X
	Ånga bottenvärme + konvektion	120-250	200	X	X

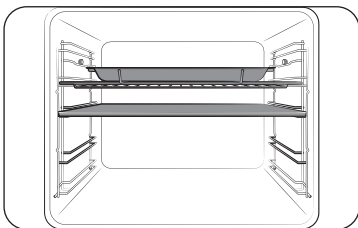
OBS

- Hänvisar till "Beskrivningar av ugnsläge" eller "Beskrivningar av ångassisterat läge" för beskrivning av varje läge.
- Tillgängligheten för de lägen som är markerade med en asterisk (*) beror på ugnsmodellen.

Air Fry (endast tillämpliga modeller)

Förvärmning är inte nödvändig för detta läge. Vi rekommenderar att du placerar en bakplåt eller en plåt på avdelaren för att samla upp eventuellt dropp.

För bättre tillagningsresultat, vänd gärna maten under processen.



1. Sätt i avdelaren och placera bricken med galler på hyllposition 4.

2. Välj **Air Fry**-läge med **vridknappen**.
3. Använd **vridknappen** för att ändra standardtemperaturen. Ange den föreslagna temperaturen för din mat som rekommenderas i tillagningsguiden. Standardtemperatur är satt till 220 °C.
4. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid.
5. Efter att ha ställt in tillagningstiden, välj det alternativ du vill köra i slutet av tillagningen och tryck sedan på **vridknappen**.
6. Välj **Start** och tryck på **vridknappen**.
7. När tillagningen är klar, tryck på **AV** och ta ut maten.

OBS

- Lagg bakpapper eller en plåt på avdelaren för att fånga upp eventuellt dropp. Detta bidrar till att reducera stänk och rök.
- Innan du använder en bakplåt, kontrollera den högsta tillåtna temperaturen på bakplåten.
- **Air Fry** är designad för den övre hyllan i övre ugnsdelen. Sätt i avdelaren och placera maten på ställposition 4 för bästa resultat.
- För att laga färsk eller hemlagad mat, sprid oljan över ett större område och jämnare, vilket gör att maten blir mer knaprig.

VARNING

- Om något tillagas i den nedre delen är **Air Fry** inte tillgänglig i den övre delen.
- När **Air Fry** är igång i den övre delen är den nedre delen inte tillgänglig alls.

Vi rekommenderar att maten vänds på efter halva tillagningstiden för bästa resultat.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Potatis				
Frysta pommes frites	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	20-25
Frysta pommes frites, säsong	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	20-25
Frysta potatis kroketter	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	15-20
Frysta has browns	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	15-20
Frysta potatisklyftor	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	15-20
Hemgjorda pommes frites	Galler + Air Fry-plåt	4	200-210	20-25
Hemgjorda potatis klyftor	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	20-25

Drift

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frysta				
Frysta kyckling nuggets	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	15-20
Frysta kycklingvingar	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	25-30
Frysta lökringar	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	15-20
Frysta kycklingstrips	Galler + Air Fry-plåt	4	210-220	20-25
Frysta Churros	Galler + Air Fry-plåt	4	190-200	10-15
Kyckling				
Färska kycklingklubbor	Galler + Air Fry-plåt	4	200-210	30-35
Färska vingar	Galler + Air Fry-plåt	4	200-210	25-30
Bröst, panerade	Galler + Air Fry-plåt	4	200-210	25-30

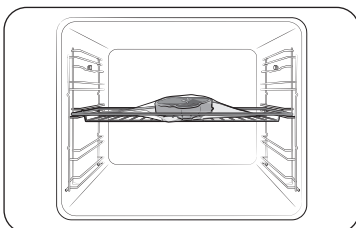
Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Vegetarisk				
Sparris panerade	Galler + Air Fry-plåt	4	200-210	15-20
Aubergine, skivad och panerad	Galler + Air Fry-plåt	4	200-210	15-20
Lökringar, panerade	Galler + Air Fry-plåt	4	200-210	15-20
Squash kuber	Galler + Air Fry-plåt	4	200-210	20-25
Blomkålsbuketter	Galler + Air Fry-plåt	4	190-200	15-20
Vegatarisk mix	Galler + Air Fry-plåt	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (endast tillämpliga modeller)

Air Sous Vide-läget använder lågtempererad varmluft för att implementera Sous Vide-läget utan ånga eller vattentanken. I det här läget håller ugnen konstant låg temperatur inne i tillagningsutrymmet, och lagar mat som kan behålla sin ursprungliga doft och näringsämnen samtidigt som den erbjuder berikad smak och mjuk konsistens.



1. Lägg maten i en ren vakuumpåse och förslut den. Lägg sedan maten i gallerposition 3 i ugnen.



2. Välj **Air Sous Vide**-läge
3. Använd **vridknappen** för att ändra standardtemperaturen. Ange den föreslagna temperaturen för din mat som rekommenderas i tillagningsguiden. Standardtemperaturen är 60 °C. (Du kan ändra temperaturen med 1 °C)
4. Tryck på **vridknappen** och ställ in tillagningstiden.
5. Efter att ha ställt in tillagningstiden, välj det alternativ du vill köra i slutet av tillagningen och tryck sedan på **vridknappen**.
6. Välj **Start** och tryck på **vridknappen**.

OBS

- Använd endast färsk och ingredienser av hög kvalitet. Tvätta dem rent och förvara i kylan.
- Använd värmebeständiga vakuumpåsar för att flytta och lagra ingredienser.
- Återanvänd aldrig de värmebeständiga vakuumpåsarna.
- Tillagningstiden beror på matens tjocklek. Tillsatser av salt eller socker kan också förkorta tillagningstiden.

Tips

- För att behålla den ursprungliga smaken rekommenderar vi att du använder färre antal örter och kryddor än i vanliga recept.
- Kött och fiske ger då bättre smak när det steks och serveras.
- Om den inte serveras direkt efter tillagning, lägg maten i isvatten och svalna helt. Förvara dem sedan under 5 °C för att på så sätt behålla doften och konsistensen på maten.
- Undantagsvis rekommenderas vi att äta kycklingen direkt efter tillagning.

Vi rekommenderar att förvärma ugnen för bästa resultat.

Mat	Klarhet	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (timmar)
Nötkött					
Stek, 4cm tjock	Rått	Galler	3	54	3-4
Stek, 4cm tjock	Medium	Galler	3	60	3-4
Stek, 4cm tjock	Välstekt	Galler	3	68	3-4
Stekt	Medium	Galler	3	62	6-8
Stekt	Välstekt	Galler	3	68	6-8

Drift

Mat	Klarhet	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (timmar)
Fläsk					
Kotlett, utan ben	Fläskkarré	Galler	3	60	3-4
Kotlett, utan ben	Fst	Galler	3	71	3-4
Stekt	Medium	Galler	3	62	4-6
Stekt	Välstekt	Galler	3	72	4-6
Mald fläsk	Välstekt	Galler	3	74	18-24
Fågel					
Kyckling, bröst	Fläskkarré	Galler	3	66	3-4
Kyckling, bröst	Fst	Galler	3	72	3-4
Ankbröst	Fläskkarré	Galler	3	63	3-4
Fisk					
Laxstek	Fläskkarré	Galler	3	52	2-3
Laxstek	Välstekt	Galler	3	63	2-3
Torskfilé	Fläskkarré	Galler	3	55	2-3
Grönsaker					
Sparris	-	Galler	3	85	2-3
Potatis skivad	-	Galler	3	90	2-3
Söt potatis, skivad	-	Galler	3	90	2-3
Morot, skivad	-	Galler	3	90	2-3
Squash kuber	-	Galler	3	90	2-3

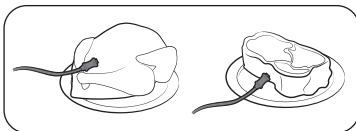
Mat	Klarhet	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (timmar)
Frukt:					
Äpple, skivad	-	Galler	3	80	2-3
Ananas, skivad	-	Galler	3	85	1-2
Päron, skivad	-	Galler	3	83	2-3
Annat					
Ägg höna	Pocherat	Galler	3	63	2-3
Ägg höna	Hårdkockt	Galler	3	71	2-3

* Koka hönsägg utan vakuumsörseglning.

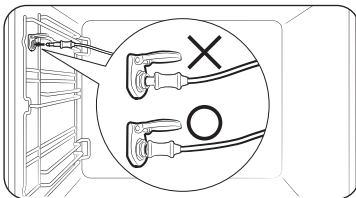
Tillagning med köttsonden (appliceras endast för vissa modeller)

Stektermometern mäter köttets innetemperatur under tiden det tillagas. När temperaturen når måltemperaturen stannar ugnen och tillagningen avslutas då.

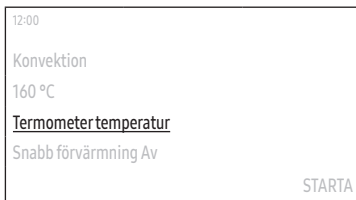
- Använd endast stektermometern som kommer med ugnen.
- Du kan inte ställa in tillagningstiden när stektermometern är ansluten.



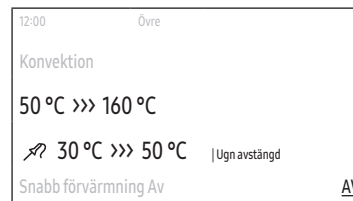
1. Sätt in spetsen på kötttermometern i mitten av köttet som ska tillagas. Se till att gummihandtaget inte är insatt.



2. Anslut termometerns kontakt till uttaget på vänster sidan av väggen. Om termometern är korrekt ansluten kommer du att se meddelandet "Kötttermometer införd."
 - Om kötttermometern sätts kommer **Termometer temperatur** visas i stället för **Tillagningstid**.



3. Välj **Termometer temperatur**, och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in sluttemperatur på ditt kött.



4. Ställ in önskade tillagningsinställningar.
 - Se "Beskrivningar av ugnsläge" eller "Beskrivningar av ångassisterat läge" för de lägen du kan använda kötttermometern.
 - Se steg 1-3 i "Ugnslägen" eller steg 1-4 i "Ångassisterade lägen".
5. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Tillagningen avslutas med en melodi när köttets innetemperatur har nått den inställda temperaturen.

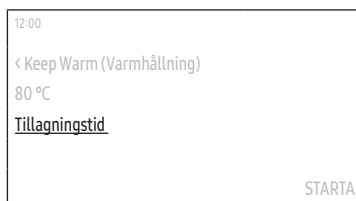
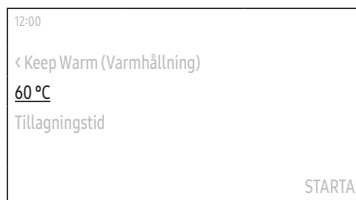
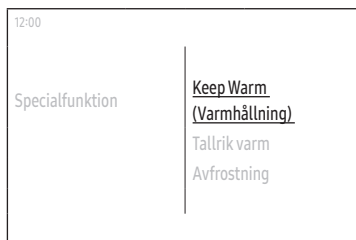
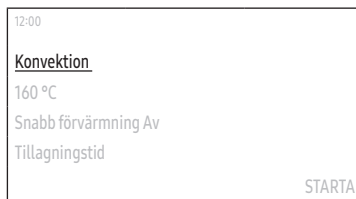
⚠ VARNING

- För att förhindra skador, använd inte stektermometern med spettillbehöret.
- När tillagningen är klar blir stektermometern mycket varm. För att förhindra att du bränner dig, använd ugnsvantar när du tar ut maten.

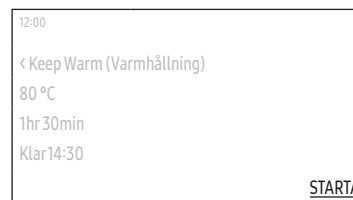
📖 OBS

Inte alla lägen stöder användning av stektermometern. Om du använder kötttermometern med otillämpliga lägen, kommer du att se meddelandet "Det valda läget stödjer inte användningen av kötttermometer.". När detta sker, ta då bort stektermometern omedelbart.

Specialfunktion



1. På välkomstskrmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj **Specialfunktioner** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj önskad funktion och tryck sedan på **vridknappen**.
 - För detaljerad information om varje funktion, se "Specialfunktioner beskrivning".
4. Ställ in önskad temeperatur.
 - Standardtemperaturen och temperaturen varierar beroende på tillagningsläget.
5. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid, eller välj **Termometer temperatur** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in måltemperaturen för ditt kött.
 - **Termometer temperaturen** är endast tillämplig för **Långkok**.
 - Max tillagningstid är 23 timmar och 59 minuter.



6. Välj **Klar**, och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad sluttid.
 - När du ställer in tillagningstiden visar ugnen när tillagningen kommer att avslutas. (t.ex. **Klar 13:30**)
 - Detta steg är inte tillämpligt för **Långkok**.
7. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Om du inte ändrade sluttiden, börjar ugnen tillagningen omedelbart.
 - Om du ändrade sluttiden kommer ugnen automatiskt att justera starttiden för att avsluta tillagningen vid den inställda tiden.
 - Om du valde **Långkok**, avslutar ugnen tillagningen med en melodi när köttets innetemperatur når den inställda temperaturen.

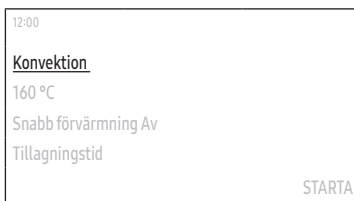
Specialfunktioner beskrivning

Läge	Temperatureområden (°C)	Standard temperatur (°C)	Beskrivningar
Varmhållning	40-100	60	Använd denna endast för att hålla mat varm som nyss tillagats.
Tallrik varm	30-80	50	Använd denna för att värma rätter eller ugnskärl.
Avfrostning	30-60	30	Detta läge används för upptining av frysta produkter, bakverk, frukt, kakor, grädde och choklad. Upptiningstiden beror på matens typ, storlek och mängd.
Termometer deg	30-50	35	Detta läge används för att jäsa deg och göra hemmagjord yoghurt.
Pizza tillagning	160-250	200	Detta läge är lämpligt för pizza och tillagningstemperaturen och tiden kommer att bero på storlek och tjocklek på pizzadegen och färdig pizza.

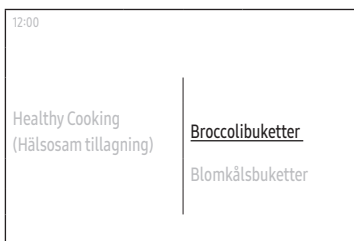
Läge	Temperatureområden (°C)	Standard temperatur (°C)	Beskrivningar
Långkok	70-120	80	Detta läge använder låg temperatur för den mjuka texturen. Denna passar till att steka nötkött, fläsk, kalv eller lamm när du vill ha en mör konsistens. Vi rekommenderar att bryna köttet överallt vid hög temperatur på hällen innan det steks.
Torkning	40-90	60	Detta läge används för att torka frukt, grönsaker och örter. Torktiden beror på matens typ, tjocklek och mängd.

Hälsosam tillagning (endast tillämpliga modeller)

Ugnen har 20 hälsosamma tillagningsprogram. Tillagningsinställningarna justeras automatiskt enligt det valda programmet.



1. På välkomstsärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj **Hälsosam tillagning** och tryck sedan på **vridknappen**.

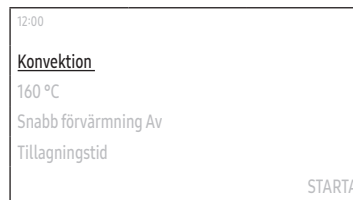


3. Välj önskat program och tryck sedan på **vridknappen**.
 - För detaljerad information om varje program, se "Hälsosam tillagning" i "Smart tillagning"-avsnittet på sidan 51.

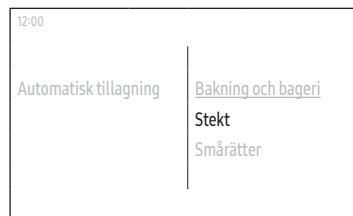
4. Läs tipset, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
5. Håll vatten i vattenbehållaren enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
6. Förbered mat och tillbehör enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Om du vill börja laga mat vid en viss tid, välj **Fördröjd start** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad tid.
7. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.

Automatisk tillagning

Ugnen erbjuder 50 eller 70 (för Steam Cook-modellen) Automatisk tillagning-programmen. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden, effektivnivå och temperaturen justeras enligt valt program.



1. På välkomstsärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj **Automatisk tillagning** och tryck sedan på **vridknappen**.



3. Välj kategori och tryck sedan på **vridknappen**.
4. Välj underkategori och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Vissa kategorier kanske inte har en underkategori.
5. Välj önskat program och tryck sedan på **vridknappen**.
 - För detaljerad information om varje program, se "Auto Cook-program" i "Smart tillagning"-avsnittet på sidan 44.)
6. Läs tipset, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.



7. Välj vikt och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Det här steget kanske inte gäller för vissa program.
 - Tillgänglig vikt varierar beroende på valt program.
8. Håll vatten i vattenbehållaren enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Det här steget kanske inte gäller för vissa program.
9. Förbered mat och tillbehör enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Om du vill börja laga mat vid en viss tid, välj **Fördröjd start** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad tid.
10. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.

Timer

Lägg till ny timer



1. Tryck på **≡**-knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Timer** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. På timerskärmen väljer du **+** och trycker sedan på **vridknappen**.
 - Hoppa över detta steg om du lägger till timern för första gången.
4. Ställa in tiden.

Redigera befintlig timer


1. Tryck på **≡**-knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Timer** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. På timerskärmen väljer du den timer du vill redigera och trycker sedan på **vridknappen**.
4. Ändra tiden.

Drift

Ta bort timer

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Timer** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. På timerskärmen väljer du  och trycker sedan på **vridknappen**.
4. Välj **Ta bort** på höger sida av den timer du vill radera och tryck sedan på **vridknappen**.
5. Välj **Klar** och tryck sedan på **vridknappen**.

Använda timern

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Timer** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj **Start** på höger sida av den timer du vill använda och tryck sedan på **vridknappen**.
 - När du har startat timern kan du pausa eller avbryta den.


OBS

När tiden har förflutit till ett satt punkt visas meddelandet "Tiden är slut." med en melodi. Välj **OK** och tryck sedan på **vridknappen** för att ta bort meddelandet

Rengöring

Pyrolytic (endast tillämpliga modeller)

Pyrolytic har termisk rengöring vid hög temperatur. Det bränner nämligen bort oljiga rester för att underlätta manuell rengöring.

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Rengöring** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj **Pyrolytisk** och tryck sedan på **vridknappen**.
4. Välj tid och tryck sedan på **vridknappen**.
5. Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
6. Följ instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
7. Läs meddelandet på skärmen, välj **Start** och tryck sedan på **vridknappen**.
8. Vänta tills ugnen svalnat och torka sedan av luckan längs kanterna med en våt trasa.

FÖRSIKTIGHET

- Rör inte ugnen eftersom ugnen blir väldigt varm under cykeln.
- För att undvika olyckor, håll barn borta från ugnen.
- När cykeln är klar, stäng inte av medan kylfläkten är igång för att kyla ner ugnen.


OBS

- När cykeln startar blir ugnen varm inuti. Dörren kommer då att låsas av säkerhetsskäl. När cykeln är klar och ugnen har svalnat kommer luckan att låsas upp.
- Se till att du tömmer ugnen innan du rengör den. Tillbehör kan deformeras på grund av höga temperaturer inuti ugnen.

Ångrengöring

Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.

Denna automatiska funktion sparar tid genom att ta bort behovet av regelbunden manuell rengöring.

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Rengöring** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj **Ångrengöring** och tryck sedan på **vridknappen**.
4. Följ instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
5. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.

VARNING

Öppna inte dörren förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket hett och kan orsaka brännskador.


OBS


- Om ugnen är kraftigt nedsmutsad med till exempel fett efter stekning eller grillning, rekommenderas att man tar bort envis smuts manuellt med ett rengöringsmedel innan du aktiverar Ångrengöring.
- Lämna ugnsluckan på glänt när cykeln är klar. Detta för att den inre emaljytan ska torka ordentligt.
- Medan ugnen är varm invändigt aktiveras inte automatisk rengöring. Vänta tills ugnen har svalnat och försök igen.
- Håll inte vatten på botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars rinner vattnet över ur fronten av ugnen.

Avkalka

Rengör insidan av ånggeneratoren för att förhindra att matens kvalitet och smak påverkas.

OBS

- Ugnen räknar tiden för ångassisterade lägen och meddelar dig att du ska köra avkalkningsfunktionen vid behov. Du kan fortfarande använda de ångassisterade lägena under de kommande två timmarna utan att köra avkalkningsfunktionen. Du kan dock inte använda de ångassisterade lägena efter två timmar om du inte kör och slutför funktionen Avkalkning.
- När du får meddelandet, välj **Starta nu** och tryck sedan på **vridknappen** för att köra funktionen Avkalkning, eller välj **Senare** och tryck sedan på **vridknappen** för att skjuta upp den.
 -  : Avkalkning krävs.

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Rengöring** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj **Avkalkning** och tryck sedan på **vridknappen**.
4. Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
5. Följ instruktionerna på skärmen, välj **Start** och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Om du får ett meddelande om att du har otillräckligt med vatten, fyll på mer vatten i vattenbehållaren, välj **OK** och tryck sedan på **vridknappen**.
6. När sedan avkalkningen är klar tömmer ugnen ut vattnet automatiskt.
7. När sedan tömningen är klar, töm vattenbehållaren.
8. Fyll på vattenbehållaren med 500 ml drickbart vatten enligt instruktionerna på skärmen, välj **OK** och tryck sedan på **vridknappen** för att börja skölja.
9. När sköljningen är klar, töm vattenbehållaren.
 - När du har tömt behållaren, rengör den innan du sätter tillbaka den i ugnen.

VARNING

- Använd ugnsvantar när du hanterar vattenbehållaren.
- Använd endast avkalkningsmedel som är specifika för ångugnar eller kaffemaskiner.


Drift

FÖRSIKTIGHET

- Avbryt inte avkalkningen under processen. Annars måste du starta om avkalkningscykeln och slutföra den inom de närmaste tre timmarna för att aktivera ångassisterade lägen.
- För att undvika olyckor, håll barn borta från ugnen.
- För blandningsförhållandet mellan vatten och avkalkningsmedlet, följ medlets tillverkares anvisningar som de föregår.

Tömning

Efter att ha använt de ångstödda lägena måste du tömma det återstående vattnet för att förhindra att andra tillagningslägen påverkas. Om du vill tömma igen för rengöring, använd den här funktionen.

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Rengöring** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj **Tömma** och tryck sedan på **vridknappen**.
4. Välj **Start** och tryck sedan på **vridknappen**.
5. Följ instruktionerna på skärmen, välj **OK** och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Ugnen dränerar vatten från ånggeneratoren till vattenbehållaren.
6. När tömningen är klar, töm vattenbehållaren.
 - När du har tömt behållaren, rengör den innan du sätter tillbaka den i ugnen.


VARNING



- Använd ugnsvantar när du hanterar vattenbehållaren.
- Ta inte bort vattenbehållaren under tömning.

OBS

- När ugnen börjar tömmas, vänta då tills tömningscykeln är klar.
- Beroende på produktens miljö kan tömningen ta lång tid. Detta innebär inte ett fel på produkten utan är för säkerhet så du ska vänta på att vattnet kyls ned.

Inställningar



Tryck på -knappen på kontrollpanelen, välj **Inställningar** och tryck sedan på **vridknappen** för att ändra olika inställningar för din ugn. Se följande tabell för detaljerade beskrivningar.

Meny	Undermeny	Beskrivning
Anslutningar	Wi-Fi	Du kan stänga av eller sätta på Wi-Fi.
	Enkel anslutning	Du kan ansluta ugnen till SmartThings-servern via en Wi-Fi-anslutning. När ugnen är ansluten kan du använda SmartThings-appen för att kontrollera ugnens status och/eller styra den från en mobil enhet.
	Fjärrhantering	Välj Aktivera och tryck sedan på vridknappen för att låta Call Center komma åt din ugn på distans för att kontrollera intern information.
Bildskärm	Ljusstyrka	Du kan ändra ljusstyrkan på skärmen.
	Skärmsläckare	Du kan slå på eller av skärmsläckaren.  OBS Skärmsläckaren är en funktion som visar datum och tid på din skärm om det inte sker någon inmatning under en viss tid i vänteläge.
	Klocktema	Du kan välja klocktema.
	Timeout	Du kan ställa in hur lång tid det tar innan skärmsläckaren slås på.  OBS <ul style="list-style-type: none">• Energiförbrukningen kan öka beroende på din inställning.• När timeout-inställningen är inställd på "Alltid på", ändras ljusstyrkan på LCD-skärmen automatiskt till nivå 2 om ingen åtgärd görs under 3 minuter.

Meny	Undermeny	Beskrivning
Datum och tid	Automatiskt datum och tid	Du kan slå på eller stänga av för att uppdatera tid från Internet. Du måste vara ansluten till Wi-Fi-nätverket.
	Välj tidszon	Du kan välja tidszon. (Du måste inaktivera automatiskt datum och tid.)
	Ställ in datum	Du kan ställa in ett datum manuellt. (Du måste inaktivera automatiskt datum och tid.)
	Ställ in tid	Du kan ställa in tid manuellt. (Du måste inaktivera automatiskt datum och tid.)
	Välj tidsformat	Du kan välja tidsformatet mellan 12-timmars- eller 24-timmarsformat.
Språk		Du kan välja språk.
Volym		Du kan justera ugnens volym.
Vattenhårdhet		Du kan justera vattnets hårdhet för vattnet du använder för ångassisterade lägen. <ul style="list-style-type: none"> Mjukt: Upp till 120 ppm Medel: 120-240 ppm Medel-hårt: 240-350 ppm Hårt: Över 350 ppm
Hjälp	Problemlösning	Du kan rådgöra felsökningen.
	Vägledning för första användningen	Du kan rådgöra de enkla instruktionerna om grundläggande användning av ugnen.
Om enheten	Modellnamn	Du kan kontrollera modellnamnet på vår ugn.
	Programvaruversion	Du kan kontrollera den aktuella versionen av maskinvara. När du har ny programvara tillgänglig kommer knappen Programvara uppdatering att visas på den här menyn.
	Juridisk information	Du kan kontrollera den juridiska informationen.

Lås

Du kan låsa manöverpanelen för att förhindra oavsiktlig användning.

- För att aktivera låsfunktionen, tryck på -knappen på manöverpanelen, välj **Lås** och tryck sedan på **vridknappen**.
- För att avaktivera lås-funktionen, tryck på -knappen och håll ned knappen tills du ser meddelandet "**Kontrollen är upplåst.**".

Smart tillagning

Manuell tillagning

⚠ VARNING för akrylamid

Akrylamid, som produceras vid bakning av stärkelsehaltig mat som potatischips, pommes frites och bröd kan orsaka hälsoproblem. Det rekommenderas att tillaga dessa livsmedel vid låga temperaturer och undvika överkokning, hårt knapriga eller bränning.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Mat som lätt kan förstöras (som mjölk, ägg, fisk, kött eller fågel) bör inte stå i ugnen i mer än 1 timme innan tillagningen börjar, och bör tas bort omedelbart när tillagningen är klar. Att äta skämd mat kan leda till matförgiftning.

📖 OBS

- Fövärmning rekommenderas för alla tillagningslägen om inget annat anges i tillagningsguiden.
- När du använder Eco Grill, lägg maten i mitten av tillbehörsfacket.

Tillbehörstips

Din ugn levereras med ett annat antal eller typ av tillbehör. Du kanske noterar att vissa tillbehör saknas i tabellen nedan. Men även om du inte har de exakta tillbehören som anges i denna matlagningsguide kan du följa med på det du redan har och uppnå samma resultat.

- Bakplåten och Universalbrickan är utbytbara.
- När du lagar fet mat rekommenderar vi att du placerar en bricka under gallret för på så sätt samla upp oljerester. Om din ugn är försedd med trådställsinsatsen kan du använda den tillsammans med brickan.
- Om din ugn är försedd med universalbrickan eller den extra djupplåten, eller både och, är det bättre att använda den som är djupare då du lagar fet mat.

Bakning

Vi rekommenderar att förvärma ugnen för bästa resultat.

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sockerkaka	Galler, Ø 25-26 cm form	2		160-170	35-40
Marmorerad kaka	Trådställ, Gugelhopf-plåt	3		175-185	50-60
Tårta	Galler, Ø 20 cm plåt	3		190-200	50-60
Jästkaka på bricka med frukt och smulor	Universalplåt	2		160-180	40-50
Fruktsmulpaj	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
Maräng	Universalplåt	3		80-100	100-150
Sufflé	Galler, suffléformar	3		170-180	20-25
Äppeltårta	Universalplåt	3		150-170	60-70
Hemlagad pizza, 1-1,2 kg	Universalplåt	2		190-210	10-15
Fryst smördeg, fylld	Universalplåt	2		180-200	20-25
Quiche	Galler, 22-24 cm ugnform	2		180-190	25-35

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm plåt	2		160-170	65-75
Kyld pizza	Universalplåt	3		180-200	5-10

Rostning

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kött (Nötkött/fläsk/lamm)					
Ryggbiff av nötkött, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	50-70
Urbanad kalvrygg, 1,5 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	90-120
Fläskstek, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		200-210	50-60
Fläskbog, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	100-120
Lammlägg med ben, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		170-180	100-120




Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fågel (Kyckling/anka/kalkon)					
Kyckling, hel, 1,2 kg *	Ugns-galler+ Universalplåt (för att fånga upp droppar)	3 1		200	60-3530-80 *
Kycklingdelar	Galler + universalplåt	3 1		200-220	25-35
Ankbröst	Galler + universalplåt	3 1		200-210	20-30
Liten kalkon, hel, 5 kg	Galler + universalplåt	3 1		180-200	120-150
Grönsaker					
Grönsaker, 0,5kg	Universalplåt	3		220-230	15-20
Bakade potatishalvor, 0,5 kg	Universalplåt	3		190-200	40-50
Fisk					
Fiskfilé, ugnsstekt	Galler + universalplåt	3 1		200-220	20-30
Ugnstekt fisk	Galler + universalplåt	3 1		180-200	30-40

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

Smart tillagning









Grillning

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med läget Stor grill. Vänds efter halva tiden.

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värming	Temp. (°C)	Tid (min.)
Bröd					
Rostat bröd	Galler	5		270-300	2-4
Rostat bröd med ost	Universalplåt	4		200	4-8
Nötkött					
Biff *	Galler + universalplåt	4 1		240-250	15-20
Hamburgare *	Galler + universalplåt	4 1		250-270	13-18
Fläsk					
Fläskkotletter	Galler + universalplåt	4 1		250-270	15-20
Korv	Galler + universalplåt	4 1		260-270	10-15
Fågel					
Kyckling, bröst	Galler + universalplåt	4 1		230-240	30-35
Kyckling, klubba	Galler + universalplåt	4 1		230-240	25-30

* Vänd efter ½ av tillagningstiden.

Frost färdigmat

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värming	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frost pizza, 0,4-0,6 kg	Galler	3		200-220	15-25
Frost lasagne	Galler	3		180-200	45-50
Frysta ugnschips	Universalplåt	3		220-225	20-25
Frysta kroketter	Universalplåt	3		220-230	25-30
Frost ugnscamembert	Galler	3		190-200	10-15
Frysta baguetter med pålägg	Galler + universalplåt	3 1		190-200	10-15
Frysta fiskpinnar	Galler + universalplåt	3 1		190-200	15-25
Frost fiskburgare	Galler	3		180-200	20-35

Ångassisterat läge

Med ånga aktiverad genererar ugnen ånga som den fördelar jämnt inuti tillagningszonen, och täcker hela området i alla hyllplan och hörn. Detta hjälper till att bryna maten, vilket ger en knaprig yta och mjuk, saftig insida.

Fyll behållaren med drickbart vatten upp till max-linjen och välj en ångnivå som bäst passar ditt recept.

Ångkonvektion

Vi rekommenderar att förvärma ugnen med ångläge för bakning.

Mat	Tillbehör	Nivå	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kylda frallor	Universalplåt	3	Låg	180-190	10-20
Kylda croissanter	Universalplåt	3	Låg	180-190	10-20
Formfranska	Galler, 24 cm brödkakform	2	Med.	180-190	30-40
Limpa på flera sädeslag	Galler, 24 cm brödkakform	2	Med.	180-190	30-40
Smördeg	Universalplåt	3	Låg	180-190	15-20
Vaniljflan karamell	Galler	3	Hög	120-130	20-30
Ostkaka	Galler	3	Med.	150-160	55-65
Baguette *	Universalplåt	3	Hög	180-200	25-35
Fryst självjäsande pizza	Universalplåt	3	Med.	190-210	15-25

* Baguette behövs ångan endast i början av gräddningen. Vi rekommenderar att du använder läget **Ånga varmluft** i 10 minuter och sedan använder **Varmlufts**-läget med samma temperatur under återstående gräddningstid.

Ånga övervärme + varmluft

Vi rekommenderar att du justerar tillagningsläget efter hälften av tillagningstiden för att ta bort ångan, för en knaprigare konsistens. Vi rekommenderar att du använder läget **Övervärme + varmluft** eller **varmluft** och håller temperaturen.

Mat	Tillbehör	Nivå	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fläskstek med svål, 1,2 kg	Galler + universalplåt	3 1	Med.	170-180	90-120
Kyckling, hel 1,2 kg	Galler + universalplåt	2 1	Med.	190-200	55-65
Kycklingdelar	Galler + universalplåt	4 1	Låg	210-220	25-35
Ankbröst	Galler + universalplåt	4 1	Låg	170-180	15-25
Anka, hel 2,5 kg	Galler + universalplåt	2 1	Med.	170-180	100-120
Liten kalkon, 4,0 kg	Galler + universalplåt	2 1	Med.	180-200	120-150
Hel fisk 0,5 kg *	Galler + universalplåt	4 1	Med.	170-190	20-30
Fiskfiléer *	Galler + universalplåt	4 1	Låg	190-200	15-25

* Vi rekommenderar att du använder läget **Ånga övervärme + varmluft** under tillagningstiden för fuktigare konsistens.

Smart tillagning

Ånga bottenvärme + konvektion

Vi rekommenderar att förvärma ugnen i ångläge för knaprig bakning.

Mat	Tillbehör	Nivå	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hemlagad pizza	Universalplåt	2	Med.	190-200	15-20
Självjäsende pizza	Universalplåt	2	Med.	190-210	15-20
Quiche	Galler	2	Låg	180-190	25-35
Pain riches	Universalplåt	2	Låg	180-190	15-25
Focaccia	Galler	2	Låg	200-210	15-25

Ångkoka (endast tillämpliga modeller)

Detta Ångkoka-läge låter dig använda ett brett utbud av recept.

Var noga med att använda ångbehållaren för ångkokning och fyll behållaren med drickbart vatten upp till max-linjen.

Mat	Tillbehör	Nivå	Tid (min.)
Brocolibuketter	Ångbehållare	A	10-15
Skivade grönsaker (Squash, morot, paprika)	Ångbehållare	A	10-20
Grön sparris	Ångbehållare	A	15-20
Vit sparris	Ångbehållare	A	15-20
Gröna bönor	Ångbehållare	A	15-20
Brysselkål	Ångbehållare	A	15-20
Skalade potatishalvor	Ångbehållare	A	25-35
Fiskfilé	Ångbehållare	A	15-25
Musslor	Ångbehållare	A	10-20
Räkor	Ångbehållare	A	10-20
Kycklingbröst	Ångbehållare	A	20-30
Kokta ägg	Ångbehållare	A	13-18

OBS

Nivå A hänvisar till en exklusiv ställning för ångbehållaren. Se avsnittet **Tillbehör** på sidan **14** för exakt placering av nivå A.

Förstekning

Detta läge inkluderar en automatisk uppvärmningscykel upp till 220 °C. Övervärmaren och varmluftsfläkten är igång under bryningen av köttet. Efter detta steg tillagas maten varsamt med den låga temperaturen i förvalet. Denna process utförs medan de övre och nedre värmarna är i drift. Detta läge är lämpligt för köttstekar och fågel.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (timmar)
Rostbiff	Galler + universalplåt	3 1	80-100	3-4
Fläskstek	Galler + universalplåt	3 1	80-100	4-5
Lammstek	Galler + universalplåt	3 1	80-100	3-4
Ankröst	Galler + universalplåt	3 1	80-100	2-3





Dubbel tillagning

Innan du använder dubbel tillagning, sätt in avdelaren i ugnen. Vi rekommenderar att förvärma ugnen för bästa resultat.

Följande tabell visar 5 program för dubbel tillagning, inklusive uppvärmning, tillagning, stekning och bakning. Genom att använda dubbel tillagning kommer du att kunna tillaga din huvudrätt och tillbehör efterrätt samtidigt.

- Med hjälp av dubbel tillagning kan förvärmningstiden förlängas.

Nr.	Del	Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värming	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Övre	Sockerkaka	Galler, Ø 25-26cm plåt	4		160-170	40-45
	Nedre	Hemlagad pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplåt	1		190-210	13-18
2	Övre	Grilla grönsaker, 0,4-0,8 kg	Universalplåt	4		220-230	13-18
	Nedre	Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm plåt	1		165-175	70-80
3	Övre	Pitabröd	Universalplåt	4		230-240	13-18
	Nedre	Potatisgratäng, 1,0-1,5 kg	Galler, 22-24 cm ugnform	1		180-190	45-50

Nr.	Del	Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värming	Temp. (°C)	Tid (min.)
4	Övre	Kyckling, klubba	Galler + universalplåt	4 4		230-250	30-35
	Nedre	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Galler, 22-24 cm ugnform	1		190-200	30-35
5	Övre	Fiskfilé, ugnstek	Galler + universalplåt	4 4		210-230	15-20
	Nedre	Äppelmördeg	Universalplåt	1		170-180	25-30

Smart tillagning

Du kan också använda övre eller nedre zonen endast för att spara ström. Tillagningstiden kan förlängas när du använder separerad zon. Vi rekommenderar att förvärma ugnen för bästa resultat.

Övre

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

* Förvärm inte ugnen.

Nedre

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Holländsk sockerkakslängd	Galler, 24 cm brödkakform	1		-	170-180	50-60
Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm plåt	1		-	160-170	70-80
Hemlagad pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplåt	1		-	190-210	15-20
Croissanter	Universalplåt	1		Låg	180-190	15-20

Mat	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Ostkaka	Galler	1		Med.	150-160	60-70
Pain riches	Universalplåt	1		Låg	180-190	15-25
Brocolibuketter *	Ångbehållare	A		-	-	10-15
Skalade potatishalvor *	Ångbehållare	A		-	-	25-35
Fiskfilé *	Ångbehållare	A		-	-	15-25
Kokta ägg *	Ångbehållare	A		-	-	13-18

OBS

- Nivå A hänvisar till en exklusiv ställning för ångbehållaren. Se avsnittet **Tillbehör** på sidan **14** för exakt placering av nivå A.
- Tillgängligheten av tillagningslägen beror på ugnmodell.

Ekokonvektion

Detta läge använder det optimerade värmesystemet så att du sparar energi under tillagningen av dina rätter. Tiderna för denna kategori rekommenderas att inte förvärmas före tillagning för att spara mer energi.

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fruktsmulor, 0,8-1,2 kg	Galler, 24 cm ugnsform	2	160-180	60-80
Bakpotatis, 0,4-0,8 kg	Universalplåt	2	190-200	70-80
Korvar, 0,3-0,5 kg	Galler + universalplåt	3 1	160-180	20-30
Frysta ugnschips, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	180-200	25-35
Frysta potatisklyftor, 0,3-0,5 kg	Universalplåt	3	190-210	25-35
Fiskfiléer, inbakad, 0,4-0,8 kg	Galler + universalplåt	3 1	200-220	30-40
Knapriga fiskfiléer, panerade, 0,4-0,8 kg	Galler + universalplåt	3 1	200-220	30-45
Helstekt ryggbiff av nötkött, 0,8-1,2 kg	Galler + universalplåt	2 1	180-200	65-75
Grilla grönsaker, 0,4-0,6 kg	Universalplåt	3	200-220	25-35

Köttsond

Mattyp		Innertemperatur (°C)
Nötkött/lamm	Rått	45-50
	Medium	55-60
	Välstekt	65-70
Fläsk		80-85
Fågel		85-90

Smart tillagning

Auto Cook-program

⚠ FÖRSIKTIGHET

Mat som lätt kan förstöras (som mjölk, ägg, fisk, kött eller fågel) bör inte stå i ugnen i mer än 1 timme innan tillagningen börjar, och bör tas bort omedelbart när tillagningen är klar. Att äta skämd mat kan leda till sjukdom från matförgiftning.

Enkel tillagning

Följande tabell visar 50 automatiska program för matlagning, stekning och bakning. Den innehåller deras kvantiteter, vikt och lämpliga rekommendationer. Tillagningslägen och tider har förprogrammerats för din bekvämlighet. Du hittar några recept för de automatiska programmen i din instruktionsbok.

⚠ VARNING

Använd alltid ugnsvantar när du tar ut maten.

1. Bakning och bageri

Auto Cook-programmen inkluderar förvärmning under gräddning och visar förvärmningsförloppet. Starta programmet, efter förvärmning hörs ett pipjud, sätt i maten. Använd alltid ugnsvantar när du tar ut maten.

Vi rekommenderar en 22-24 cm ugnsfast form som tål värme (upp till 300 °C) och tillverkad av glas eller glaskeramik.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Bakning			
Potatisgratäng	1,0-1,5	Galler	3
	Förbered färskpotatisgratäng i en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet, efter förvärmning hörs ett pipjud, sätt in formen i mitten av gallret.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Grönsaksgratäng	0,8-1,2	Galler	3
	Förbered färsk grönsaksgratäng i en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet, efter att ha förvärmat hörs ett pipjud, sätt in formen i mitten av gallret.		
Pastapudding	1,2-1,5	Galler	3
	Förbered pastagrätäng i en 22-24 cm ugnsfast form. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Lasagne	1,0-1,5	Galler	3
	Förbered hemlagad lasagne i en ugnssäker form på 22-24 cm. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Ratatouille	1,2-1,5	Galler	3
	Lägg ingredienserna till ratatouille i en kastrull med lock. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret. Ugnstek med lock. Rör före servering.		
Pajer & Bakverk			
Äppelpaj	1,2-1,4	Galler	2
	Förbered äppelpaj i en 20-24 cm rund bakform i metall. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Croissanter *	0,3-0,4	Universalplåt	3
	Förbered croissanter (kyld färdiglagad deg). Sätt ett bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Äppelpaj av smördeg *	0,3-0,4	Universalplåt	3
	Lägg äppelbröd på bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		
Fruktpudding	0,4-0,5	Galler	3
	Sätt degen i en svart smörad bakform för tårtbotten. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Galler	2
	Förbered quiche-degen, lägg i en rund quicheform med 22-24 cm diameter. Starta programmet. Sätt i fyllning efter förvärmningssignalen och sätt formen i mitten på gallret.		
Madeleines	0,2-0,4	Galler	3
	Lägg degen i svarta madeleineformar i metall. Starta programmet. Sätt i fyllning efter förvärmningssignalen och sätt formen i mitten på gallret.		
Bröd			
Vitt formbröd *	0,6-0,7	Galler	2
	Förbered degen och lägg i en svart rektangulär ugnform (längd 25-30 cm). Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Flerkorns brödlimpa *	0,8-0,9	Galler	2
	Förbered degen och lägg i en svart rektangulär ugnform (längd 25-30 cm). Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Baguetter *	0,6-0,7	Universalplåt	3
	Förbered degen i 2 bitar och lägg på universalplåten.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Valnötsbröd *	1,0-1,1	Universalplåt	3
	Förbered degen i 4 delar och fördela på universalplåten.		
Frala *	0,3-0,5	Universalplåt	3
	Förbered bullar (kyld färdig deg). Sätt ett bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		
Kakor och desserter			
Fruktsmulpaj	0,8-1,2	Galler	3
	Lägg på färsk frukt (hallon, björnbär, äppelskivor eller päronskivor) i en ugnform på 22-24 cm. Fördela smulorna ovanpå. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Scones	0,5-0,6	Universalplåt	3
	Lägg ut scones (5-6 cm diameter) på bakplåtspapper på universalplåt. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		
Sockerkaka	0,5-0,6	Galler	3
	Förbered kaksmeten och lägg i en rund bakform i svart metall med 25-26 cm diameter. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Marmorerad kaka	0,7-0,8	Galler	2
	Förbered kaksmeten och lägg i en rund tårt- eller kakform av metall. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		

Smart tillagning

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Holländsk sockerkakslängd	0,7-0,8	Galler	2
	Förbered kaksmeten och lägg i en svart rektangulär ugnform (längd 25-26 cm). Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Cheesecake *	0,8-0,9	Galler	2
	Förbered degen och lägg i en rund bakform i svart metall (20-24 cm). Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Brownies	0,7-0,8	Galler	3
	Förbered kaksmeten i en ugnssäker form på 22-24 cm. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		

* Fyll behållaren med drickbart vatten upp till max-linjen för ångassisterad tillagning.

2. Stekt

Vi rekommenderar färskt kylt kött, fågel och fisk för bättre smak. Vi rekommenderar att du tinar upp frysta ingredienser ordentligt om du använder dem. Autoprogrammen inkluderar inte förvärmning och vändning. Men du kan vända efter halva tiden för bättre resultat om du vill.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Kött			
Helstekt ryggbiff av nötkött **	0,8-1,2	Galler	2
		Universalplåt	1
Krydda nötköttet och låt stå i kylan i 1 timme. Lägg på gallret med fettsidan upp.			
Långkokt rostbiff **	0,8-1,2	Galler	2
		Universalplåt	1
Krydda nötköttet och låt stå i kylan i 1 timme. Lägg på gallret med fettsidan upp.			
Örtrostade lammkotletter	0,4-0,8	Galler	4
		Universalplåt	1
Marinera lammkotletterna med örter och kryddor och lägg dem på gallret.			
Lammlägg med ben **	0,8-1,4	Galler	3
		Universalplåt	1
Marinera lammet och lägg på gallret.			
Fläskstek med knaprig yta **	0,8-1,2	Galler	3
		Universalplåt	1
Lägg fläsksteken med fettsidan uppåt på gallret.			
Revbenspjäll gris	0,8-1,2	Galler	3
		Universalplåt	1
Lägg revbenspjället på gallret.			

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Fågel			
Kyckling, hel */**	0,8-1,4	Galler	2
		Universalplåt	1
		Skölj och rengör kycklingen. Borsta kycklingen med olja och kryddor. Lägg den med bröstsidan nedåt på gallret. Sätt in köttermometern i det tjockaste området av bröstet.	
Kyckling, bröst	0,5-0,9	Galler	4
		Universalplåt	1
		Marinera bröstet och lägg på gallret.	
Kyckling, kycklingklubbor	0,5-0,9	Galler	4
		Universalplåt	1
		Borsta med olja och kryddor och lägg på gallret.	
Fjärilsfilead kyckling *	1,0-1,3	Galler	3
		Universalplåt	1
		Skölj och rengör kycklingen. Skär baksidan av kycklingen och pensla kycklingen med olja och kryddor. Lägg den på galler och universalplåt och tillaga sedan.	
Anka, hel */**	1,5-2,3	Galler	2
		Universalplåt	1
		Skölj och rensa ankan. Pensla ankan med kryddor. Lägg den med bröstsidan uppåt på gallret och universalplåten. Sätt in köttermometern i det tjockaste området av bröstet.	
Ankbröst	0,3-0,7	Galler	4
		Universalplåt	1
		Lägg ankbröst med fettsidan uppåt på gallret.	

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Fisk			
Ugnstek forellfilé	0,3-0,7	Universalplåt	4
		Lägg forellfiléer med skinnsidan uppåt på universalbrickan.	
Forell	0,3-0,7	Galler	4
		Universalplåt	1
		Skölj och rengör fisken och lägg den på gallret. Tillsätt citronsaft, salt och kryddor inuti fisken. Skär skinnytan med kniv. Borsta med olja och salt.	
Sjötunga	0,3-0,7	Universalplåt	3
		Lägg sjötungan på bakplåtspapper på universalplåten. Skär ytligt med kniv.	
Lax, stek/filé	0,3-0,7	Galler	4
		Universalplåt	1
		Skölj och rengör filéerna eller stekarna. Lägg filéerna med skinnytan upp på gallret.	

* Fyll behållaren med drickbart vatten upp till max-linjen för ångassisterad tillagning.

** Använd köttermometern i den tjockaste delen av köttet.

Smart tillagning

3. Smårätter

Autoprogrammen inkluderar inte förvärmning. Använd färska grönsaker.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Rostade grönsaker	0,3-0,7	Universalplåt	4
	Skölj och förbered skivor av zucchini, aubergine, paprika, lök och körsbärstomater. Borsta med olivolja, örter och kryddor. Fördela jämnt på plåten.		
Fyllda tomater	0,3-0,7	Universalplåt	3
	Skölj och skär tomaterna i halvor, kärna ur dem. Fyll på med blandningar (t.ex. ris, nötfärs) och lägg på en bricka.		
Potatisklyftor	0,3-0,7	Universalplåt	3
	Skölj och skär potatisen i klyftor. Borsta med olivolja, örter och kryddor. Fördela jämnt på plåten och tillaga.		
Bakade potatishalvor	0,5-0,9	Universalplåt	3
	Skär stora potatisar (vardera 200 g) i halvor på längden. Lägg med snittsidan uppåt på universalplåten och pensla med olivolja, örter och kryddor.		

4. Bekvämlighet

Autoprogrammen inkluderar inte förvärmning. Använd bekvämligheterna för med frysta förkokta produkter.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Frysta ugnschips	0,3-0,7	Universalplåt	3
	Fördela frysta ugnschips jämnt på plåten.		
Frysta potatisklyftor	0,3-0,7	Universalplåt	3
	Fördela frysta klyftor jämnt på plåten.		
Frost lasagne	0,3-0,7	Galler	3
	Lägg den frysta lasagnen i ugnformen och ställ på gallret.		

5. Pizza och deg

Auto Cook-programmen inkluderar förvärmning under gräddning och visar förvärmningsförloppet. Starta programmet, efter förvärmning hörs ett pip ljud, sätt in maten. Använd alltid ugnsvantar när du tar ut maten.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Fryst pizza	0,3-0,7	Galler	3
	Starta programmet. Efter förvärmningssignalen läggs den frysta pizzan på mitten av gallret.		
Hemlagad pizza	0,8-1,2	Universalplåt	2
	Förbered hemlagad pizza med jästdegen och lägg den på universalbrickan. Vikten inkluderar deg och ingredienser såsom sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		
Calzone	0,8-1,2	Universalplåt	3
	Förbered 4 bitar färsk calzone och lägg den på en plåten.		
Degjäsning	0,3-0,7	Galler	2
	Förbered degen i en skål och täck med plastfolie. Sätt på mitten av gallret.		

Dubbel tillagning

Följande tabell visar 20 automatiska program för matlagning, stekning och bakning. Du kan använda endast den övre zonen eller den nedre, och använda den övre och nedre zonen samtidigt.

Programmet innehåller dess kvantiteter, viktintervall och lämpliga rekommendationer. Tillagningslägen och tider har förprogrammerats för din bekvämlighet. Du hittar några recept för de automatiska programmen i din instruktionsbok.

Alla dubbla Auto Cook-programmen inkluderar förvärmning och visar förvärmningsförloppet. Sätt in maten i ugnen efter förvärmningssignalen.

VARNING

Använd alltid ugnsvantar när du tar ut maten.

1. Övre

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Potatisgratäng	1,0-1,5	Galler	4
	Förbered färskpotatisgratäng i en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet, efter förvärmning hörs ett pip ljud, sätt in formen i mitten av gallret.		
Pastapudding	1,2-1,5	Galler	4
	Förbered pastagrätäng i en 22-24 cm ugnssäker form. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Lasagne	1,0-1,5	Galler	4
	Förbered hemlagad lasagne i en ugnssäker form på 22-24 cm. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		

Smart tillagning

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Scones	0,5-0,6	Universalplåt	4
	Lägg ut scones (5-6 cm diameter) på bakplåtspapper på universalplåt. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		
Kyckling, kycklingklubbor	0,5-0,9	Galler	4
		Universalplåt	4
Borsta med olja och kryddor och lägg på gallret.			
Lax, stek/filé	0,3-0,7	Galler	4
		Universalplåt	4
Skölj och rengör filéerna eller stekarna. Lägg filéerna med skinnytan upp på gallret.			
Rostade grönsaker	0,3-0,7	Universalplåt	4
		Skölj och förbered skivor av zucchini, aubergine, paprika, lök och körsbärstomater. Borsta med olivolja, örter och kryddor. Fördela jämnt på plåten.	
Bakade potatishalvor	0,5-0,9	Universalplåt	4
		Skär stora potatisar (vardera 200 g) i halvor på längden. Lägg med snittsidan uppåt på universalplåten och pensla med olivolja, örter och kryddor.	
Frysta potatisklyftor	0,3-0,7	Universalplåt	4
		Fördela frysta klyftor jämnt på plåten.	
Frysta ugnschips	0,3-0,7	Universalplåt	4
		Fördela frysta ugnschips jämnt på plåten.	

2. Nedre

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Äppelpaj	1,2-1,4	Galler	1
	Förbered äppelpaj i en 20-24 cm rund bakform i metall. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Äppelpaj av smördeg *	0,3-0,4	Universalplåt	1
	Lägg äppelpajerna av smördeg på bakplåtspapper på plåt. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		
Croissanter *	0,3-0,4	Universalplåt	1
	Förbered croissanter (kyld färdiglagad deg). Sätt ett bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Galler	1
	Förbered quiche-degen, lägg i en rund quicheform med 22-24 cm diameter. Starta programmet. Sätt i fyllning efter förvärmningssignalen och sätt formen i mitten på gallret.		
Fralla *	0,3-0,5	Universalplåt	1
	Förbered bullar (kyld färdig deg). Sätt ett bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		
Fruktsmulpaj	0,8-1,2	Galler	1
	Lägg på färsk frukt (hallon, björnbär, äppelskivor eller päronskivor) i en ugnform på 22-24 cm. Fördela smulorna ovanpå. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Cheesecake *	0,8-0,9	Galler	1
	Förbered degen och lägg i en rund bakform i svart metall (20-24 cm). Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt formen på mitten av gallret.		
Fyllda tomater	0,3-0,7	Universalplåt	1
	Skölj och skär tomaterna i halvor, kärna ur dem. Fyll på med blandningar (t.ex. ris, nötfärs) och lägg på en bricka.		
Fryst pizza	0,3-0,7	Galler	1
	Starta programmet. Efter förvärmningssignalen läggs den frysta pizzen på mitten av gallret.		
Hemlagad pizza	0,8-1,2	Universalplåt	1
	Förbered hemlagad pizza med jästdegen och lägg den på universalbrickan. Vikten inkluderar deg och ingredienser såsom sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet efter förvärmningssignalen och sätt plåten i ugnen.		

* Fyll behållaren med drickbart vatten upp till max-linjen för ångassisterad tillagning.

3. Dubbel

Du kan välja ett autoprogram för de nedre och övre zonerna och tillaga samtidigt.

FÖRSIKTIGHET

När du använder antingen den övre eller nedre zonen kan fläkten och värmaren i den andra zonen sättas igång för optimala prestanda. Den zon som inte används får inte användas för några oavsiktliga ändamål.

Hälsosam tillagning (endast tillämpliga modeller)

Ugnen har 20 hälsosamma tillagningsprogram. Tillagningsinställningarna justeras automatiskt enligt det valda programmet. Du kan använda enkelzon eller nedre zon.

Var noga med att använda ångbehållaren för ångkokning och fyll behållaren med drickbart vatten upp till max-linjen.

VARNING

Använd alltid ugnsvantar när du tar ut maten.

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Brocolibuketter	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Blomkålsbuketter	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Morötter, skurna	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Zucchini, skivor	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Pumpa kuber	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Grön sparris	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Vit sparris	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Gröna bönor	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Brysselkål	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Skalade potatishalvor	0,6-0,8	Ångbehållare	A
Äppleskivor	0,4-0,6	Ångbehållare	A
Räkor	0,6-0,8	Ångbehållare	A
Musslor	0,8-1,0	Ångbehållare	A
Fiskfilé	0,6-0,8	Ångbehållare	A
Kycklingbröst	0,8-1,0	Ångbehållare	A
Crème caramel, kola	-	Ångbehållare	A
Frysta dumplings	0,4-0,6	Ångbehållare	A

Smart tillagning

Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Ägg, hårdkokt	0,5-0,7	Ångbehållare	A
Ägg, medelkokt	0,5-0,7	Ångbehållare	A
Ägg, mjukkokt	0,5-0,7	Ångbehållare	A

OBS

Nivå A hänvisar till en exklusiv ställning för ångbehållaren. Se avsnittet **Tillbehör** på sidan **14** för exakt placering av nivå A.

Specialfunktion

Avfrostning

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

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frysta produkter Chicken Nuggets, korvar, potatis	Galler + universalplåt	3 1	50	-
Bakverk Bröd och frallor	Galler + universalplåt	3 1	50	-
Frukt:	Galler, ugnform	3	30	-
Tårta, grädde, choklad	Galler, ugnform	3	30	-

Torkning

Detta läge används för att torka frukt, grönsaker och örter. Torktiden beror på matens typ, tjocklek och mängd.

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

Termometer deg

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

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Pizza deg	Galler	2	30-40	30-40
Tårta/bröddeg	Galler, ugnform	2	30-40	40-50
Hemgjord yoghurt	Galler, ugnform	2	40-50	6-7 (timmar)

Pizza tillagning

Detta läge är lämpligt för pizza. Tillagningstemperaturen och tiden kommer att bero på storlek och tjocklek på pizzadegen och färdig pizza.

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

Långkok

Detta läge använder låg temperatur för den mjuka texturen. Detta läge passar till att steka nötkött, fläsk, kalv eller lamm när du vill ha en mör konsistens. Vi rekommenderar att bryna köttet överallt vid hög temperatur på hällen innan det steks.










Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (timmar)
Rostbiff	Galler + universalplåt	3 1	80-100	3-4
Ryggbiff, 5-6 cm tjock	Galler + universalplåt	3 1	70-80	4-5
Fläskstek	Galler + universalplåt	3 1	80-100	4-5
Lammstek	Galler + universalplåt	3 1	80-100	3-4
Ankbröst	Galler + universalplåt	3 1	70-90	2-3

Testrätter

Enligt standard EN 60350-1.

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning avser en förvärmad ugn. Använd inte funktionen Snabb förvärmning. Placera alltid plåtarna med den lutande sidan mot luckan.

Mattyp	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkakor	Universalplåt	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Mördegskaka	Universalplåt	1+3		140	28-33
Fettfri sockerkaka	Galler + isärtagbar ugnform (Mörk yta, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Äppelpaj	Galler + 2 isärtagbara formar ** (Mörkt belagda, Ø 20 cm)	2, diagonalt placerade		160	70-80
	Galler + 2 isärtagbara kakformar *** (Mörkt belagda, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Öka tillagningstiden med 5 minuter om du lagar mat i konventionellt läge med en ugnform av glas (Ø 26 cm).



** Två kakor är arrangerade på gallret längst bak till vänster och längst fram till höger.

*** Två kakor är arrangerade i mitten ovanpå varandra.

Smart tillagning



2. Grillning

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter med funktionen Stor Grill.

Matttyp	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Vitt rostat bröd	Galler	5		300 (max.)	1-2
Biffburgare * (12 var)	Galler + universalplåt (för att fånga upp dropp)	4 1		300 (max.)	1 ^{sta} 15-18 2 ^a 5-8

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.





3. Rostning

Matttyp	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kyckling * 1,3-1,5 kg	Galler + universalplåt (för att fånga upp dropp)	3 1		200	60-75
Hel kyckling * 1,5-1,7 kg	Galler + universalplåt (för att fånga upp dropp)	3 1		200	70-85

* Vänd efter halva tiden.

4. Ångkoka

Fyll behållaren med drickbart vatten upp till max-linjen för ångkokningstillagning.

Matttyp	Tillbehör	Nivå	Typ av värmning	Tid (min.)
Brocolibuketter 0,5 kg	Ångbehållare	A		12-15
Ångkokta ägg 10 var	Ångbehållare	A		15-18
Skalad potatis 0,5 kg	Ångbehållare	A		18-23
Frost lax	Ångbehållare	A		18-23

OBS

Nivå A hänvisar till en exklusiv ställning för ångbehållaren. Se avsnittet **Tillbehör** på sidan **14** för exakt placering av nivå A.

Samling av vardagliga Auto Cook-recept

Potatisgratäng

- Ingredienser** 800 g potatis, 100 ml mjölk, 100 ml grädde, 50 g uppvispat helt ägg, 1 msk vardera salt, peppar, muskotnöt, 150 g riven ost, smör, timjan.
- Anvisningar** Skala potatisen och skiva den till 3 mm tjocklek. Gnid in smöret över hela ytan på en gratängform (22-24 cm). Bred ut skivorna på en ren handduk och håll dem täckta med handduken medan du förbereder resten av ingredienserna.
Blanda resten av ingredienserna förutom riven ost i en stor skål och rör om väl. Lägg potatisskivorna i formen lätt överlappande och håll blandningen över potatisen. Fördela den rivna osten över ytan och grädda. Efter tillagning, servera beströdd med några färska timjanblad.

Grönsaksgratäng

- Ingredienser** 800 g grönsaker (squash, tomat, lök, morot, paprika, förkokt potatis), 150 ml grädde, 50 g uppvispat helt ägg, 1 msk vardera av salt, örter (peppar, persilja eller rosmarin), 150 g riven ost, 3 msk olivolja, några timjanblad.
- Anvisningar** Skölj grönsakerna och skiva dem i 3-5 mm skivor. Lägg skivorna i en gratängform (22-24 cm) och håll oljan på grönsakerna. Blanda resten av ingredienserna förutom riven ost och håll detta på grönsakerna. Fördela den rivna osten över ytan och grädda. Efter tillagning, servera bestrött med några färska timjanblad.

Lasagne

- Ingredienser** 2 msk olivolja, 500 g köttfärs, 500 ml tomatsås, 100 ml nötbljont, 150 g torkade lasagneplattor, 1 lök (hackad), 200 g riven ost, 1 msk vardera av torkade persiljeflingor, oregano, basilika.
- Anvisningar** Förbered tomat- och köttsås Hetta upp oljan i en stekpanna och stek sedan nötfärsen och den hackade löken i cirka 10 minuter tills den fått färg överallt. Häll över tomatsås och nötbljont och tillsätt de torkade örterna. Koka upp och låt sjuda i 30 min.
Koka lasagneplattorna enligt anvisningarna på förpackningen. Lägg på lasagneplattorna, köttsåsen och osten, varv på varv. Strö sedan jämnt med resterande ost ovanpå. Sätt in i ugnen.

Smart tillagning

Äppelpaj

- Ingredienser**
- **Pajskal:** 275 g mjöl, 1/2 msk salt, 125 g vitt strösocker, 8 g vaniljsocker, 175 g kallt smör, 1 ägg (vispat).
 - **Fyllning:** 750 g fast hela äpplen, 1 msk citronsaft, 40 g socker, 1/2 msk kanel, 50 g kärnfria russin, 2 msk ströbröd.

Anvisningar Sikta mjölet med saltet ovanför en stor skål. Sikta florsockret tillsammans med vaniljsockret. Skär smöret med två knivar genom mjölet till små tärningar. Tillsätt 3/4 av det uppvispade ägget. Knåda alla ingredienser i matberedaren tills en smulig massa uppstår. Forma degen till en boll med händerna. Slå in den i plastfolie och låt den stå kallt i ca 30 min. Smörj den isärtagbara ugnformen (24-26 cm diameter) och pudra ytan med mjöl. Kavla ut 3/4 av degen 5 mm tjock. Lägg i formen (botten och sidor). Skala och ta ur äpplena. Skär dem i tärningar på ca 3/4 x 3/4 cm. Strö ut äpple med citronsaft och blanda väl. Skölj vinbär och russin väl och låt dem torka. Tillsätt socker, kanel, russin och vinbär. Blanda väl och strö botten av degen med ströbröd. Tryck lätt. Kavla ut resten av degen. Skär degen i smala remsor och lägg dem i kors på fyllningen. Borsta pajen jämnt med resten av ägget.

Quiche Lorraine

- Ingredienser**
- **Pajskal:** 200 g vanligt mjöl, 80 g smör, 1 ägg.
 - **Fyllning:** 75 g bacon fritt från fett i tärningar, 125 ml grädde, 125 g crème fraiche, 2 ägg, vispat, 100 g riven Schweizerost, salt och peppar.

Anvisningar Lägg mjöl, smör och ägg i en skål och blanda till en mjuk deg och låt den sedan vila i kylan i 30 min. Kavla ut degen och lägg i den smorda keramikformen för quiche (25 cm diameter). Hacka hål i botten med en gaffel. Blanda ägg, grädde, crème fraiche, ost, salt och peppar. Häll den på degen precis före gräddning.

Fruktsmulpaj

- Ingredienser**
- **Fyllning:** 200 g mjöl, 100 g smör, 100 g socker, 2 g salt, 2 g kanelpulver.
 - **Frukt:** 600 g blandade frukter.

Anvisningar Blanda alla ingredienser till smulffyllning. Lägg på fruktblandningen i en ugnform ovanpå smulorna.

Hemlagad pizza

- Ingredienser**
- **Pizzadeg:** 300 g mjöl, 7 g torkad jäst, 1 msk olivolja, 200 ml varmt vatten, 1 msk socker och salt.
 - **Fyllning:** 400 g skivad grönsaker (aubergine, zucchini, lök, tomat), 100 g skinka eller bacon (hackad), 100 g riven ost.

Anvisningar Lägg mjöl, jäst, olja, salt, socker och varmt vatten i en skål och blanda till en fuktig deg. Knåda i mixer eller för hand ca 5-10 min. Täck med lock och ställ in i ugnen i 30 minuter vid 35 °C för att jäsa. Kavla ut degen på mjölat underlag till en rektangel och lägg på plåten eller pizzaplåten. Bred ut tomatpurén på degen och lägg på skinka, svamp, oliv och tomat. Strö jämnt med ost ovanpå och grädda.

Stek på ryggbiff

- Ingredienser** 1 kg ryggbiff, 5 g salt, 1 g peppar, 3 g vardera av rosmarin och timjan.
- Anvisningar** Krydda köttet med salt, peppar och rosmarin och låt stå i kylan i 1 timme. Lägg den på gallret. Sätt i ugnen och grädda.

Örtrostade lammkotletter

- Ingredienser** 1 kg lammkotletter (6 st), 4 stora vitlöksklyftor (pressade), 1 msk färsk timjan (krossad), 1 msk färsk rosmarin (krossad), 2 msk salt, 2 msk olivolja.
- Anvisningar** Blanda salt, vitlök, örter och olja och tillsätt lammet. Vänd i blandningen och låt stå i rumstemperatur i minst 30 min till 1 timme.

Revbenspjäll gris

- Ingredienser** 2 rack av revbenspjäll från gris, 1 msk svartpepparkorn, 3 lagerblad, 1 lök (hackad), 3 vitlöksklyftor (hackad), 85 g farinsocker, 3 msk Worcestershiresås, 2 msk tomatpuré, 2 msk olivolja.
- Anvisningar** Gör en grillsås. Hetta upp i stekpanna och tillsätt löken. Sautera och tillsätt övriga ingredienser. Stek och sänk värmen och låt sjuda i 30 minuter tills det tjocknar. Marinera revbenen med barbecuesåsen i mellan 30 min till 1 timme.

Underhåll

Rengöring

▲ VARNING

- Se till att ugnen och dess tillbehör har svalnat före rengöringen.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, hårda borstar, skursvampar eller trasor, stålull, knivar eller andra slipande material.

Ugnens insida

- För rengöring av ugnen invändigt, använd en ren trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt vatten med diskmedel.
- Rengör inte luckans tätning för hand.
- För att undvika skador på de emaljerade ugnsytorna, använd endast vanliga ugnsrengöringsmedel.
- För att ta bort envis smuts, använd ett speciellt ugnsrengöringsmedel.
- När temperaturen på kokutrymmet ökar vid en inledande period kan du upptäcka några fläckar på dörrens inre glas. Om detta händer, stäng av ugnen och vänta tills den svalnat igen. Använd sedan hushållspapper eller neutralt tvättmedel med en ren trasa för att torka rent det inre glaset.

Ugnens utsida

Om det finns fingeravtryck, fett eller fläckar på utsidan (som på luckans yta, handtag eller display), rengör med en mjuk trasa med glasrengöringsmedel eller ett neutralt rengöringsmedel och torka sedan torrt med en mjuk, ren trasa.

Fett och smuts kan finnas kvar, speciellt runt handtaget på grund av den heta luften som kommer inifrån. Det rekommenderas att rengöra handtaget efter varje användning.

Tillbehör

Tvätta tillbehören efter varje användning och torka dem med en kökshandduk. För att ta bort envist smuts, blötlägg de använda tillbehören i varmt tvålvatten i cirka 30 minuter innan du tvättar dem.

Katalytisk emaljyta (endast tillämpliga modeller)

De avtagbara delarna är belagda med mörkgrå katalytisk emalj. De kan smutsas ned med olja och fett som stänks av den cirkulerande luften vid konvektionsuppvärmning. Dessa föroreningar brinner dock bort vid ugnstemperaturer på 200 °C eller högre.

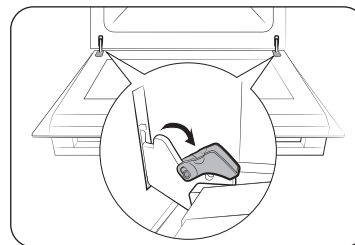
1. Ta bort samtliga tillbehör från insidan av ugnen.
2. Rengör insidan av ugnen.
3. Välj **Varmluft**-läge med maxtemperatur och kör cykeln i en timme.

Lucka (endast tillämpliga modeller)

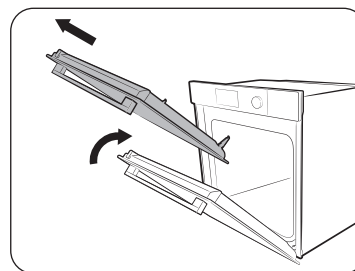
Ta inte bort luckan annat än i rengöringssyfte. Följ dessa instruktioner för att ta bort luckan för rengöring.

▲ VARNING

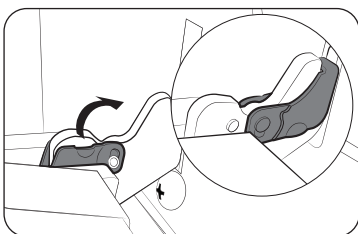
Ugnsluckan är tung.



1. Öppna dörren och fäll upp klämmorna vid båda gångjärnen.



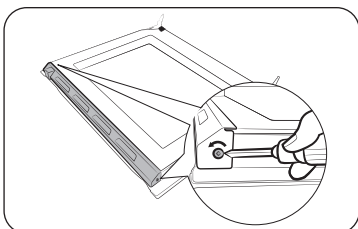
2. Stäng luckan ca 70°. Håll ugnsluckan i sidorna med båda händerna och lyft och dra uppåt tills gångjärnen tas bort.
3. Rengör luckan med vatten med diskmedel och en ren trasa.



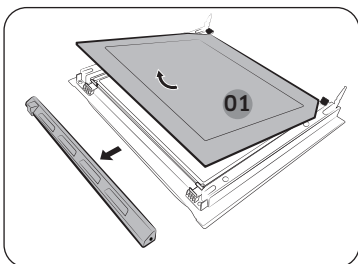
4. När du är klar följer du steg 1 till 2 i omvänd ordning för att montera luckan igen. Se till att klämmorna har hakat i på båda sidorna.

Luckans fönster

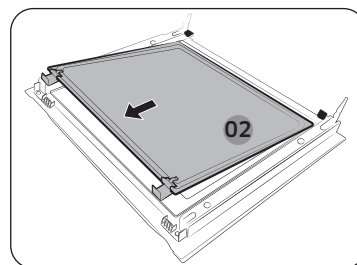
Beroende på modell är ugnsluckan utrustad med 3-4 glasskivor placerade mot varandra. Ta inte bort luckan annat än i rengöringssyfte. Följ dessa instruktioner för att ta bort luckans fönster för rengöring.



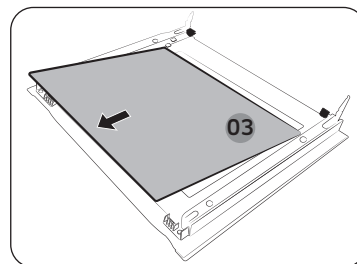
1. Använd en skruvmejsel för att ta bort skruvarna på vänster och höger sida.



2. Lossa skydden i pilens riktningar.
3. Ta bort den första skivan från luckan.



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



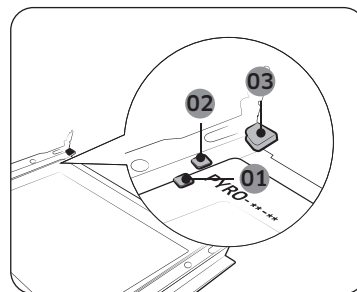
5. Ta bort den tredje skivan från luckan i pilens riktning.
6. Rengör glaset med tvålatten och en ren trasa.

⚠ FÖRSIKTIGHET

För att identifiera rätt sida av skivan, lokalisera "PYRO"-märket i hörnet av varje skiva.

Rätt riktning: PYRO-**-**

Fel riktning: **-**-OAYQ

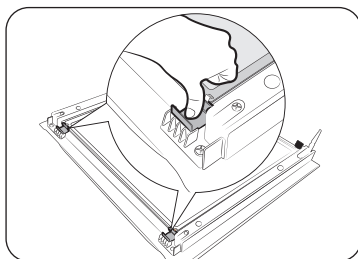


- 01 Stödklämma 1
- 02 Stödklämma 2
- 03 Stödklämma 3

7. När du är klar, sätt tillbaka skivorna enligt följande:

- Se på bilden och lokalisera gångjärnen. Sätt in skiva 3 under stödklämma 1, skiva 2 mellan stödklämma 1 och 2, och skiva 1 i stödklämma 3, i denna ordning. Se till att sidan med text kommer inåt.

Underhåll

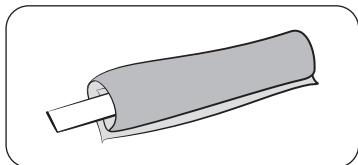


8. Efter att ha satt in skivan 2, tryck ner glasklämmorna och kontrollera om de håller fast glasskivan ordentligt.
9. Följ steg 1-2 ovan i omvänd ordning för att sätta tillbaka skydden.

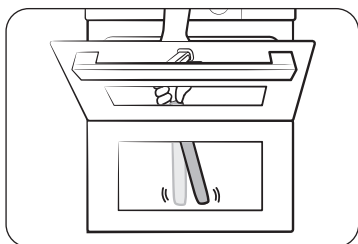
⚠ VARNING

Se till att du sätter tillbaka glasskivorna ordentligt för att förhindra värmeläckor.

Dubbelt luckglas (endast tillämpliga modeller)



1. Knyt den fuktiga duken för att fästa.

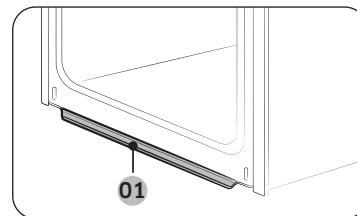


2. Sätt handduken under luckan.
3. Rengör luckan.
4. Lägg på diskmedel på duken och rengör en gång till.
5. Torka fukt och lödder med torr handduk.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Ta inte bort luckan för rengöring.

Vattenuppsamlare



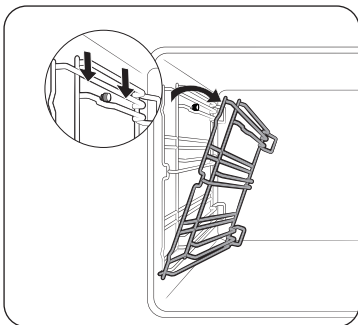
01 Vattenuppsamlare

Vattenuppsamlaren samlar inte bara upp överskottsfukt från matlagning utan även matrester. Vattenuppsamlaren kan inte tas loss. Torka av vatten från vattenuppsamlaren när ugnen svalnar efter matlagning.

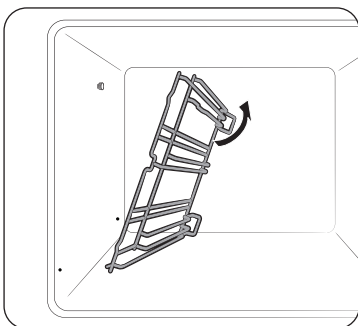
⚠ VARNING

Om du ser en vattenläcka från vattenuppsamlaren, kontakta oss på ett lokalt Samsung-servicecenter.

Sidoställning (endast tillämpliga modeller)



1. Tryck på den övre raden på det vänstra sidostället och sänk med cirka 45°.



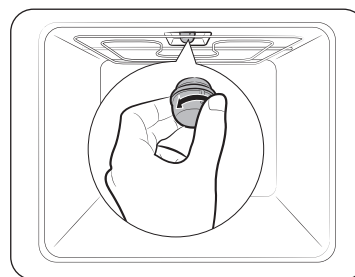
2. Dra och ta bort den nedre raden på det vänstra sidostället.
3. Ta bort det högra sidostället på samma sätt.
4. Rengör båda sidoställen.
5. När du är klar följer du steg 1 till 2 i omvänd ordning för att montera stället igen.

OBS

Ugnen fungerar utan sidoställning och galler på plats.

Utbyten

Glödlampor

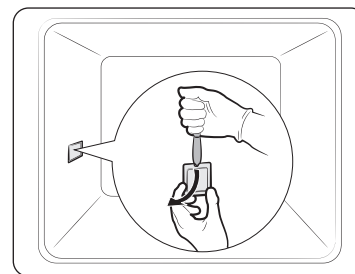


1. Ta bort skyddsglasets genom att vrida motsols.
2. Byt ut ugnslampan.
3. Rengör skyddsglasets.
4. När du är klar följer du steg 1 i omvänd ordning för att montera glaslocket igen.

VARNING

- Innan du byter en glödlampa, stäng av ugnen och dra ur nätsladden.
- Använd endast 25-40 W / 220-240 V, 300 °C värmebeständiga glödlampor. Du kan köpa godkända glödlampor på ett lokalt Samsung-servicecenter.
- Använd alltid en torr trasa när du hanterar en halogenlampa. Detta för att förhindra att glödlampan får fingeravtryck eller svett, vilket resulterar i en förkortad livscykel.

Sidoljus i ugnen



1. Håll den nedre änden av locket till sidougnslampan med en hand och använd ett platt och vasst verktyg som en bordskniv för att ta bort locket enligt bilden.
2. Byt ut ugnens sidolampa.
3. Sätt tillbaka glaslocket.

Problemlösning

Kontrollpunkter

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

Problem	Orsak	Åtgärd
Knapparna kan inte tryckas in ordentligt.	<ul style="list-style-type: none">Om det finns främmande ämnen mellan knapparnaPekskärmsmodell: om det finns fukt på utsidanOm låsfunktionen är inställd	<ul style="list-style-type: none">Ta bort de främmande ämnena och försök igen.Ta bort fukten och försök igen.Kontrollera om låsfunktionen är inställd.
Tiden visas inte.	<ul style="list-style-type: none">Om ingen ström tillförs	<ul style="list-style-type: none">Se efter om det finns strömtillförsel.
Ugnen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none">Om ingen ström tillförs	<ul style="list-style-type: none">Se efter om det finns strömtillförsel.Kontrollera om demoläget är på.
Ugnen stannar under arbete.	<ul style="list-style-type: none">Om den har kopplats ur väggkontakten	<ul style="list-style-type: none">Återanslut strömmen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Strömmen bryts under arbete.	<ul style="list-style-type: none">Om kontinuerlig tillagning tar lång tidOm kylfläkten inte fungerarOm ugnen har installerats på en plats med otillräcklig ventilationVid användning av flera nätkontakter i samma uttag	<ul style="list-style-type: none">Efter lång tids tillagning, låt ugnen svalna.Lyssna efter kylfläktens ljud.Se till att de avstånd som anges i produktinstallationsguiden följs.Använd en enda kontakt.
Det kommer ingen ström till ugnen.	<ul style="list-style-type: none">Om ingen ström tillförs	<ul style="list-style-type: none">Se efter om det finns strömtillförsel.
Ugnens utsida är alltför het under användning.	<ul style="list-style-type: none">Om ugnen har installerats på en plats med otillräcklig ventilation	<ul style="list-style-type: none">Se till att de avstånd som anges i produktinstallationsguiden följs.
Luckan kan inte öppnas ordentligt.	<ul style="list-style-type: none">Om det finns matrester fast mellan luckan och ugnens insida	<ul style="list-style-type: none">Rengör ordentligt och öppna luckan igen.
Ljuset inuti ugnen är svagt eller slås inte på.	<ul style="list-style-type: none">Om lampas slås på och sedan avOm lampan har täckts av främmande ämnen under tillagningen	<ul style="list-style-type: none">Lampan slås av automatiskt efter viss tid för att spara ström. Du kan slå på den igen genom att trycka på Ugnslampa.Rengör ugnens insida och försök igen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Det kommer elektricitet från maskinen.	<ul style="list-style-type: none"> Om strömförsörjningen inte är ordentligt jordad Om du använder ett ojordat uttag 	<ul style="list-style-type: none"> Se efter om uttaget är ordentligt jordat.
Vatten droppar.	<ul style="list-style-type: none"> Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall, beroende på maten. Detta är inte ett produktfel. 	<ul style="list-style-type: none"> Låt ugnen torka och torka sedan med en torr diskhandduk.
Ånga kommer ut ur en spricka i luckan.		
Vatten finns kvar i ugnen.		
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	<ul style="list-style-type: none"> Ljusstyrkan varierar beroende på variationer i eleffekten. 	<ul style="list-style-type: none"> Variationer i eleffekten under matlagning är inte produktfel, så det finns ingen anledning till oro.
Matlagningen är avslutad, men kylfläkten går fortfarande.	<ul style="list-style-type: none"> Fläkten går viss tid för att ventileras ugnens insida. 	<ul style="list-style-type: none"> Detta är inte ett produktfel, så det finns ingen anledning till oro.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen värmer inte.	<ul style="list-style-type: none"> Om luckan är öppen Om ugnens inställningar har ställts fel Om hushållssäkringarna har gått eller strömbrytaren har gått 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng luckan och starta på nytt. Se i kapitlet om ugnens användning och ställ in på nytt. Ersätt säkringarna eller återställ kretsrytaren. Om detta händer upprepade gånger, tillkalla elektriker. Kontrollera om demolaget är på.
Rök kommer ut under användning.	<ul style="list-style-type: none"> I början av användningen Om det finns mat på värmeelementet 	<ul style="list-style-type: none"> Rök kan komma från värmeelementet i början av användningen. Detta är inte ett produktfel och om du använder ugnen 2-3 gånger borde det upphöra. Låt ugnen svalna tillräckligt och ta bort maten.
Det luktar bränt eller plast vid användning av ugnen.	<ul style="list-style-type: none"> Om plast- eller andra kärl används som inte är värmetåliga 	<ul style="list-style-type: none"> Använd glaskärl som passar för höga temperaturer.

Problemlösning

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen tillagar inte maten ordentligt.	<ul style="list-style-type: none"> Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning 	<ul style="list-style-type: none"> Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som måste vändas. Om du ofta öppnar luckan kommer innertemperaturen att bli lägre och detta kan påverka resultatet av din matlagning.
Jag kan höra vatten koka under ångkokning.	<ul style="list-style-type: none"> Detta beror på att vattnet värms upp med hjälp av ångvärmaren 	<ul style="list-style-type: none"> Detta är inte ett produktfel, så det finns ingen anledning till oro.
Ångkokningen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> Om det inte finns något vatten i vattenförsörjningstanken 	<ul style="list-style-type: none"> Tillsätt vatten i tanken och försök igen.
Enheten är varmt under pyrolysgöring	<ul style="list-style-type: none"> Detta beror på att pyrolysgöring använder höga temperaturer 	<ul style="list-style-type: none"> Detta är inte ett produktfel, så det finns ingen anledning till oro.
Et luktar bränt under pyrolysgöring.	<ul style="list-style-type: none"> Pyrolysgöring använder höga temperaturer, så du kan känna lukten av brända matrester. 	<ul style="list-style-type: none"> Detta är inte ett produktfel, så det finns ingen anledning till oro.
Ångrengöring fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> Detta beror på att temperaturen är för hög 	<ul style="list-style-type: none"> Låt ugnen svalna och använd sedan.

Informationskoder

Om ugnen inte fungerar kan du se en informationskod på displayen. Kontrollera tabellen nedan och prova förslagen.

Kod	Betydelse	Åtgärd
C-d1	Luckproblem	Stäng av ugnen och starta om sedan. Om problemet kvarstår, stäng av all ström i 30 sekunder eller mer och anslut sedan igen. Om problemet inte kan åtgärdas, kontakta ett servicecenter.
C-20	Sensorproblem	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Förekommer endast under EEPROM Read/Write	
C-70	Ångrelaterade problem	
C-72		
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvudkretskortet och delkretskortet	
C-F2	Uppstår när ett kommunikationsproblem upprätthålls mellan Touch IC <-> Main eller Sub micom	
C-d0	Knappproblem Uppstår när en knapp trycks ned och hålls intryckt under en viss tid.	Rengör knapparna och se till att det inte finns vatten på/runt dem. Stäng av ugnen och försök igen. Om problemet kvarstår, kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Problemlösning

Kod	Betydelse	Åtgärd
-dC-	Om avdelaren tas bort under tillagning i dubbel matlagningsläge. Om avdelaren sätts i under tillagning i enkel tillagningsläge.	Avdelaren får inte tas bort under tillagning i dubbelläge. Stäng av ugnen och starta om sedan. Om problemet kvarstår, stäng av all ström i 30 sekunder eller mer och anslut sedan igen. Om problemet inte kan åtgärdas, kontakta ett servicecenter.
S-01	Säkerhetsavstängning Ugnen har fortsatt att arbeta vid en inställd temperatur under en längre tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 100 °C - 16 timmar• Från 105 °C till 240 °C - 8 timmar• Från 245 °C till Max - 4 timmar	Detta är inte ett systemfel. Stäng av ugnen och ta bort maten. Försök sedan igen som vanligt.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar efter att hela tiden förbättra sina produkter. Såväl designspecifikationerna som dessa bruksanvisningar kan ändras utan föregående meddelande.

Anslutningsspänning		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal ansluten belastning		3650-3950 W
Dimensioner (bredd x höjd x djup)	Huvudenhet	595 x 596 x 570 mm
	Inbyggd	560 x 579 x 549 mm
Volym		76 liter

* Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass <G>.

Produktblad

SAMSUNG		SAMSUNG	
Modellbeteckning	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C, NV7B668**C		
Energieffektivitetsklass per kavitet (EEI-kavitet)	81,6		
Verkningsgradsklass per utrymme	A+		
Energiförbrukning (elektricitet) som krävs för att värma en standardiserad mängd i kaviteten i en elektrisk uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi) (EC ^{elektrisk kavitet})	1,05 kWh/cykel		
Energiförbrukning som krävs för att värma en standardiserad mängd i kaviteten i en elektrisk uppvärmd ugn under en cykel i fläktdrivet läge per kavitet (elektrisk slutenergi) (EC ^{elektrisk kavitet})	0,71 kWh/cykel		
Antal utrymmen	1		
Värmekälla per utrymme (el eller gas)	El		
Volym per utrymme	76 l		
Ugnstyp	Inbyggd		
Maskinens massa	NV7B666****: 35,6kg NV7B667****: 40,6kg NV7B668****: 35,6kg NV7B669****: 40,6kg	NV7B666**C: 37,6 kg NV7B668**C: 37,6 kg	NV7B676****: 39,1kg NV7B677****: 43,1kg NV7B678****: 39,1kg NV7B679****: 43,1kg
Total standby-strömförbrukning (W) (Alla nätverksportar är "på"-tillstånd)	1,9 W		
Tidsperiod för energihanteringen (minst)	20 min.		
WiFi	Strömförbrukning i standbyläge (W)	1,9 W	
	Tidsperiod för energihanteringen (minst)	20 min.	
Av-läge	Energiåtgång	0,5 W	
	Tidsperiod för energihanteringen (minst)	30 min.	

Data fastställda enligt standarden EN 60350-1, EN 50564, kommissionens förordningar (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014 samt förordning (EG) nr 1275/2008.

Energispartips

- Under tillagningen ska ugnsluckan förbli stängd förutom när maten vänds. Öppna inte luckan ofta under tillagningen för att hålla ugnstemperaturen och spara energi.
- Planera användningen av ugnen för att undvika att stänga av ugnen mellan tillagning av en och nästa rätt för att spara energi och minska tiden för återuppvärmning av ugnen.
- Om tillagningstiden är mer än 30 minuter kan ugnen stängas av 5-10 minuter innan tillagningstiden är slut för att spara energi. Den resterande värmen kommer att slutföra tillagningsprocessen.
- Om möjligt tillaga mer än en maträtt åt gången.

OBS

Härmed intygar Samsung att denna strålningsutrustning är i överensstämmelse med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav i Storbritannien.

Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse och Storbritanniens försäkran om överensstämmelse finns på följande internetadress: Den officiella deklarationen om överensstämmelse finns på <http://www.samsung.com>. gå till Support > Sök produktsupport och ange modellnamnet.

VAR FÖRSIKTIG!

5 GHz WLAN-funktionen för denna utrustning får endast användas inomhus i alla EU-länder och i Storbritannien.

Wi-Fi	Frekvensomfång	Sändareffekt (Max)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Meddelande om öppen källkod

Programvaran som ingår i denna produkt innehåller programvara med öppen källkod. Du kan få den fullständiga motsvarande källkoden under en period av tre år efter den senaste leveransen av denna produkt genom att kontakta vårt supportteam via <http://opensource.samsung.com> (Vänligen använd menyn "Inquiry" (förfrågan).)

Det är också möjligt att erhålla den fullständiga motsvarande källkoden i ett fysiskt medium såsom en CD-ROM; en minimal avgift kommer då att krävas.

Följande URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 leder till öppen källkodslicensinformation relaterad till denna produkt. Detta erbjudande är giltigt för alla som tar emot denna information.



FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ NÄTET PÅ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Indbygget ovn

Bruger- & installationsvejledning

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Indhold

Brug af denne vejledning **3**

Følgende symboler bruges i denne brugermanual 3

Sikkerhedsinstruktioner **3**

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 3

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (affald af elektrisk og elektronisk udstyr) 6

Automatisk energibesparende funktion 6

Installation **7**

Hvad medfølger 7

Strømtilslutning 8

Skabsmontering 8

Inden du går i gang **11**

Kontrolpanel 11

Startindstillinger 11

Ny ovn-lugt 12

Smart sikkerhedsmekanisme 13

Dør med blød lukning (skånsom, sikker og lydløs) 13

Samling af dampbeholderen 13

Tilbehør 14

Fleksibel dør 15

Vandbeholder 16

Brug **17**

Ovntilstande 17

Damp-tilstande 19

Dobbeltmadlavnings-tilstande 21

Air Fry 23

Air Sous Vide 25

Tilberedning med kødtermometer 27

Specialfunktion 28

Sund madlavning 30

Automatisk madlavning 30

Timer 31

Rengøring 32

Indstillinger 34

Lås 35

Smart-madlavning **36**

Manuel madlavning 36

Programmer til automatisk tilberedning 44

Specialfunktion 52

Test-retter 53

Samling af hyppige automadlavnings-opskrifter 55

Vedligeholdelse **58**

Rengøring 58

Udskiftning 61

Fejlfinding **62**

Kontrolpunkter 62

Informationskoder 64

Tekniske specifikationer **65**

Bilag **66**

Produktdatablad 66

Open source-meddelelse 67

Brug af denne vejledning

Tak fordi du valgte SAMSUNG Indbygningsovn.

Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed og instruktioner, der skal hjælpe dig med betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Tag dig tid til at læse denne brugervejledning, før du bruger din ovn, og gem denne bog til fremtidig reference.

Følgende symboler bruges i denne brugermanual

ADVARSEL

Farer eller usikker anvendelse, der kan resultere i **alvorlig personskade, dødsfald og/eller ejendomsskade**.

FORSIGTIG

Farer eller usikker anvendelse, der kan resultere i **personskade og/eller ejendomsskade**.

BEMÆRK

Nyttige tips, anbefalinger eller oplysninger, der hjælper brugere med at anvende produktet.

Sikkerhedsinstruktioner

Installation af denne ovn må kun udføres af en autoriseret elektriker. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til lysnettet under overholdelse af de relevante sikkerhedsanbefalinger.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

ADVARSEL

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Midlerne til frakobling skal være indbygget i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.

Dette apparat skal kunne afbryde forbindelsen fra forsyningen efter installation. Frakoblingen kan opnås ved at have stikket tilgængeligt eller ved at indbygge en kontakt i det faste ledningsnet i overensstemmelse med ledningsreglerne.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå en fare.

Sikkerhedsinstruktioner

Den angivne fastgørelsesmetode skal ikke afhænge af brugen af klæbemidler, da de ikke anses for at være et pålideligt fikseringsmiddel.

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne. involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementerne inde i ovnen.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.

Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rense ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset knuses.

Hvis dette apparat har rensfunktion, skal overskydende spild fjernes før rengøring, og der bør ikke efterlades nogen redskaber i ovnen under damprensning eller selvrens. Rengøringsfunktionen afhænger af modellen.

Hvis dette apparat har rengøringsfunktion, kan overfladerne under rengøringsforhold blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk. For apparater med pyrolytisk rengøringsproces kan nogle dyr, især fugle, være følsomme over for dampe og lokale temperatursvingninger under den pyrolytiske rengøringsproces og bør flyttes til et passende godt ventileret område under denne proces.

Udluft rummet under og efter den pyrolytiske rengøringsproces.

Rengøringsfunktionen afhænger af modellen.

Brug kun den temperatursonde, der anbefales til denne ovn. (Kun model med kødtermometer)

En damprenser må ikke bruges.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen for at undgå risikoen for elektrisk chok.

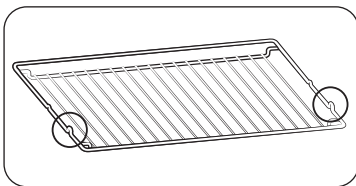
Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør for at undgå overophedning.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær forsigtig og undgå at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i drift.

Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift. Overfladerne er tilbøjelige til at blive varme under brug.



Sæt risten på plads med de udragende dele (propper på begge sider) mod fronten, så risten understøtter hvilepositionen ved store belastninger.

⚠ FORSIGTIG

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må den ikke tilsluttes.

Dette apparat må kun tilsluttes til lysnettet af en autoriseret elektriker.

I tilfælde af fejl eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at betjene det.

Reparationer bør kun udføres af en autoriseret tekniker. Forkert reparation kan medføre betydelig fare for dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et SAMSUNG-servicecenter eller din forhandler.

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre ovnen.

Ovnen skal tilsluttes lysnettet ved hjælp af en godkendt kredsløbsafbryder eller sikring. Brug aldrig flere stikadaptere eller forlængerledninger.

Strømforsyningen til apparatet skal være slukket, når det repareres eller rengøres.

Vær forsigtig, når du tilslutter elektriske apparater til stikkontakter i nærheden af ovnen.

Hvis dette apparat har en damptilberedningsfunktion, må du ikke bruge dette apparat, når vandforsyningspatronen er beskadiget. (Kun model med dampfunktion)

Når patronen er revnet eller i stykker, må den ikke bruges, men kontakt i stedet dit nærmeste servicecenter. (Kun model med dampfunktion)

Denne ovn er kun designet til tilberedning af mad i hjemmet.

Under brug bliver ovnens indre overflader varme nok til at forårsage forbrændinger. Rør ikke ved varmeelementer eller indvendige overflader af ovnen, før de har nået at køle af.

Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.

Ovnen overflader bliver varme, når apparatet bruges ved høj temperatur i længere tid.

Når du laver mad, skal du være forsigtig, når du åbner ovndøren, da varm luft og damp hurtigt kan slippe ud.

Ved tilberedning af retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe på grund af de høje temperaturer, og dampen kan antændes, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.

Af hensyn til din egen sikkerhed må du ikke bruge højtryksvandsrensere eller dampstrålerensere.

Børn skal holdes på sikker afstand, når ovnen er i brug.

Frosne fødevarer såsom pizzaer skal tilberedes på den store rist. Hvis bagepladen bruges, kan den blive deformet på grund af den store variation i temperaturer.

Sikkerhedsinstruktioner

Hæld ikke vand i bunden af ovnen, når den er varm. Dette kan forårsage beskadigelse af emaljeoverfladen.

Ovndøren skal være lukket under tilberedningen.

Beklæd ikke bunden af ovnen med aluminiumsfolie og stil ikke bageplader eller forme på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, hvilket kan resultere i beskadigelse af emaljeoverfladerne og forårsage dårlige tilberedningsresultater.

Frugtsaft vil efterlade pletter, som kan blive permanente, på ovnens emaljeoverflader.

Når du tilbereder meget fugtige kager, skal du bruge den dybe bageplade.

Lad ikke bagværk hvile på den åbne ovndør.

Hold børn væk fra døren, når de åbner eller lukker den, da de kan støde sig selv på døren eller klemme deres fingre i døren.

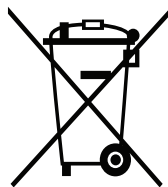
Du må ikke træde, læne dig, sidde eller placere tunge genstande på døren.

Åbn ikke døren med unødigt stærk kraft.

ADVARSEL: Afbryd ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, selv efter at tilberedningen er afsluttet.

ADVARSEL: Lad ikke døren stå åben, mens ovnen tilbereder.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (affald af elektrisk og elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med separate indsamlingssystemer)

Denne mærkning på produktet, tilbehøret eller litteraturen angiver, at produktet og dets elektroniske tilbehør (f.eks. oplader, headset, USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved slutningen af deres levetid. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret affaldsbortskaffelse, skal du adskille disse genstande fra andre typer affald og genbruge dem ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer.

Brugere i husholdninger bør kontakte enten forhandleren, hvor de købte dette produkt, eller deres lokale regeringskontor, for at få oplysninger om, hvor og hvordan de kan bringe disse genstande til miljømæssig sikker genbrug.

Erhvervsbrugere bør kontakte deres leverandør og tjekke vilkårene og betingelserne i købskontrakten. Dette produkt og dets elektroniske tilbehør må ikke blandes med andet kommercielt affald til bortskaffelse.

For oplysninger om Samsungs miljøforpligtelser og produktspecifikke lovmæssige forpligtelser, fx REACH, WEEE, batterier, besøg:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatisk energibesparende funktion

Lys : Under tilberedningen kan du slukke ovnlampen ved at trykke på knappen 'Ovnlys'. For at spare energi slukkes ovnlyset nogle få minutter efter madlavningsprogrammet er begyndt.

Installation

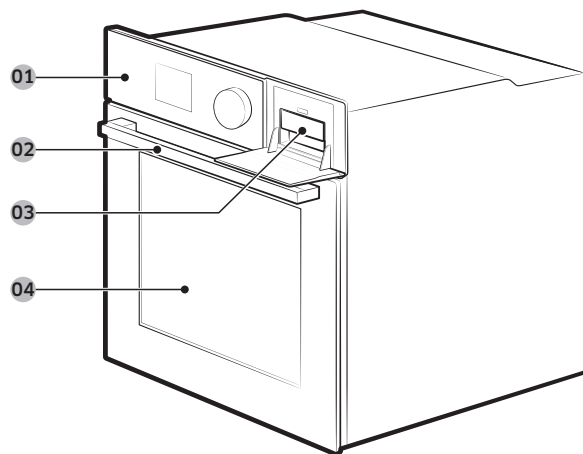
⚠ ADVARSEL

- Dette produkt er dedikeret til indbyggede produkter.
- Denne ovn skal installeres af en kvalificeret tekniker. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte ovnen til hovedstrømforsyningen, samtidig med at de relevante sikkerhedsbestemmelser i dit område overholdes.
- Dette apparat er designet til brug op til en maksimal højde på 2.000 meter.

Hvad medfølger

Sørg for, at alle dele og tilbehør er inkluderet i produktpakken. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, skal du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Overblik over ovn



01 Kontrolpanel

02 Dørhåndtag

03 Vandbeholder

04 Dør

📖 BEMÆRK

Afhængigt af modellen fås denne ovn i to typer: enten med enkeltør eller dobbeltør.

Tilbehør

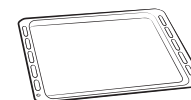
Ovnen leveres med forskelligt tilbehør, som hjælper dig med at tilberede forskellige typer mad.



Rist



Rist-indsats *



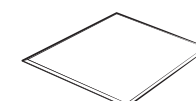
Bageplade *



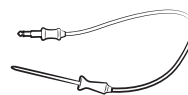
Universalbageplade *



Ekstra dyb plade *



Skillevæg



Kødtermometer *



Dampbeholder *



2 skruer (M4 L25)



Air Fry-bakke *

📖 BEMÆRK

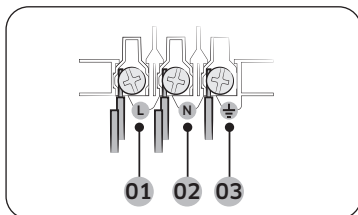
Tilgængeligheden af tilbehør med en stjerne (*) afhænger af ovnmodellen.

Installation

⚠ FORSIGTIG

Fjern børnelåsen før brug af Pyrolytic-rengøringsprogrammet for at undgå blokering af ventilatoren, som kan opvarme døren.

Strømtilslutning



- 01 BRUN eller SORT
- 02 BLÅ eller HVID
- 03 GUL og GRØN

Sæt ovnen i en stikkontakt. Hvis en stikkontakt ikke er tilgængelig på grund af tilladte strømbegrænsninger, anbefales det at bruge en flerpolet isolatorafbryder (med mindst 3 mm mellemrum) for at opfylde sikkerhedsbestemmelserne. Brug en ledning, som har en passende længde, der understøtter specifikationen H05, RR-F, eller H05, VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Nominal strøm (A)	Minimum tværsnitsareal
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Tjek outputspecifikationerne på etiketten, der er fastgjort til ovnen.

Åbn ovenns bagside med en skruetrækker, og fjern skruberne på ledningsklemmen. Tilslut derefter strømledningerne til de relevante tilslutningsterminaler.

(⊕)-terminalen er beregnet til jordforbindelse. Tilslut først de gule og grønne ledninger (jordforbindelse), som skal være længere end de andre. Hvis du bruger en stikkontakt, skal stikket forblive tilgængeligt, efter at ovnen er installeret. Samsung er ikke ansvarlig for ulykker, der skyldes manglende eller defekt jordforbindelse.

⚠ ADVARSEL

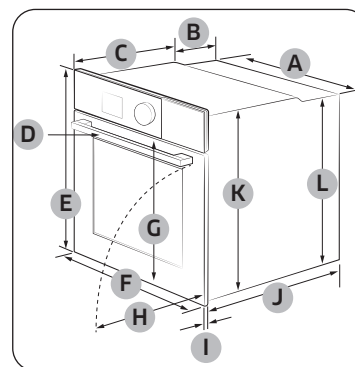
Træd ikke på eller vrid ikke ledningerne under installationen, og hold dem væk fra varmeafgivende dele af ovnen.

Skabsmontering

Hvis ovnen installeres i et indbygget skab, skal skabet have plastikoverflader og selvklæbende del, som er resistente over for temperaturer i overensstemmelse med EN 60335. Samsung er ikke ansvarlig for skade på møbler fra ovenns varmeudledning.

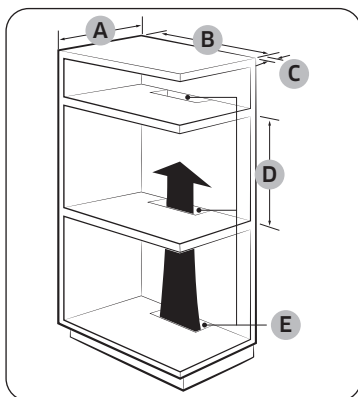
Ovnen skal være ordentligt ventileret. Til ventilation skal der være et mellemrum på ca. 50 mm mellem skabets nederste hylde og den bærende væg. Hvis du installerer ovnen under en kogeplade, skal du følge kogepladens monteringsvejledning.

Nødvendige mål for installation



Ovn (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

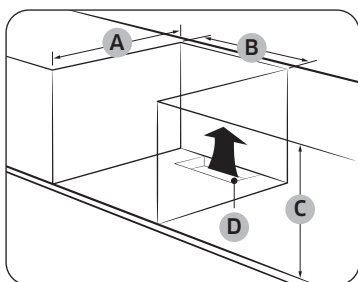


Indbygget skab (mm)

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 ventilationsåbninger (E) for at ventilere varme og cirkulere luften.

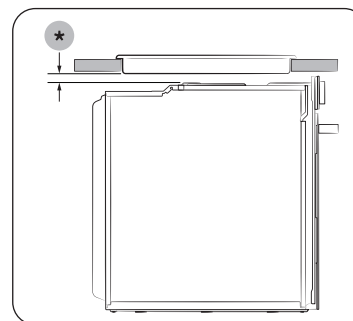


Skab under vask (mm)

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

BEMÆRK

- Det indbyggede skab skal have ventilationsåbninger (D) for at ventilere varme og cirkulere luften.
- Kravet til minimumshøjde (C) er kun for ovninstallation.

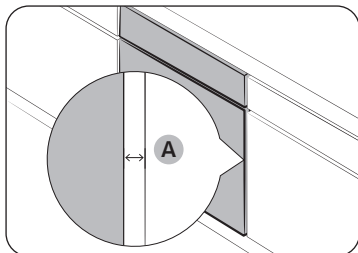


Installation med kogeplade

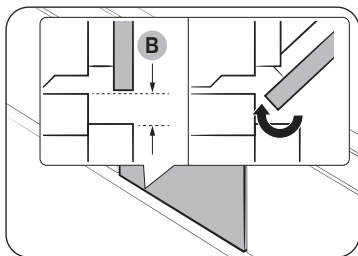
Hvis der skal installeres en kogeplade oven på ovnen, henvises der til installationsvejledningen til kogepladen for installationspladskrav (*).

Installation

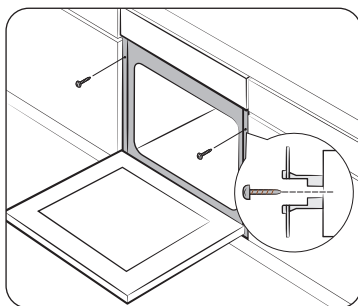
Montering af ovnen



Sørg for at efterlade et mellemrum (A) på mindst 5 mm mellem ovnen og hver side af skabet.



Sørg for mindst 2 mm mellemrum (B), så døren åbner og lukker jævnt.



Montér ovnen i skabet og fastgør ovnen godt på begge sider med 2 skruer.

Når installationen er fuldført, skal du fjerne den beskyttende film, tape og andet emballagemateriale og tage det medfølgende tilbehør ud inde i ovnen. Fo at fjerne ovnen fra skabet skal du først afbryde strømmen til ovnen og fjerne 2 skruer på begge sider af ovnen.

⚠ ADVARSEL

Ovnen kræver ventilation til normal drift. Bloker ikke ventilationsåbningerne under nogen omstændigheder.

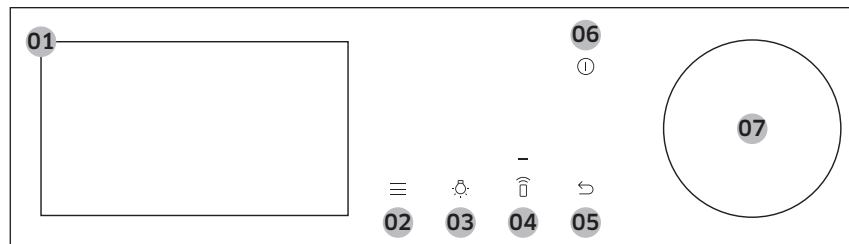
📖 BEMÆRK

Ovnens faktiske udseende kan variere med modellen.

Inden du går i gang

Kontrolpanel

Ovnens styringspanel har et display (ingen berøring), drejeknap og berøringsknapper til at styre ovnen. Læs følgende oplysninger for at finde ud af mere om ovnens styringspanel.



01 Skærm	Viser menuen, information og tilberedningsforløb.
02 Indstillinger	Tryk for at se mulighedslisten.
03 Lys	Tryk for at tænde eller slukke for ovnlyset.
04 Smart-kontrol	Tryk for at tænde eller slukke Smart-styrings-funktionen. BEMÆRK Let forbindelse skal indstilles før brug af denne funktion.
05 Bagside	Tryk for at gå til forrige skærm.
06 Strøm	Tryk for at slukke eller tænde skærmen. BEMÆRK Kun strøm - knappen kan stoppe driften af ovnen, når døren er åben.
07 Drejeknap	Drej til venstre eller højre for at navigere gennem menuerne og listerne. En genstand vil blive understreget for at vise dig, hvor du er på skærmen. Tryk for at vælge den understregede genstand.

Startindstillinger

Når du tænder for ovnen første gang, dukker velkomstskræmen op med Samsung-logoet. Følg vejledningen på skærmen for at afslutte de indledende indstillinger. Du kan ændre de indledende indstillinger senere ved at gå ind i indstillings-skærmen.

1. På velkomstskræmen skal du vælge **Start-opsætning** og herefter trykke på the **Drejeskiven**.
2. Indstil sproget.
 - a. Vælg sproget, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - b. Vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. Accepter "**Vilkårene og betingelserne**" og "**Privatlivspolitikken**".
4. Forbind dit apparat til SmartThings-appen.
 - a. På mobiloplevelses-skærmen skal du vælge **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - b. Scan QR-koden på skærmen med din smartphone, og følg vejledningen på skærmen på din telefon for at afslutte forbindelsen.
 - Hvis du ikke ønsker at fortsætte dette trin, skal du vælge **Spring over** og herefter trykke på **Drejeskiven** for at fortsætte til næste trin.
 - c. Når du får beskeden om, at du er forbundet, skal du vælge **OK**, og trykke på **Drejeskiven**.

Inden du går i gang

5. Indstil tidszone.
 - a. Vælg din tidszone, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - b. Vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
6. Indstil datoen.
 - a. Vælg dagen, måneden og året. Tryk på **Drejeskiven** efter at have valgt hvert punkt.
 - b. Vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.

BEMÆRK

Spring dette trin over, hvis du har forbundet dit apparat til SmartThings-appen.

7. Indstil tiden.
 - a. Indstil time og minut. Tryk på **Drejeskiven** efter at have valgt hvert punkt.
 - b. Vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.


BEMÆRK

Spring dette trin over, hvis du har forbundet dit apparat til SmartThings-appen.

8. Vælg **Færdig**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at afslutte indstillingen.
 - Guideskærm til førstegangsbrug fremkommer. Du kan vælge **LÆS MERE**, og herefter trykke på **Drejeskiven** for at se guiden eller vælge **SENERE**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at springe over dette trin.

Indstil skærmen til altid at være tændt

Skærmen slukker automatisk efter en bestemt tid. Hvis du ønsker at indstille skærmen til altid at være tændt, skal du følge vejledningen nedenfor.

1. Rør ved  knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Indstillinger**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. På indstillings-skærmen skal du vælge **Skærm**, og hefter trykke på **Drejeskiven**.
4. På displayskærmen skal du vælge **Timeout**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
5. Vælg **Altid tændt**, og ryk herefter på **Drejeskiven**.

BEMÆRK

- Energiforbruget stiger muligvis afhængigt af dine indstillinger.
- Når timeout-indstillingen er indstillet til "**Altid tændt**", ændres lysstyrken for LCD automatisk til niveau 2, hvis der ikke er aktivitet i 3 minutter.
- "**Altid tændt**"-indstilling er kun tilgængelig, når pauseskærmen er indstillet til Tændt.

Ny ovn-lugt

Inden du bruger ovnen første gang, skal du rengøre det indvendige af ovnen for at fjerne lugten af den nye ovn.

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen.
2. Kør ovnen med konvektion 200 °C eller konventionel 200 °C i en time. Dette vil brænde eventuelle resterende produktionsstoffer i ovnen.
3. Sluk for ovnen, når den er færdig.

BEMÆRK

- Ved første gangs brug kan du se lidt røg inde i ovnen, mens den er i drift. Dette er dog ikke en produktfejl.
- Da temperaturen i tilberedningsrummet stiger i en indledende periode, kan du finde nogle pletter på det indvendige glas af døren. Hvis dette er tilfældet, skal du slukke for ovnen og vente til den er afkølet. Brug derefter køkkenpapir eller neutralt rengøringsmiddel på en ren klud til at tørre det indvendige glas af.
- Det er også vigtigt at sørge for at betjene ovnen i et godt ventilerende køkkenmiljø.

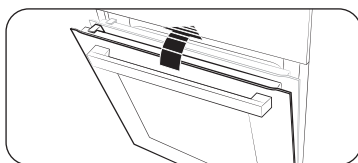
Smart sikkerhedsmekanisme

Hvis du åbner døren, mens ovnen er i gang, tændes ovnlyset, og både blæseren og varmeelementerne stopper. Dette er for at forebygge fysiske skader som forbrændinger, samt for at forhindre unødvendigt energitab. I så fald skal du blot lukke lågen, så fortsætter ovnen med at fungere normalt, eftersom dette ikke er en systemfejl.

Dør med blød lukning (skånsom, sikker og lydløs) (kun relevante modeller)

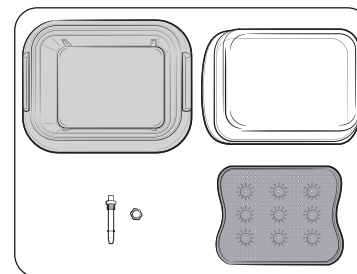
Samsungs indbyggede ovn har en blødtlukkende låge, der blidt, sikkert og lydløst lukker. Når døren lukkes, fanger de specialdesignede hængsler døren et par centimeter før den endelige position. Dette er det perfekte touch for øget komfort, så døren kan lukkes lydløst og forsigtigt.

(Tilgængeligheden af denne funktion afhænger af ovnmodellen.)

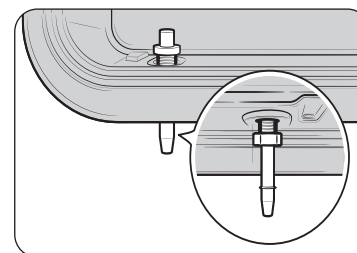


Døren begynder at blive lukket blødt ved ca. 15 grader og lukkes helt inden for ca. 5 sekunder.

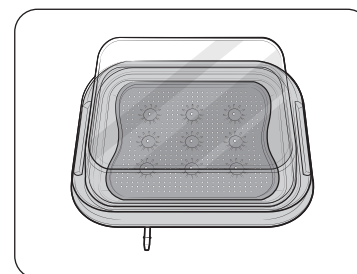
Samling af dampbeholderen (kun relevante modeller)



1. Tjek og sørg for, at du har alle delene til dampbeholderen.
 - Delene omfatter glaslåg, metalgryde, dampbakke og dampdyse.



2. Sæt dampdysen ind i hullet på højre bagside af metalpanden, og spænd derefter den medfølgende møtrik.

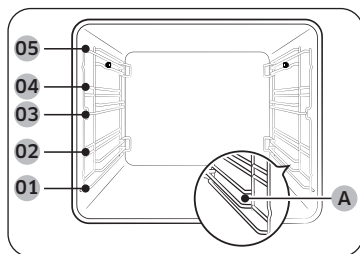


3. Anbring dampbakken i metalpanden, og luk derefter glaslåget for at bruge den i ovnen.

Inden du går i gang

Tilbehør

Ved første brug rengøres tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød ren klud.



- 01 Niveau 1
- 02 Niveau 2
- 03 Niveau 3
- 04 Niveau 4
- 05 Niveau 5
- (A) Dampbeholderniveau

- Indsæt tilbehøret på den korrekte position inde i ovnen.
- **Dampbeholderniveau (A)** er kun til dampbeholderen. Sæt ikke dampbeholderen på noget andet niveau, og sæt ikke noget andet tilbehør på **Dampbeholderniveau (A)**. **Dampbeholderniveau (A)** leveres kun til relevante modeller.
- Sørg for, at der er mindst 1 cm afstand fra tilbehøret og bunden af ovnen og fra alt andet tilbehør.
- Vær forsigtig med at fjerne køkkengrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehøret kan blive deformeret, mens det får varme. Når de er kølet ned, vil de genvinde deres oprindelige udseende og ydeevne.

Grundlæggende brug

For en bedre madlavningsoplevelse skal du gøre dig bekendt med, hvordan du bruger hvert tilbehør.

Rist	Risten er designet til grillning og stegning. Sæt risten på plads med de udragende dele (propper på begge sider) vendt mod forsiden.
Rist-indsats *	Risten bruges sammen med bakken og forhindrer væske i at dryppe ned i bunden af ovnen.
Bageplade *	Bagepladen (dybde: 20 mm) bruges til at bage kager, småkager og andre bagværk. Sæt den skrå side mod fronten.
Universalbageplade *	Universalbakken (dybde: 30 mm) bruges til madlavning og stegning. Brug rist-indsatsen til at forhindre væske i at falde ned på bunden af ovnen. Sæt den skrå side mod fronten.
Ekstra dyb plade *	Ekstra dyb bageplade (dybde: 50 mm) bruges til stegning med eller uden rist-indsats. Sæt den skrå side mod fronten.
Air Fry-bakke *	Brug kun Air Fry-bakken i Air Fry-tilstand. Da bagepladen bliver varm under eller umiddelbart efter tilberedning, skal du sørge for at bruge ovnhandsker eller vente, indtil ovnen er helt afkølet, med at fjerne bagepladen.
Skillevæg	Skillevæggen er designet til at adskille ovnen i to zoner. Brug skillevæggen sammen med Dobbelt tilberedningstilstand. Brug ikke opdeleren til noget andet formål end at opdele kammeret i to madlavningszoner. Brug ikke skillevæggen som en hylde.

Teleskopskinner *	<p>Brug den teleskopiske skinneplade til at indsætte bakken som følger:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Træk skinnepladen ud af ovnen. 2. Sæt bakken på skinnepladen og skub skinnepladen ind i ovnen. 3. Luk ovndøren.
Kødtermometer *	<p>Kødtermometeret måler den indre temperatur i det kød, der skal tilberedes. Brug kun det kødtermometer, der følger med din ovn.</p>
Dampbeholder *	<p>Dampbeholderen og glaslåget er kun til fuld damptilberedningsfunktion. Brug kun dampbeholderen på dampbeholderniveau, og sørg for at indsætte den helt i kammeret, så beholderen berører bagvæggen. Dampbeholderen har 4 separate dele: Glaslæg, metalgryde, dampbakke og dampdyse.</p> <p>ADVARSEL: Brug ikke glaslåget til grill og bagning.</p> <p>⚠ ADVARSEL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brug altid grydelapper, når du håndterer dampbeholderen, og pas på ikke at tabe beholderen. • Pludselige temperaturændringer kan få glasdele til at gå itu eller blive beskadiget.

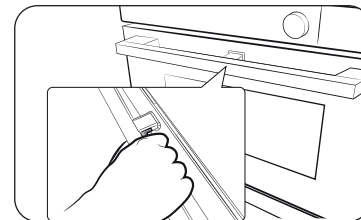
BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilbehør med en stjerne (*) afhænger af ovnmodellen.

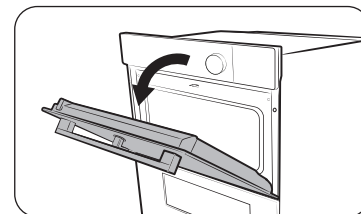
Fleksibel dør (kun relevante modeller)

Denne ovn har en unik fleksibel dør, der er hængslet på midten, så det kun er nødvendigt at åbne den øverste halvdel for at få adgang til den øvre zone. Ved brug af Dobbelt tilberedningstilstand er der lettere adgang til det øverste ovnrum og det giver større energieffektivitet.

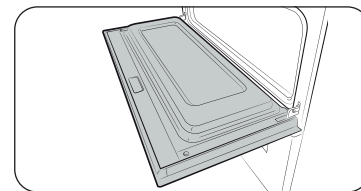
Sådan bruges den øverste dør



1. Tryk helt på håndtaget.



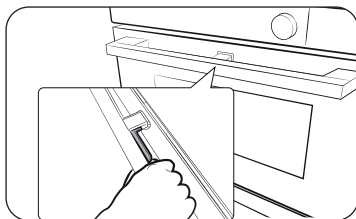
2. Træk i håndtaget.



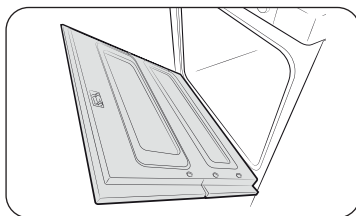
3. Dette vil kun åbne den øverste dør som vist.

Inden du går i gang

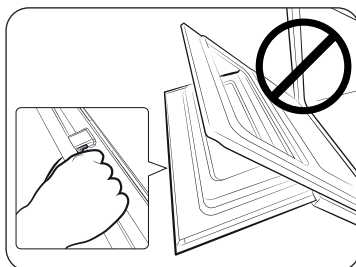
Sådan bruges hele døren



1. Tag fat i området uden håndtag på håndtaget, og træk derefter ud.



2. Dette vil åbne hele døren som vist.



⚠ FORSIGTIG

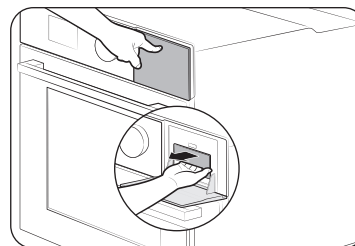
Når du åbner hele døren, skal du sørge for at tage fat i området uden håndtag på håndtaget. Hvis håndtaget trykkes halvvejs ned ved åbning af døren, kan den øverste dør åbnes, hvilket kan forårsage fysisk skade.

📖 BEMÆRK

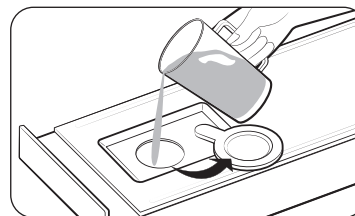
- Anbring ikke tunge genstande på den øverste dør, og træk ikke for hårdt.
- Lad ikke børn lege med eller på den øverste dør.

Vandbeholder

Vandbeholderen bruges til dampfunktioner. Fyld den med vand inden tilberedning med damp.



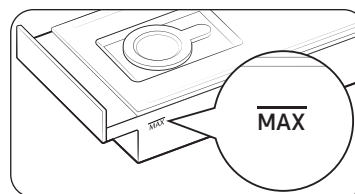
1. Vandbeholderen findes i øverste højre hjørne. Skub beholderen ind for at åbne og tage den ud.



2. Åbn låget til beholderen, og fyld beholderen med 500 ml vand fra vandhanen.
3. Luk låget, og sæt beholderen ind på plads.

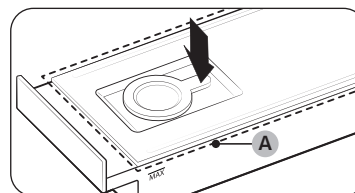
📖 BEMÆRK

Skub vandbeholderen helt ind, indtil den låser på plads.



📖 BEMÆRK

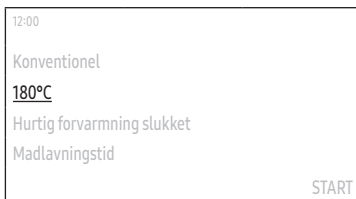
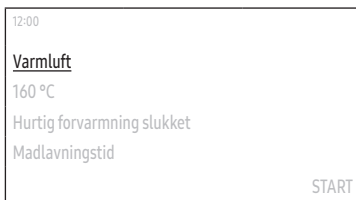
Fyld ikke over maks.-linjen.



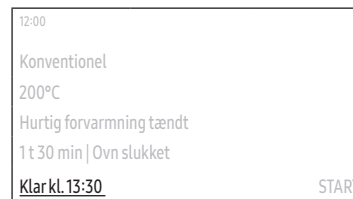
📖 BEMÆRK

Sørg for, at den øverste del (A) af vandbeholderen er lukket, før ovnen tages i brug.

Ovntilstande



1. På hovedskærmen skal du vælge **Konvektion**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
2. Vælg den ønskede madlavningstilstand, og tryk herefter på **Drejeskiven**. (For detaljerede oplysninger om hver tilstand henvises der til "Beskrivelser af ovntilstande")
 - Du kan bruge kødsonden i nogle tilstande. Se "Tilberedning med kødtermometer (kun relevante modeller)" for at tilberede mad med kødtermometeret.
3. Indstil den ønskede temperatur.
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet varierer afhængigt af tilberedningstilstanden.
4. Indstil hurtig forvarmning mulighed.
 - Standardindstillingen er "Slukket".



5. Vælg **Madlavningstid**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille den ønskede madlavningstid.
 - Den maksimale tilberedningstid er 23 timer og 59 minutter.
6. Efter indstilling af madlavningstiden, skal du vælge den mulighed, du ønsker at køre i slutningen af madlavningen, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Du kan vælge **Ovn slukket**, **Bevar temp.**, eller **Bevar varm**.
 - Stør grill og øko-grill-tilstande understøtter ikke **Hold varm** -muligheden.

BEMÆRK

Hvis du begynder at lave mad uden at indstille madlavningstiden eller indstille **Bevar temp.** Til indstillingen skal du stoppe ovnen manuelt.

7. Vælg **Klar kl.**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille den ønskede sluttid.
 - Når du indstiller madlavningstiden, viser ovnen det tidspunkt, madlavningen slutter. (Eks. **Klar kl. 13:30**)









8. Vælg **START**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
- Hvis du ikke ændrer sluttidspunktet, går ovnen i gang med at lave mad med det samme.
 - Hvis du ændrede sluttidspunktet, vil ovnen automatisk justere startidspunktet til sluttidspunktet ved indstillingstidspunktet.

BEMÆRK

- Du kan ændre temperaturen, hurtig forvarmning mulighed og madlavningstid under madlavningen.
- Under madlavning kan du vælge **SLUKKET**, herefter trykke på **Drejeskiven**, vælge **OK**, og herefter trykke på **Drejeskiven** for at annullere madlavningen.
- Når madlavningen er færdig, **+5 min** fremkommer på skærmen.
 - Du kan vælge **+5 min**, og herefter trykke på **Drejeskiven** for at forlænge madlavningen i mere end 5 minutter.

Beskrivelser af ovntilstande

Tilstand	Temperaturinterval (°C)				Foreslået temperatur (°C)
	Enkelt	Dobbelt			
		Øverst	Nederst	Dobbelt	
Varmluft	30-275	40-250	40-250	40-250	160
	Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af konvektionsventilatoren. Brug denne tilstand til bagning og stegning på forskellige niveauer på samme tid.				
Konventionel	30-275	-	-	-	180
	Varmen genereres fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion bør bruges til standard-bagning og -stegning til de fleste typer retter.				
Øko-varmluft	30-275	-	-	-	160
	Øko-varmlufttilstand bruger det optimerede varmesystem til at spare energi under madlavning. Tilberedningstiderne øges lidt, men tilberedningsresultaterne forbliver de samme. Bemærk, at denne tilstand ikke kræver forvarmning.				
	BEMÆRK Øko-konvektionstilstand for opvarmning bruges til at bestemme energimærkningsklasse i overensstemmelse med EN60350-1.				
Stor grill	100-300	40-250	-	-	220
	Den store grill afgiver varme. Brug denne tilstand til at brune toppen af mad (f.eks. kød, lasagne eller gratin).				
Øko-grill	100-300	-	-	-	220
	Den lille grill afgiver varme. Brug denne tilstand til mad, der kræver mindre varme, såsom fisk og fyldte baguetter.				
Grill med blæser	100-275	-	-	-	180
	To topvarmeelementer genererer varme, som fordeles af ventilatoren. Brug denne tilstand til at grille kød eller fisk.				

Tilstand		Temperaturinterval (°C)				Foreslået temperatur (°C)
		Enkelt	Dobbelt			
			Øverst	Nederst	Dobbelt	
	Øverste varme + Varmluft	40-275	40-250	-	-	180
Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af konvektionsventilatoren. Brug denne tilstand til stegning, der kræver en sprød top (f.eks. kød eller lasagne).						
	Nederste varme + Varmluft	40-275	-	40-250	-	200
Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af konvektionsventilatoren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.						
	Nederste varme	100-230	-	40-250	40-250	150
Det nederste varmeelement genererer varme. Brug denne tilstand i slutningen af bagningen eller madlavningen til at brune bunden af en quiche eller pizza.						
	Forstegning	80-200	-	-	-	160
Forstegning kører en automatisk forvarmningscyklus, indtil ovntemperaturen når 220 °C. Derefter starter det øverste varmeelement og varmluftsventilatoren for at svitse mad såsom kød. Efter stegning vil kødet blive tilberedt ved lave temperaturer. Brug denne tilstand til oksekød, fjerkræ eller fisk.						
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
Air Sous Vide-tilstand bruger lavtemperatur varmluft til at tilføje Sous Vide-tilstand uden damp eller vandtank. I denne tilstand holder ovnen konstant lave temperaturer inde i ovnrummet.						
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
Tilstanden Air Fry bruger varmluft til at tilberede sprødere og sundere frosne eller friske fødevarer uden olie eller med mindre olie end i normale konvektionstilstande.						

Damptilstande

⚠ FORSIGTIG

Sørg for, at vandbeholderen er fyldt, før du bruger de damptilstande.



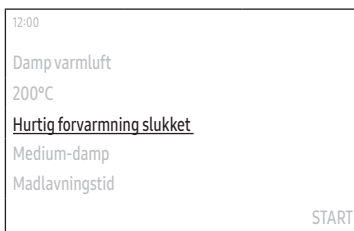
- På hovedskærmen skal du vælge **Konvektion**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
- Vælg den ønskede madlavningstilstand, og tryk herefter på **Drejeskiven**. (For detaljerede oplysninger om hver tilstand henvises der til "Beskrivelser af damptilstande").
 - Hvis du valgte **Dampkogning**, gå til trin 5. (Trin 2-4 er ikke relevant for **Dampkogning**.)
 - Du kan bruge kødsonden i nogle tilstande. Se "Tilberedning med kødtermometer (kun relevante modeller)" for at tilberede mad med kødtermometeret.

📖 BEMÆRK

Dampkogning er kun tilgængelig på relevante modeller.



- Indstil den ønskede temperatur.
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet varierer afhængigt af tilberedningstilstanden.



4. Indstil hurtig forvarmning mulighed.
- Standardindstillingen er "Slukket".



5. Indstil dampniveauet.
- Standardindstillingen er "Medium".



6. Vælg **Madlavningstid**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille den ønskede madlavningstid.
- Den maksimale tilberedningstid er 23 timer og 59 minutter.
7. Efter indstilling af madlavningstiden, skal du vælge den mulighed, du ønsker at køre i slutningen af madlavningen, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
- Du kan vælge **Ovn slukket**, **Bevar temp.**, eller **Bevar varm**.

BEMÆRK

Hvis du begynder at lave mad uden at indstille madlavningstiden eller indstille **Bevar temp.** Til indstillingen skal du stoppe ovnen manuelt.



8. Vælg **Klar kl.**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille den ønskede sluttid.

- Når du indstiller madlavningstiden, viser ovnen det tidspunkt, madlavningen slutter. (Eks. **Klar kl. 13:30**)







9. Vælg **START**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.

- Hvis du ikke ændrer sluttidspunktet, går ovnen i gang med at lave mad med det samme.
- Hvis du ændrede sluttidspunktet, vil ovnen automatisk justere startidspunktet til sluttidspunktet ved indstillingstidspunktet.

BEMÆRK

- Du kan ændre temperaturen, hurtig forvarmning mulighed og madlavningstid under madlavningen.
- Under madlavning kan du vælge **SLUKKET**, herefter trykke på **Drejeskiven**, vælge **OK**, og herefter trykke på **Drejeskiven** for at annullere madlavningen.
- Når madlavningen er færdig, **+5 min** fremkommer på skærmen.
 - Du kan vælge **+5 min**, og herefter trykke på **Drejeskiven** for at forlænge madlavningen i mere end 5 minutter.

Beskrivelser af damptilstande

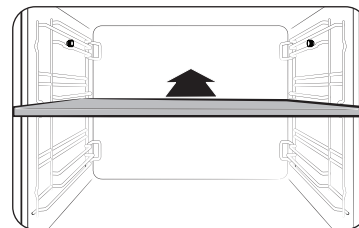
Tilstand		Temperaturinterval (°C)	Standardtemperatur (°C)	Hurtig forvarmning	Kødsonde
	Damptilberedning*	-	-	X	X
Varm damp fra dampgeneratoren sprøjtes ind via dampdysen ind i ovnen for at lave maden. Tilstanden er velegnet til at lave grøntsager, fisk, æg, frugter og ris.					
	Damp varmluft	120-275	160	0	0
Varmen, der genereres af konvektionsvarmeren og ventilatorerne, understøttes kontinuerligt af varm damp. Intensiteten af dampen kan justeres til Lav, Medium eller Høj. Denne tilstand er velegnet til bagning af butterdej, gærkage, brød og pizza og til stegning af kød og fisk.					
	Damptopvarme + konvektion	120-275	180	0	0
Den varme, der genereres af den øverste varmer og varmluftsvarmeren, fordeles jævnt i ovnen af blæseren, og den varme damp understøtter varmeelementerne. Denne tilstand er velegnet til stegning af sprøde retter såsom kød, fjerkræ eller fisk.					
	Damp Nederste varme + Varmluft	120-275	200	0	0
Den varme, der genereres af det nederste varmeelement og konvektionsvarmeren, fordeles jævnt i ovnen af blæseren, og den varme damp understøtter varmeelementerne. Denne tilstand er velegnet til sprød bagning såsom pizza eller æbletærte.					

BEMÆRK

- Tilgængeligheden af tilstande med en stjerne (*) afhænger af ovnmodellen.
- Fyld altid vandbeholderen med frisk vand, når du tilbereder retter med disse tilstande.

Dobbeltmadlavnings-tilstande

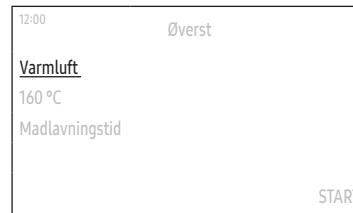
Du kan bruge den medfølgende skillevæg til at adskille ovnrummet i den øvre og nedre zone. Dette giver brugerne mulighed for at aktivere to forskellige tilberedningstilstande samtidigt eller blot vælge én zone at lave mad med.



1. Indsæt skillevæggen på niveau 3 for at opdele ovnrummet i to zoner.
 - Når opdeleren er indsat, mærker ovnen opdeleren, og hovedskærmen ændres automatisk.



2. Vælg den ønskede madlavningszone, og tryk herefter på **Drejeskiven**.



3. Indstil de ønskede madlavningsindstillinger, og gå i gang med at lave mad.
 - For vejledning se "Ovntilstande" eller "Damptilstande".
 - For tilgængelige tilstande og muligheder, se "Tilgængelige tilstande i hver zone".



BEMÆRK

- Når du er gået i gang med at lave mad i en af zonerne, kan du gå i gang med at lave mad i den anden zone. Vælg zone-indikatoren på øverste sted i midten af skærmen, go tryk herefter på **Drejeskiven**, og gentag herefter trin 2 til 3 for at lave mad i den anden zone.
- Der kan være nogle begrænsninger i tilstande eller temperaturområder, som du kan vælge, når du forsøger at lave mad i begge zoner på samme tid.

Tilgængelige tilstande i hver zone

Zone	Tilgængelig indstilling	Temperaturinterval (°C)	Standardtemperatur (°C)	Hurtig forvarmning	Kødsonde
Øverst	Varmluft	40-250	160	X	X
	Stor grill	40-250	220	X	X
	Øverste varme + Varmluft	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Nederst	Varmluft	40-250	160	X	X
	Nederste varme + Varmluft	40-250	200	X	X
	Nederste varme	40-250	150	X	X
	Damptilberedning *	-	-	X	X
	Damp varmluft	120-250	160	X	X
	Damp Nederste varme + Varmluft	120-250	200	X	X

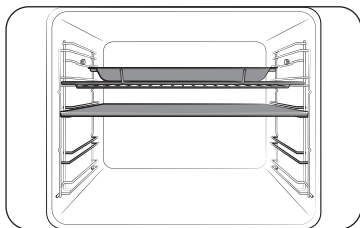
BEMÆRK

- Se "Beskrivelser af ovntilstande" eller "Beskrivelser af damptilstande" for beskrivelse af hver tilstand.
- Tilgængeligheden af tilstande med en stjerne (*) afhænger af ovnmodellen.

Air Fry (kun relevante modeller)

Forvarmning er ikke nødvendig for denne tilstand. Vi anbefaler at anbringe en bageplade eller bakke på skillevæggen for at opsamle dryp.

Vend maden under processen for bedre tilberedningsresultater.



1. Indsæt adskilleren, og anbring bakken med rist på ristposition 4.

2. Vælg **Luftstignings** tilstand ved at bruge **Drejeskiven**.
3. Brug **Drejeskiven** for at ændre standardtemperaturen. Indtast den foreslåede temperatur for maden som anbefalet madlavningsvejledning. Standardtemperaturen er 220 °C.
4. Vælg **Madlavningstid**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille den ønskede madlavningstid.
5. Efter indstilling af madlavningstiden, skal du vælge den mulighed, du ønsker at køre i slutningen af madlavningen, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
6. Vælg **Start**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
7. Når madlavningen er færdig, skal du trykke på **SLUK** og tag maden ud.

BEMÆRK

- Læg en bageplade eller plade på adskilleren for at indfange dryp. Dette hjælper med at reducere sprøjt og røg.
- Før du bruger en bageplade, skal du kontrollere bagepladens maksimalt tilladte temperatur.
- **Air Fry** er designet til en dobbelt øverste ovnrør. Indsæt skillevæggen og anbring maden på ristniveau 4 for det bedste resultat.
- Til tilberedning af frisk eller hjemmelavet mad skal du fordele olien over et større område mere jævnt, så maden bliver mere sprød.

ADVARSEL

- Hvis der tilberedes noget i den nedre zone, er **Air Fry** ikke tilgængelig i den øvre zone.
- Når **Air Fry** anvendes i den øvre zone, er den nederste zone ikke tilgængelig.

Vi anbefaler at vende det tilberedte om efter halvdelen af tilberedningstiden er gået for at opnå det bedste resultat.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kartofler				
Frosne pommes frites	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	20-25
Frosne pommes frites, krydret	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	20-25
Frosne tater tots	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	15-20
Frosne hash brown	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	15-20
Frosne kartoffelbåde	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	15-20
Hjemmelavede pommes frites	Rist + Air Fry-bakke	4	200-210	20-25
Hjemmelavede kartoffelbåde	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	20-25

Brug

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosset				
Frosne kylling nuggets	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	15-20
Frosne kyllingevinger	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	25-30
Frosne løgringe	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	15-20
Frosne kyllingestrimler	Rist + Air Fry-bakke	4	210-220	20-25
Frosne Churros	Rist + Air Fry-bakke	4	190-200	10-15
Kylling				
Friske kyllingelår	Rist + Air Fry-bakke	4	200-210	30-35
Friske vinger	Rist + Air Fry-bakke	4	200-210	25-30
Kyllingebryst, paneret	Rist + Air Fry-bakke	4	200-210	25-30

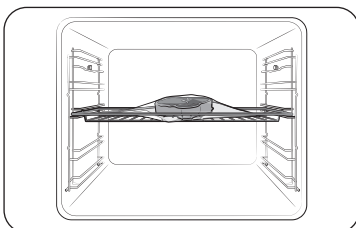
Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Grøntsager				
Asparges, paneret	Rist + Air Fry-bakke	4	200-210	15-20
Aubergine, skåret i skiver og paneret	Rist + Air Fry-bakke	4	200-210	15-20
Løgringe, paneret	Rist + Air Fry-bakke	4	200-210	15-20
Squash i terninger	Rist + Air Fry-bakke	4	200-210	20-25
Blomkålsbuketter	Rist + Air Fry-bakke	4	190-200	15-20
Grøntsagsblanding	Rist + Air Fry-bakke	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (kun relevante modeller)

Air Sous Vide- tilstand bruger lavtemperatur varmluft til at tilføje Sous Vide-tilstand uden damp eller vandtank. I denne tilstand holder ovnen konstant lave temperaturer inde i ovnrummet, og tilbereder maden, så den bevarer den oprindelige duft og næringsstoffer, samtidig med at den giver mere smag og blød tekstur.



1. Anbring maden i en ren vakuumpose og forsegl den. Sæt derefter maden på ristniveau 3 i ovnen.



2. Vælg **Air Sous Vide**- tilstand.
3. Brug **Drejeskiven** for at ændre standardtemperaturen. Indtast den foreslåede temperatur for maden som anbefalet madlavningsvejledning. Standardtemperaturen er 60 °C. (Du kan ændre temperaturen i trin på 1 °C)
4. Tryk på **Drejeskiven**, og indstil madlavningstiden.
5. Efter indstilling af madlavningstiden, skal du vælge den mulighed, du ønsker at køre i slutningen af madlavningen, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
6. Vælg **Start**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.

BEMÆRK

- Brug kun friske og kvalitetsingredienser. Klargør dem under rene forhold og opbevar dem på køl.
- Brug varmebestandige vakuumposer til at flytte og opbevare ingredienser.
- Genbrug aldrig de varmebestandige vakuumposer.
- Tilberedningstiden afhænger af madens tykkelse. Tilsætning af salt eller sukker kan forkorte tilberedningstiden.

Tips

- For at bevare den originale smag anbefaler vi, at du bruger færre urter og krydderier end i almindelige opskrifter.
- Kød- og fiskeretter får en bedre smag, når de steges og serveres.
- Hvis maden ikke serveres umiddelbart efter tilberedning, lægges maden i isvand og køles helt af. Opbevar dem derefter ved en temperatur på under 5 °C for at bevare duften og tekturen af maden.
- Undtagelsesvis anbefales kylling at blive spist umiddelbart efter tilberedning.

Vi anbefaler at forvarme ovnen for de bedste resultater.

Mad	Tilberedning	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (timer)
Oksekød					
Steak, 4 cm tyk	Pink	Rist	3	54	3-4
Steak, 4 cm tyk	Medium	Rist	3	60	3-4
Steak, 4 cm tyk	Gennemstegt	Rist	3	68	3-4
Steg	Medium	Rist	3	62	6-8
Steg	Gennemstegt	Rist	3	68	6-8

Brug

Mad	Tilberedning	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (timer)
Svinekød					
Kotelet, udbenet	Mør	Rist	3	60	3-4
Kotelet, udbenet	Hård	Rist	3	71	3-4
Steg	Medium	Rist	3	62	4-6
Steg	Gennemstegt	Rist	3	72	4-6
Pulled pork	Gennemstegt	Rist	3	74	18-24
Fjerkræ					
Kylling, bryst	Mør	Rist	3	66	3-4
Kylling, bryst	Hård	Rist	3	72	3-4
Andebryst	Mør	Rist	3	63	3-4
Fisk					
Laksebøf	Mør	Rist	3	52	2-3
Laksebøf	Gennemstegt	Rist	3	63	2-3
Torskefilet	Mør	Rist	3	55	2-3
Grøntsager					
Asparges	-	Rist	3	85	2-3
Kartoffel, skåret i skiver	-	Rist	3	90	2-3
Sød kartoffel, skåret i skiver	-	Rist	3	90	2-3
Gulerødder, skåret i skiver	-	Rist	3	90	2-3
Squash, terninger	-	Rist	3	90	2-3

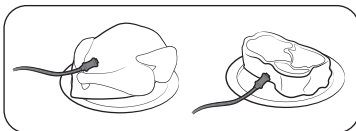
Mad	Tilberedning	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (timer)
Frugt					
Æbler, skåret i skiver	-	Rist	3	80	2-3
Ananas, skåret i skiver	-	Rist	3	85	1-2
Pærer, skåret i skiver	-	Rist	3	83	2-3
Andet					
Hølseæg	Pocheret	Rist	3	63	2-3
Hølseæg	Hårdkogt	Rist	3	71	2-3

* Tilbered hølseæg uden vakuumsforsegling.

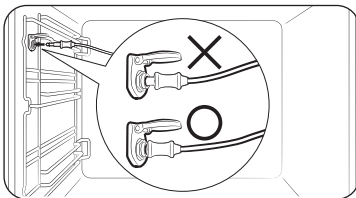
Tilberedning med kødtermometer (kun relevante modeller)

Kødtermometeret måler kødets indre temperatur, mens det tilberedes. Når temperaturen når den ønskede temperatur, stopper ovnen og afslutter tilberedningen.

- Brug kun det kødtermometer, der følger med din ovn.
- Du kan ikke indstille tilberedningstiden, hvis kødtermometeret er tilsluttet.



1. Indsæt spidsen af stegetermometeret i midten af kødet, der skal steges. Sørg for, at gummihåndtaget ikke er isat.



2. Sæt stikket på stegetermometeret ind i kontakten på den venstre væg. Hvis stegetermometer er ordentligt forbundet, vil du se en besked "Stegetermometer indsat."
 - Hvis stegetermometeret er indsat, vil **Stegetermometer-temperatur** fremkomme i stedet for **Madlavningstid**.



3. Vælg **Stegetermometer-temperatur**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille måltemperaturen for dit kød.



4. Indstil de ønskede madlavningsindstillinger.
 - Se "**Beskrivelser af ovntilstande**" eller "**Beskrivelser af damptilstande**" for de tilstande, du kan bruge stegetermometeret i.
 - Se trin 1-3 i "**Ovntilstande**" eller trin 1-4 i "**Damptilstande**".
5. Vælg **START**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Ovn afslutter tilberedningen med en melodi, når kødets indre temperatur når den indstillede temperatur.

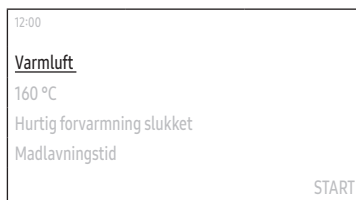
⚠ ADVARSEL

- For at undgå skader må kødtermometeret ikke bruges sammen med spydtilbehør.
- Når tilberedningen er færdig, bliver kødtermometeret meget varmt. For at undgå forbrændinger skal du bruge ovnhandsker til at tage maden ud.

📖 BEMÆRK

Ikke alle tilstande understøtter brug af kødtermometeret. Hvis du bruger stegetermometeret med irrelevante tilstande, vil du se en besked med "**Den valgte tilstand understøtter ikke brug af stegetermometeret**". Når dette sker, skal du fjerne kødtermometeret med det samme.

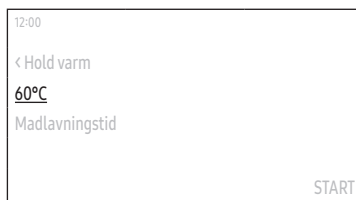
Specialfunktion



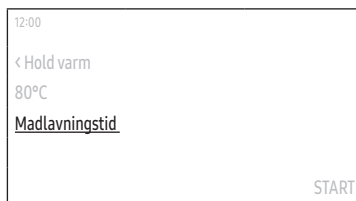
1. På hovedskærmen skal du vælge **Konvektion**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
2. Væg **Specialfunktion**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.



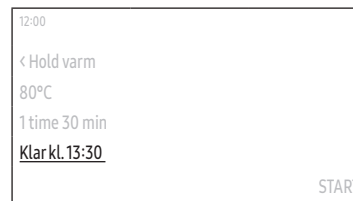
3. Vælg den ønskede funktion, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - For detaljerede oplysninger se "Beskrivelse af specialfunktion".



4. Indstil den ønskede temperatur.
 - Standardtemperaturen og temperaturen er forskellig afhængigt af madlavningstilstanden.

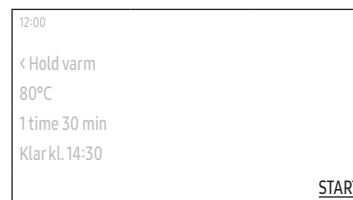


5. Vælg **Madlavningstid**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille den ønskede madlavningstid eller vælge **Stegetermometer-temperatur**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille måltemperaturen for dit kød.
 - **Stegetermometer-temperatur** er kun relevant til **Slow-cooking**.
 - Den maksimale tilberedningstid er 23 timer og 59 minutter.



6. Vælg **Klar kl.**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille den ønskede sluttid.

- Når du indstiller madlavningstiden, viser ovnen det tidspunkt, madlavningen slutter. (Eks. **Klar kl. 13:30**)
- Dette trin er ikke relevant for **Slow-cooking**.



7. Vælg **START**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.

- Hvis du ikke ændrer sluttidspunktet, går ovnen i gang med at lave mad med det samme.
- Hvis du ændrede sluttidspunktet, vil ovnen automatisk justere startidspunktet til sluttidspunktet ved indstillingstidspunktet.
- Hvis du valgte **Slow-cooking**, afslutter ovnen madningen med en melodi, når kødets indre temperatur når den indstillede temperatur.

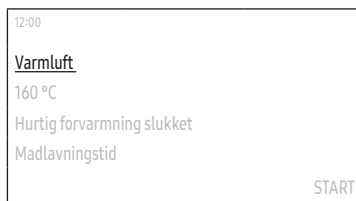
Beskrivelse af specialfunktion

Tilstand	Temperaturinterval (°C)	Standardtemperatur (°C)	Beskrivelser
Hold varm	40-100	60	Brug kun denne til at holde madvarer varme, der lige er blevet tilberedt.
Tallerken-varm	30-80	50	Brug denne til opvarmning af tallerkener eller ovntøj.
Optøning	30-60	30	Denne tilstand bruges til optøning af frosne produkter, bagværk, frugt, kage, fløde og chokolade. Optøningstiden afhænger af fødevarens type, størrelse og mængde.
Hævet dej	30-50	35	Denne tilstand bruges til hævning af dej og at lave hjemmelavet yoghurt.
Pizzakok	160-250	200	Denne tilstand er velegnet, og madlavningstemperaturen og tiden vil afhænge af pizzastørrelsen og tykkelsen af pizzadejen.

Tilstand	Temperaturinterval (°C)	Standardtemperatur (°C)	Beskrivelser
Slow-cook	70-120	80	Denne tilstand bruger lav temperatur til blød tekstur. Den er velegnet til stegning af oksekød, gris, kalv eller lam, hvor du gerne vil have en blød tekstur. Vi anbefaler, at du bruner kødet over det hele ved høj temperatur på kogepladen, før den steges.
Tørring	40-90	60	Denne tilstand bruges til tørring af frugt, grøntsager og urter. Tørringstiden afhænger af typen, tykkelsen og mængden af maden.

Sund madlavning (kun relevante modeller)

Ovnen tilbyder 20 sunde madlavningsprogrammer. Madlavningsindstillingerne vil automatisk blive justeret iht. det valgte program.



1. På hovedskærmen skal du vælge **Konvektion**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
2. Vælg **Sund madlavning**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.



3. Vælg det ønskede program, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - For detaljeret information om hvert program se "Sund madlavning" i "Smart-madlavning" afsnit på side 51.)

4. Læs tippet, vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
5. Hæld vandet i vandbeholderen som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
6. Tilbered maden og tilbehøret som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Hvis du ønsker at gå i gang med at lave mad på et bestemt tidspunkt, skal du vælge **Forsink**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille den ønskede tid.
7. Vælg **START**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.

Automatisk madlavning

Ovnen tilbyder 50 eller 70 (til damp- eller madlavningsmodel) automadlavningsprogrammer. Udnyt denne funktion til at spare dig selv tid eller forkort din læringskurve. Madlavningstiden, strømniveauet og temperaturen vil blive justeret i overensstemmelse med det valgte program.



1. På hovedskærmen skal du vælge **Konvektion**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
2. Vælg **Automatisk madlavning**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.



3. Vælg kategorien, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
4. Vælg underkategorien, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Nogle kategorier har måske ikke nogen underkategori.
5. Vælg det ønskede program, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - For detaljeret information om hvert program se "Programmer til automatisk tilberedning" i "Smart-madlavning" afsnit på side 44.)
6. Læs tippet, vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.



7. Vælg vægten, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Dette trin er måske ikke relevant for nogle programmer.
 - Tilgængelig vægt varierer afhængigt af det valgte program.
8. Hæld vandet i vandbeholderen som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Dette trin er måske ikke relevant for nogle programmer.
9. Tilbered maden og tilbehøret som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Hvis du ønsker at gå i gang med at lave mad på et bestemt tidspunkt, skal du vælge **Forsink**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at indstille den ønskede tid.
10. Vælg **START**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.

Timer


Tilføjelse af ny timer

1. Rør ved  knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. På timerskærmen vælges **+**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Spring dette trin over, hvis du tilføjet timeren for første gang.
4. Indstil tiden.

Redigering af eksisterende timer

1. Rør ved  knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. På timer-skærmen vælger du den timer, du ønsker at redigere, og klikker herefter **Drejeskiven**.
4. Ændre tiden.

Sletning af timeren

1. Rør ved  knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. På timerskærmen vælges , og tryk herefter på **Drejeskiven**.
4. Vælg **Slet** på højre side af den timer, du ønsker at slette, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
5. Vælg **Færdig**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.

Brug af timeren

1. Rør ved  knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. Vælg **Start** på højre side af den timer, du ønsker at bruge, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Når du starter timeren, kan du sætte timeren på pause eller annullere den.

BEMÆRK

Når tiden er gået for et indstillet punkt, fremkommer en besked med "Tiden er gået." med en melodi. Vælg **OK**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at afvise beskeden.

Rengøring

Pyrolytisk (kun relevante modeller)

Pyrolytisk har termisk rengøring ved høj temperatur. Det brænder olieagtige rester af for at lette manuel rengøring.

1. Rør ved  knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Rengøring**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. Vælg **Pyrolytic**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
4. Vælg tidspunktet og tryk herefter på **Drejeskiven**.
5. Vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
6. Følg vejledningen på skærmen, vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
7. Læs beskeden på skærmen, vælg **Start**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
8. Vent indtil ovnen er blevet kold, og tør herefter døren af langs kanterne med en våd klud.

FORSIGTIG

- Rør ikke ved ovnen, da ovnen bliver meget varm under cyklusen.
- Hold børn væk fra ovnen for at undgå ulykker.
- Når cyklusen er afsluttet, må du ikke slukke, mens køleventilatoren kører for at køle ovnen ned.


BEMÆRK

- Når cyklusen starter, bliver ovnen varm indeni. Derefter vil døren blive låst for en sikkerheds skyld. Når en cyklus er afsluttet, og ovnen er kølet af, vil døren blive låst op.
- Sørg for at tømme ovnen før rengøring. Tilbehør kan blive deformet på grund af høje temperaturer inde i ovnen.

Dampresning

Det er nyttigt til at rengøre let snavs med damp.

Denne automatiske funktion sparer dig tid ved at fjerne behovet for almindelig manuel rengøring.

1. Rør ved  knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Rengøring**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. Vælg **Damprengøring**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
4. Følg vejledningen på skærmen, vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
5. Vælg **START**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.

ADVARSEL

Åbn ikke døren, før cyklussen er afsluttet. Vandet indeni ovnen er meget varmt og kan forårsage forbrændinger.

BEMÆRK

- Hvis ovn er meget snavset med fedt, for eksempel efter stegning eller grillning, anbefales det at fjerne svært skidt manuelt ved at bruge et rengøringsmiddel, før du aktiverer damprengøringen.
- Lad ovndøren stå på klem, når cyklussen er færdig. Dette er for at lade den indvendige emaljeoverflade tørre grundigt.
- Når ovnen er varm indeni, er autorengøring ikke aktiveret. Vent indtil ovnen er kølet ned, og prøv igen.
- Hæld ikke vand på bunden med magt. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet over til forsiden.

Afkalkning

Rengør inde i dampgeneratoren for at undgå at påvirke madkvaliteten og smagen.

BEMÆRK

- Ovnen tæller tiden for damptilstande og giver dig besked om at køre afkalkningsfunktionen, når det er nødvendigt. Du kan stadig bruge damptilstande i de næste to timer uden at køre afkalkningsfunktionen. Du kan dog ikke bruge damptilstande efter to timer, medmindre du kører og fuldfører afkalkningsfunktionen.
- Når du får meddelelsen, skal du vælge **Start nu**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at køre afkalkningsfunktionen eller vælge **Senere**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at udskyde det.

-  : Afkalkning er påkrævet.

1. Rør ved  knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Rengøring**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. Vælg **Afkalkning**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
4. Vælg **Næste**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
5. Følg vejledningen på skærmen, vælg **Start**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Hvis du får en besked om, at du ikke har tilstrækkeligt med vand, skal du tilføje mere vand i vandbeholderen, vælg **OK**, og herefter trykke på **Drejeskiven**.
6. Når afkalkningen er fuldført, tømmer ovnen automatisk vandet.
7. Derefter skal du tømme vandbeholderen.
8. Genopfyld vandbeholderen med 500 ml af drikkevand, som vejledt på skærmen, vælg **OK**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at starte rensningen.
9. Når skylningen er fuldført, skal du tømme vandbeholderen.
 - Når beholderen er tømt, skal den rengøres, før den sættes tilbage i ovnen.

ADVARSEL

- Brug ovnhandsker, når du håndterer vandbeholderen.
- Brug kun afkalkningsmidler, der er beregnet til dampovne eller kaffemaskiner.


Brug

FORSIGTIG

- Annuller ikke afkalkning, når den er i gang. Ellers skal du genstarte afkalkningscyklussen og afslutte den inden for de næste tre timer for at aktivere damptilstande.
- Hold børn væk fra ovnen for at undgå ulykker.
- For at finde blandingsforholdet mellem vand og afkalkningsmiddel skal du følge afkalkningsmiddelproducentens anvisninger.

Tømning

Når du har brugt damptilstande, skal du tømme det resterende vand for at forhindre, at andre tilberedningstilstande påvirkes. Hvis du vil tømme til rengøringsformål, skal du også bruge denne funktion.

1. Rør ved  knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Rengøring**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
3. Vælg **Tøm**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
4. Vælg **Start**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
5. Følg vejledningen på skærmen, vælg **OK**, og tryk herefter på **Drejeskiven**.
 - Ovnens tømmer vand fra dampgeneratoren til vandbeholderen.
6. Tøm derefter vandbeholderen.
 - Når beholderen er tømt, skal den rengøres, før den sættes tilbage i ovnen.

ADVARSEL



- Brug ovnhandsker, når du håndterer vandbeholderen.
- Fjern ikke vandbeholderen, mens den tømmes.

BEMÆRK

- Når ovnen starter tømningen, skal du vente, indtil tømningscyklussen er afsluttet.
- Afhængigt af produktets miljø kan afløbsoperationen tage lang tid. Dette er ikke en produktfejl, det er med henblik på sikkerheden, så vent til vandet er kølet af.

Indstillinger



Rør ved  knappen på kontrolpanelet, vælg **Indstilligner**, og tryk herefter på **Drejeskiven** for at ændre forskellige indstillinger for din ovn. Se følgende tabel for detaljerede beskrivelser.

Menu	Undermenu	Beskrivelse
Forbindelser	Wi-Fi	Du kan slå Wi-Fi til eller fra.
	Let forbindelse	Du kan forbinde ovnen til SmartThings-serveren via en trådløs netværksforbindelse. Når ovnen er forbundet, kan du bruge SmartThings-appen til at kontrollere ovnen status og/eller styre den fra en mobilenhed.
	Fjernstyring	Vælg Aktiver , og tryk herefter på Drejeskiven for at give tilladelse til at callcentret må fjerntilgå din ovn for at kontrollere intern information.
Display	Lysstyrke	Du kan ændre displayskærmens lysstyrke.
	Pauseskærm	Du kan tænde og slukke for pauseskærmen.  BEMÆRK Pauseskærmen er en funktion, som viser data og tid på din skærm, hvis der ikke er noget input i en bestemt periode i standby-tilstand.
	Ur-tema	Du kan vælge ur-tema.
	Timeout	Du kan vælge, hvor lang tid, der skal gå, før pauseskærmen tændes.  BEMÆRK <ul style="list-style-type: none">• Energiforbruget stiger muligvis afhængigt af dine indstilligner.• Når timeout-indstillingen er indstillet til "Altid tændt", ændres lysstyrken for LCD automatisk til niveau 2, hvis der ikke er aktivitet i 3 minutter.

Menu	Undermenu	Beskrivelse
Dato og tidspunkt	Automatisk dato og tidspunkt	Du kan tænde eller slukke for at opdatere tidspunkt fra internettet. Du skal være forbundet til det trådløse netværk.
	Vælg tidszone	Du kan vælge tidszonen. (Du skal deaktivere automatisk dato og tidspunkt.)
	Indstil dato	Du kan manuelt indstille en dato. (Du skal deaktivere automatisk dato og tidspunkt.)
	Indstil tid	Du kan manuelt indstille tiden. (Du skal deaktivere automatisk dato og tidspunkt.)
	Vælg tidsformat	Du kan vælge mellem tidsformaterne 12-timers eller 24-timers.
Sprog		Du kan vælge et sprog.
Lydstyrke		Du kan justere ovnens volumen.
Vandets hårdhed		Du kan justere vandet hårdhed for det vand, du bruger til dampunderstøttede tilstande. <ul style="list-style-type: none"> • Blød: Op til 120 ppm • Medium: 120-240 ppm • Medium-hård: 240-350 ppm • Hård: Over 350 ppm
Hjælp	Fejlfinding	Du kan kontrollere fejlfindingen.
	Vejledning til førstegangsbrug	Du kan kontrollere de enkle vejledninger til grundlæggende brug af ovnen.
Om enheden	Modelnavn	Du kan kontrollere modelnavnet på vores ovn.
	SW-version	Du kan kontrollere firmwarens nuværende version. Når du har ny software tilgængelig, vil SW-opdaterings- knappen dukke op i denne menu.
	Juridisk information	Du kan kontrollere de juridiske oplysninger.

Lås

Du kan låse kontrolpanelet for at forhindre uønsket drift.

- For at aktivere låsefunktionen, skal du røre ved  knappen på kontrolpanelet, vælge **Lås** og herefter trykke på **Drejeskiven**.
- For at deaktivere låsefunktionen skal du røre ved og holde  knappen nede, indtil du ser "**Kontrol er ulåst-**" beskeden.

Smart-madlavning

Manuel madlavning

⚠ ADVARSEL om on acrylamid

Akrylamid produceret under bagning af stivelsesholdige fødevarer såsom kartoffelbåde, pommes frites og brød kan forårsage sundhedsproblemer. Det anbefales at tilberede disse fødevarer ved lave temperaturer og undgå overtilberedning, kraftig bruning eller at brænde på.

⚠ FORSIGTIG

Fødevarer, der let kan blive fordærvet (såsom mælk, æg, fisk, kød eller fjerkræ), bør ikke stå i ovnen i mere end 1 time, før tilberedningen begynder, og bør fjernes omgående, når tilberedningen er fuldført. At spise dårlig mad kan resultere i sygdom pga. madforgiftning.

📖 BEMÆRK

- Forvarmning anbefales til alle tilberedningstilstande, medmindre andet er angivet i tilberedningsvejledningen.
- Når du bruger Øko-grill, skal du lægge mad i midten af tilbehørspladen.

Tilbehørstips

Din ovn leveres med et andet antal eller en anden slags tilbehør. Du kan opleve, at der mangler noget tilbehør i tabellen nedenfor. Også selvom du ikke får det præcise tilbehør, der er specificeret i denne tilberedningsvejledning, kan du bruge det, du allerede har, og opnå de samme resultater.

- Bagepladen og Universalbagepladen kan udskiftes med hinanden.
- Ved tilberedning af fedtet mad anbefales det at sætte en bageplade under risten for at opsamle olierester. Hvis du har modtaget en rist-indsats, kan du bruge den sammen med bagepladen.
- Hvis der bliver leveret en universalbageplade eller den ekstra dybe bageplade, eller begge dele, er det bedre at bruge den, der er dybere, til madlavning af fedtet mad.

Bagning

Vi anbefaler at forvarme ovnen for at få de bedste resultater.

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sandkage	Bagerist, Ø 25-26 cm form	2		160-170	35-40
Marmorkage	Rist, Gugelhopf-form	3		175-185	50-60
Tærte	Rist, Ø 20 cm tærteform	3		190-200	50-60
Gærkage på bageplade med frugter og crumbles	Universalbageplade	2		160-180	40-50
Frugt-crumble	Rist, 22-24 cm ovnfad	3		170-180	25-30
Scones	Universalbageplade	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, 22-24 cm ovnfad	3		190-200	25-30
Marengs	Universalbageplade	3		80-100	100-150
Soufflé	Rist, soufflékopper	3		170-180	20-25
Æble-gærbradepandekage	Universalbageplade	3		150-170	60-70
Hjemmelavet pizza, 1-1,2 kg	Universalbageplade	2		190-210	10-15
Frosset butterdej, fyldt	Universalbageplade	2		180-200	20-25
Quiche	Rist, 22-24 cm ovnfad	2		180-190	25-35

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Æbletærte	Rist, Ø 20 cm form	2		160-170	65-75
Afkølet pizza	Universalbageplade	3		180-200	5-10

Stegning

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kød (okse/gris/lam)					
Oksetyndsteg, 1 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		160-180	50-70
Kam af kalvestykke, 1,5 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		160-180	90-120
Flæskesteg, 1 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		200-210	50-60
Svinesteg, 1 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		160-180	100-120
Lammeben på knoglen, 1 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		170-180	100-120





Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fjerkræ (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg *	Bagerist + universalplade (til drypfangning)	3 1		200	60-80 *
Kyllingestykker	Rist + Universalbageplade	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalbageplade	3 1		200-210	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Rist + Universalbageplade	3 1		180-200	120-150
Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Universalbageplade	3		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 Kg	Universalbageplade	3		190-200	40-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Rist + Universalbageplade	3 1		200-220	20-30
Stegt fisk	Rist + Universalbageplade	3 1		180-200	30-40

* Vend efter 2/3 af stegetiden.

Smart-madlavning









Grillning

Vi anbefaler at forvarme ovnen ved at bruge stor grill-tilstand. Vendes efter halv tid.

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		270-300	2-4
Ostetoast	Universalbageplade	4		200	4-8
Oksekød					
Steak *	Rist + Universalbageplade	4 1		240-250	15-20
Burgere *	Rist + Universalbageplade	4 1		250-270	13-18
Svinekød					
Svinekoteletter	Rist + Universalbageplade	4 1		250-270	15-20
Pølser	Rist + Universalbageplade	4 1		260-270	10-15
Fjerkræ					
Kylling, bryst	Rist + Universalbageplade	4 1		230-240	30-35
Kylling, underlår	Rist + Universalbageplade	4 1		230-240	25-30

* Vend efter 2/3 af stegetiden.

Frosne færdigretter

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	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 ovnchips	Universalbageplade	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalbageplade	3		220-230	25-30
Frossen ovncamembert	Rist	3		190-200	10-15
Frosne baguettes med fyld	Rist + Universalbageplade	3 1		190-200	10-15
Frosne fiskefingre	Rist + Universalbageplade	3 1		190-200	15-25
Frossen fiskeburger	Rist	3		180-200	20-35

Dampunderstøttet tilstand

Med damp aktiveret genererer ovnen damp og fordeler det jævnt indeni madlavningszonen og dækker hele området af hver rist og alle hjørner. Det hjælper med at brune maden, hvilket giver en sprød top, og gør den blød og saftig indeni.

Følg beholderen med drikkevand op til maks.-linjen, og vælg et dampniveau, som passer bedst til din opskrift.

Damp varmluft

Vi anbefaler at forvarme ovnen med damp tilstand til bagning.

Mad	Tilbehør	Niveau	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosne rundstykker	Universalbageplade	3	Lav	180-190	10-20
Frosne croissanter	Universalbageplade	3	Lav	180-190	10-20
Hvidt brød	Bagerist, 24 cm bageform	2	Med	180-190	30-40
Fuldkornsbrød	Bagerist, 24 cm bageform	2	Med	180-190	30-40
Butterdej	Universalbageplade	3	Lav	180-190	15-20
Vanilje karamelflan	Rist	3	Høj	120-130	20-30
Ostekage	Rist	3	Med	150-160	55-65
Baguette *	Universalbageplade	3	Høj	180-200	25-35
Frossen selvhævende pizza	Universalbageplade	3	Med	190-210	15-25

* Flutes behøver kun damp tilstanden i begyndelsen af bagningen. Vi anbefaler at bruge **Damp varmluft**- tilstanden i 10 min og bruge **Konvektions**- tilstanden med samme temperatur under den resterende bagetid.

Damptopvarme + konvektion

Vi anbefaler at justere madlavningstilstanden efter halvdelen af madlavningstiden for at fjerne damp og give en sprød tekstur. Vi anbefaler at bruge **Øverste varme + Varmluft**- tilstanden eller **Konvektions**- tilstanden og bevare temperaturen.

Mad	Tilbehør	Niveau	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Flæskesteg med sprød svær, 1,2 kg	Rist + Universalbageplade	3 1	Med	170-180	90-120
Kylling, hel, 1,2 kg	Rist + Universalbageplade	2 1	Med	190-200	55-65
Kyllingestykker	Rist + Universalbageplade	4 1	Lav	210-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalbageplade	4 1	Lav	170-180	15-25
And, hel, 2,5 kg	Rist + Universalbageplade	2 1	Med	170-180	100-120
Lille kalkun, hel, 4,0 kg	Rist + Universalbageplade	2 1	Med	180-200	120-150
Hel fisk, 0,5 kg *	Rist + Universalbageplade	4 1	Med	170-190	20-30
Fiskefileter *	Rist + Universalbageplade	4 1	Lav	190-200	15-25

* Vi anbefaler at bruge **Damptopvarme + konvektions**- tilstanden under madlavningstiden for at få en blød tekstur.

Smart-madlavning

Damp Nederste varme + Varmluft

Vi anbefaler at forvarme ovnen med damptilstand for sprød bagning.

Mad	Tilbehør	Niveau	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hjemmelavet pizza	Universalbageplade	2	Med	190-200	15-20
Selvhævende pizza	Universalbageplade	2	Med	190-210	15-20
Quiche	Rist	2	Lav	180-190	25-35
Rundstykker	Universalbageplade	2	Lav	180-190	15-25
Focaccia	Rist	2	Lav	200-210	15-25

Dampkogning (kun relevante modeller)

Denne **Dampkognings-** tilstand giver dig mulighed for at bruge en bred vifte af opskrifter.

Sørg for at bruge dampbeholderen til dampkogning og fyld beholderen med drikkevand op til maks.-linjen.

Mad	Tilbehør	Niveau	Tid (min.)
Brocolibuketter	Dampbeholder	A	10-15
Skiveskårne grøntsager (squash, gulerod, peberfrugt)	Dampbeholder	A	10-20
Grønne asparges	Dampbeholder	A	15-20
Hvide asparges	Dampbeholder	A	15-20
Grønne bønner	Dampbeholder	A	15-20
Rosenkål	Dampbeholder	A	15-20
Skrællede halve kartofler	Dampbeholder	A	25-35
Fiskefilet	Dampbeholder	A	15-25
Muslinger	Dampbeholder	A	10-20
Rejer	Dampbeholder	A	10-20
Kyllingebryst	Dampbeholder	A	20-30
Kogte æg	Dampbeholder	A	13-18

BEMÆRK

Niveau A henviser til en eksklusiv rist til dampbeholderen. Se **Tilbehør** afsnittet på side **14** for præcis placering af niveau A.

Forstegning

Denne tilstand inkluderer en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C. Øverste varme og varmluftsventilatoren er i drift under processen med at brune kødet. Efter dette trin tilberedes maden skånsomt ved den lave temperatur ved forvalg. Denne proces udføres, mens top- og bundvarmerne er i drift. Denne tilstand er velegnet til kødsteg og fjerkræ.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	3-4
Flæskesteg	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	4-5
Lammesteg	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	2-3

Dobbelt tilberedningstilstand

Indsæt skillevæggen i ovnen inden brug af Dobbelt tilberedningstilstand. Vi anbefaler at forvarme ovnen for de bedste resultater.

Følgende tabel præsenterer 5 dobbeltkogevejledninger, som vi anbefaler til madlavning, stegning og bagning. Med Dobbelt tilberedningstilstand er det muligt at tilberede hovedretten og eventuelt tilbehør eller hovedretten og dessert samtidigt.

- Ved at bruge Dobbelt tilberedningstilstand kan forvarmningstiden forlænges.

Nr.	Zone	Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Øverst	Sandkage	Rist, Ø 25-26 cm form	4		160-170	40-45
	Nederst	Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalbageplade	1		190-210	13-18
2	Øverst	Stegte grøntsager, 0,4-0,8 kg	Universalbageplade	4		220-230	13-18
	Nederst	Æbletærte	Rist, Ø 20 cm form	1		165-175	70-80
3	Øverst	Pitabrød	Universalbageplade	4		230-240	13-18
	Nederst	Kartoffelgratin, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ovnfad	1		180-190	45-50

Nr.	Zone	Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
4	Øverst	Kylling, underlår	Rist + Universalbageplade	4 4		230-250	30-35
	Nederst	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ovnfad	1		190-200	30-35
5	Øverst	Fiskefilet, bagt	Rist + Universalbageplade	4 4		210-230	15-20
	Nederst	Æblemørdej	Universalbageplade	1		170-180	25-30

Smart-madlavning

Du kan også kun bruge øverste eller nederste zone for at spare strøm. Tilberedningstiden kan forlænges, når du bruger adskilt zone. Vi anbefaler at forvarme ovnen for de bedste resultater.

Øverst

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kartoffelgratin	Rist, 22-24 cm ovnfad	4		160-170	40-50
Scones	Universalbageplade	4		180-190	30-35
Lasagne	Rist, 22-24 cm ovnfad	4		180-190	25-35
Kylling, lår *	Rist +	4		230-250	30-35
	Universalbageplade	4			

* Forvarm ikke ovnen.

Nederst

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hollandsk brødkage	Bagerist, 24 cm bageform	1		-	170-180	50-60
Æbletærte	Rist, Ø 20 cm form	1		-	160-170	70-80
Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalbageplade	1		-	190-210	15-20
Croissanter	Universalbageplade	1		Lav	180-190	15-20

Mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Ostekage	Rist	1		Med	150-160	60-70
Rundstykker	Universalbageplade	1		Lav	180-190	15-25
Broccolibuketter *	Dampbeholder	A		-	-	10-15
Skrællede halve kartofler *	Dampbeholder	A		-	-	25-35
Fiskefilet *	Dampbeholder	A		-	-	15-25
Kogte æg *	Dampbeholder	A		-	-	13-18

BEMÆRK

- Niveau A henviser til en eksklusiv rist til dampbeholderen. Se **Tilbehør** afsnittet på side **14** for præcis placering af niveau A.
- Tilgængelige madlavningstilstande afhænger af ovnmodellen.

Øko-varmluft

Denne tilstand bruger det optimerede varmesystem, så du sparer energi under tilberedning af dine retter. Tiderne for denne kategori foreslås ikke at der forvarmes før tilberedning for at spare mere energi.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugtmulder, 0,8-1,2 kg	Bagerist, 24 cm ildfast fad	2	160-180	60-80
Bagte kartofler, 0,4-0,8 kg	Universalbageplade	2	190-200	70-80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Rist + Universalbageplade	3 1	160-180	20-30
Frosne ovn-pommes fritter, 0,3-0,5 kg	Universalbageplade	3	180-200	25-35
Frosne kartoffelbåde, 0,3-0,5 kg	Universalbageplade	3	190-210	25-35
Fiskefileter, bagte, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalbageplade	3 1	200-220	30-40
Sprøde fiskefileter, paneret, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalbageplade	3 1	200-220	30-45
Stegt oksetyndsteg, 0,8-1,2 kg	Rist + Universalbageplade	2 1	180-200	65-75
Stegte grøntsager, 0,4-0,6 kg	Universalbageplade	3	200-220	25-35

Kødsonde

Type mad		Kernetemperatur (°C)
Bøf/lam	Pink	45-50
	Medium	55-60
	Gennemstegt	65-70
Svinekød		80-85
Fjerkræ		85-90

Smart-madlavning

Programmer til automatisk tilberedning

⚠ FORSIGTIG

Fødevarer, der let kan blive fordærvet (såsom mælk, æg, fisk, kød eller fjerkræ), bør ikke stå i ovnen i mere end 1 time, før tilberedningen begynder, og bør fjernes omgående, når tilberedningen er fuldført. Indtagelse af fordærvet mad kan resultere i sygdom fra madforgiftning.

Enkelt tilberedning

Følgende tabel viser 50 automatiske programmer til tilberedning, stegning og bagning. Den indeholder dens mængder, vægtintervaller og passende anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forprogrammeret af hensyn til din bekvemmelighed. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

1. Ovnretter & bagværk

Automadlavningsprogrammerne omfatter forvarmning under bagning og viser forvarmningsfremskridtet. Start programmet, efter forvarmningsbippet lyder, indsættes maden. Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Vi anbefaler det 22-24 cm ildfaste fad, som kan modstå varme (op til 300 °C) og er lavet af glas eller glaskeramik.

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Ovnret			
Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	3
	Tilbered frisk kartoffelgratin i et ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Grøntsagsgratin	0,8-1,2	Rist	3
	Tilbered frisk grønssagsgratin i et ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
Pastagratin	1,2-1,5	Rist	3
	Tilbered pastagratin i et 22-24 cm ovnfast fad. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
	Tilbered hjemmelavet lasagne i et 22-24 cm ovnfast fad. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
Ratatouille	1,2-1,5	Rist	3
	Kom ingredienserne til ratatouille i et ildfast fad med låg. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten. Bages tildækket. Rør inden servering.		
Tærter & butterdej			
Æbletærte	1,2-1,4	Rist	2
	Tilbered æblekage med en 20-24 cm rund metalbageform. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes retten midt på risten.		
Croissanter *	0,3-0,4	Universalbageplade	3
	Lav croissanter (kølet færdig dej). Læg dem på bagepapir på universalplade. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes ind i ovnen.		

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Æbletærtedej *	0,3-0,4	Universalbageplade	3
	Læg æbler i butterdej på bagepapir på universalplade. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes ind i ovnen.		
Frugttærtébund	0,4-0,5	Rist	3
	Kom dejen i en sort metalsmurt bradepande til kagebund. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten midt på risten.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	2
	Tilbered tærtedejen, læg i et rundt tærtfad med en diameter på 22-24 cm. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, tilsættes fyld og sæt derefter retten på midten af risten.		
Madeleines	0,2-0,4	Rist	3
	Læg dej i sorte madeleineforme af metal. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, tilsættes fyld og sæt derefter retten på midten af risten.		
Brød			
Hvidt brød *	0,6-0,7	Rist	2
	Tilbered dejen, og læg den i et sort, firkantet bagefad (længde 25-30 cm). Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
Blandet kernebrød *	0,8-0,9	Rist	2
	Tilbered dejen, og læg den i et sort, firkantet bagefad (længde 25-30 cm). Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
Flutes *	0,6-0,7	Universalbageplade	3
	Tilbered dejen i 2 dele, og læg den på en universalplade.		

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Valnøddebrød *	1,0-1,1	Universalbageplade	3
	Tilbered dejen i 4 dele, og fordel den på universalpladen.		
Rundstykke *	0,3-0,5	Universalbageplade	3
	Lav boller (kølet færdig dej). Læg dem på bagepapir på universalplade. Start programmet. Når biplyden for forvarmning høres, sættes ind i ovnen.		
Kager og desserter			
Frugt-crumblér	0,8-1,2	Rist	3
	Kom frisk frugt (hindbær, brombær, æbler i skiver eller pærer i skiver) i ovnfad 22-24 cm. Fordel fyldet ovenpå frugten. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
Scones	0,5-0,6	Universalbageplade	3
	Anbring scones (5-6 cm i diameter) på bagepapir på universalplade. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes ind i ovnen.		
Sandkage	0,5-0,6	Rist	3
	Tilbered kagedejen, og læg den i et sort, rundt bagefad af metal på 25-26 cm i diameter. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten midt på risten.		
Marmorkage	0,7-0,8	Rist	2
	Bland kagedejen og kom den i en rund metalform. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten midt på risten.		

Smart-madlavning

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Hollandsk brødkage	0,7-0,8	Rist	2
	Tilbered kagedejen, og læg den i et sort firkantet bagefad af metal (længde 25-26 cm). Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten midt på risten.		
Ostekage *	0,8-0,9	Rist	2
	Tilbered dejen, og læg den i et sort, rundt bagefad af mel (20-24 cm). Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten midt på risten.		
Brownies	0,7-0,8	Rist	3
	Bland kagedejen og kom den i et 22-24 cm ovnfast fad. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		

* Fyld beholderen med drikkevand op til maks.-linjen til dampunderstøttet madlavning.

2. Steg

Vi anbefaler friskt, afkølet kød, fjerkræ og fisk for at få en bedre smag. Vi anbefaler at optø frosne ingredienser helt, hvis du bruger dem. Autoprogrammet omfatter ikke forvarmning og at vende. Men du kan vende dem, når halvdelen af tiden er gået for at få bedre resultater, hvis du ønsker det.

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Kød			
Stegt oksetyndsteg **	0,8-1,2	Rist	2
		Universalbageplade	1
	Krydr oksekødet og lad det stå i køleskabet i 1 time. Anbring på risten med fedtsiden opad.		
Slow-cooked roastbeef **	0,8-1,2	Rist	2
		Universalbageplade	1
	Krydr oksekødet og lad det stå i køleskabet i 1 time. Anbring på risten med fedtsiden opad.		
Urtestegte lammekoteletter	0,4-0,8	Rist	4
		Universalbageplade	1
	Mariner lammekoteletterne med krydderurter og krydderier og læg dem på en rist.		
Lammekølle på benet **	0,8-1,4	Rist	3
		Universalbageplade	1
	Mariner lammekødet og læg det på risten.		
Flæskesteg med svær **	0,8-1,2	Rist	3
		Universalbageplade	1
	Læg flæskestegen på en rist med fedtsiden opad.		
Rist med spareribs	0,8-1,2	Rist	3
		Universalbageplade	1
	Læg ribbensstegen på en ovnrst.		

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Fjerkræ			
Kylling, hel */**	0,8-1,4	Rist	2
		Universalbageplade	1
Skyl og rens kyllingen. Pensl kyllingen med olie og krydderier. Læg den med brystsidens nedad på bageristen. Sæt stegetermometeret i det tykkeste område af brystet.			
Kylling, bryst	0,5-0,9	Rist	4
		Universalbageplade	1
Mariner brystet, og put det på risten.			
Kyllingelår	0,5-0,9	Rist	4
		Universalbageplade	1
Pensl med olie og krydderier og læg på rist.			
Butterfly chicken *	1,0-1,3	Rist	3
		Universalbageplade	1
Skyl og rens kyllingen. Skær bagsiden af kyllingen, og pensl kyllingen med olie og krydderier. Læg den på bageristen og i universalpladen, og steg den herefter.			
And, hel */**	1,5-2,3	Rist	2
		Universalbageplade	1
Rens og rengør anden. Pensl anden med krydderier. Læg den med brystsidens opad på bageristen og i universalpladen. Sæt stegetermometeret i det tykkeste område af brystet.			
Andebryst	0,3-0,7	Rist	4
		Universalbageplade	1
Sæt anden med fedtsiden opad på risten.			

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Fisk			
Ørredfilet, bagt	0,3-0,7	Universalbageplade	4
		Læg ørredfileter med skindsiden opad på universalbakken.	
Ørred	0,3-0,7	Rist	4
		Universalbageplade	1
Skyl og rens fisken og læg dem hoved mod hale på risten. Tilsæt citronsaft, salt og krydderurter inden i fisken. Snit skindet med en kniv. Pensl olie og salt.			
Tunge	0,3-0,7	Universalbageplade	3
		Læg fisken på bagepapir på universalplade. Snit skindet med en kniv.	
Laksebøf/filet	0,3-0,7	Rist	4
		Universalbageplade	1
Skyl og rens laksebøfferne/fileter. Læg fileterne med skindsiden opad på en rist.			

* Fyld beholderen med drikkevand op til maks.-linjen til dampunderstøttet madlavning.

** Sæt stegetermometeret i det tykkeste område af kødet.

Smart-madlavning

3. Ekstra tilbehør

Autoprogrammet omfatter ikke forvarmning. Brug de friske grøntsager.

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Stegte grøntsager	0,3-0,7	Universalbageplade	4
	Rens og tilbered skiver af squash, aubergine, peber, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, krydderurter og krydderier. Fordel jævnt på bagepladen.		
Farserede tomater	0,3-0,7	Universalbageplade	3
	Rens og skær tomaterne i halve, udhul dem. Fyld dem med blandingen (fx ris, hakket kød), og læg dem på pladen.		
Kartoffelstykker	0,3-0,7	Universalbageplade	3
	Rengør og skær kartoflerne i både. Pensl med olivenolie, krydderurter og krydderier. Fordel dem jævnt på en plade og steg.		
Halve bagte kartofler	0,5-0,9	Universalbageplade	3
	Skær store kartofler (hver 200 g) i halve på langs. Læg med snitsiden opad på universalbakke og pensl med olivenolie, krydderurter og krydderier.		

4. Bekvemmelighed

Autoprogrammet omfatter ikke forvarmning. Brug de frosne, forlavede fordele.

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Frosne ovnchips	0,3-0,7	Universalbageplade	3
	Fordel frosne ovnchips jævnt på bagepladen.		
Frosne kartoffelbåde	0,3-0,7	Universalbageplade	3
	Fordel de frosne kartoffelstykker jævnt på pladen.		
Frossen lasagne	0,3-0,7	Rist	3
	Sæt den frosne lasagne i det ildfaste fad, og sæt den på bageristen.		

5. Pizza & dej

Automadlavningsprogrammerne omfatter forvarmning under bagning og viser forvarmningsfremskridtet. Start programmet, efter forvarmningsbippet lyder, indsættes maden. Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Frossen pizza	0,3-0,7	Rist	3
	Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes den frosne pizza midt på risten.		
Hjemmelavet pizza	0,8-1,2	Universalbageplade	2
	Tilbered hjemmelavet pizza med gærdejen og læg den på universalbakken. Vægten inkluderer dej og topping, såsom sauce, grøntsager, skinke og ost. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes ind i ovnen.		
Calzone	0,8-1,2	Universalbageplade	3
	Tilbered 4 stykker frisk Calzone, og sæt den på pladen.		
Dejhævning	0,3-0,7	Rist	2
	Forbered dejen i en skål, dæk med husholdningsfilm. Sæt på midten af risten.		

Dobbelt tilberedningstilstand

Følgende tabel viser 20 automatiske programmer til tilberedning, stegning og bagning. Du kan kun bruge den øvre zone eller nedre zone og bruge de øvre og nedre zoner på samme tid. Programmet indeholder mængder, vægtintervaller og passende anbefalinger.

Tilberedningstilstande og -tider er forprogrammeret af hensyn til din bekvemmelighed. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.

Alle dobbelte automadlavningsprogrammer omfatter forvarmning og viser forvarmningsfremskridtet.

Sæt maden i ovnen efter forvarmningsbip.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

1. Øverst

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	4
	Tilbered frisk kartoffelgratin i et ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
Pastagratin	1,2-1,5	Rist	4
	Tilbered pastagratin i et 22-24 cm ovnfast fad. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		
Lasagne	1,0-1,5	Rist	4
	Tilbered hjemmelavet lasagne i et 22-24 cm ovnfast fad. Start programmet. Når bilyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		

Smart-madlavning

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Scones	0,5-0,6	Universalbageplade	4
	Anbring scones (5-6 cm i diameter) på bagepapir på universalplade. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes ind i ovnen.		
Kyllingelår	0,5-0,9	Rist	4
		Universalbageplade	4
Pensl med olie og krydderier og læg på rist.			
Laksebøf/filet	0,3-0,7	Rist	4
		Universalbageplade	4
Skyl og rens laksebøfferne/fileter. Læg fileterne med skindsiden opad på en rist.			
Stegte grøntsager	0,3-0,7	Universalbageplade	4
		Rens og tilbered skiver af squash, aubergine, peber, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, krydderurter og krydderier. Fordel jævnt på bagepladen.	
Halve bagte kartofler	0,5-0,9	Universalbageplade	4
		Skær store kartofler (hver 200 g) i halve på langs. Læg med snitsiden opad på universalbakke og pensl med olivenolie, krydderurter og krydderier.	
Frosne kartoffelbåde	0,3-0,7	Universalbageplade	4
		Fordel de frosne kartoffelstykker jævnt på pladen.	
Frosne ovnchips	0,3-0,7	Universalbageplade	4
		Fordel frosne ovnchips jævnt på bagepladen.	

2. Nederst

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Æbletærte	1,2-1,4	Rist	1
	Tilbered æblekage med en 20-24 cm rund metalbageform. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten midt på risten.		
Æbletærtedej *	0,3-0,4	Universalbageplade	1
	Læg æbletærtedej på bagepapir på pladen. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes ind i ovnen.		
Croissanter *	0,3-0,4	Universalbageplade	1
	Lav croissanter (kølet færdig dej). Læg dem på bagepapir på universalplade. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes ind i ovnen.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	1
	Tilbered tærtedejen, læg i et rundt tærtefad med en diameter på 22-24 cm. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, tilsættes fyld og sæt derefter retten på midten af risten.		
Rundstykke *	0,3-0,5	Universalbageplade	1
	Lav boller (kølet færdig dej). Læg dem på bagepapir på universalplade. Start programmet. Når biplyden for forvarmning høres, sættes ind i ovnen.		
Frukt-crumblers	0,8-1,2	Rist	1
	Kom frisk frugt (hindbær, brombær, æbler i skiver eller pærer i skiver) i ovnfad 22-24 cm. Fordel fyldet ovenpå frugten. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten på midten af risten.		

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Ostekage *	0,8-0,9	Rist	1
	Tilbered dejen, og læg den i et sort, rundt bagefad af mel (20-24 cm). Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes retten midt på risten.		
Farserede tomater	0,3-0,7	Universalbageplade	1
	Rens og skær tomaterne i halve, udhul dem. Fyld dem med blandingen (fx ris, hakket kød), og læg dem på pladen.		
Frossen pizza	0,3-0,7	Rist	1
	Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes den frosne pizza midt på risten.		
Hjemmelavet pizza	0,8-1,2	Universalbageplade	1
	Tilbered hjemmelavet pizza med gærdejen og læg den på universalbakken. Vægten inkluderer dej og topping, såsom sauce, grøntsager, skinke og ost. Start programmet. Når biplyden for forvarmning har lydt, sættes ind i ovnen.		

* Fyld beholderen med drikkevand op til maks.-linjen til dampunderstøttet madlavning.

3. Twin

Du kan vælge et autoprogram til de nedre og øvre zoner og lave dem på samme tid.

FORSIGTIG

Når du bruger enten den øverste eller nederste zone, kan blæseren og varmelegemet i den anden zone være i drift for optimal ydeevne. Den zone, der ikke bliver brugt, må ikke bruges til utilsigtede formål.

Sund madlavning (kun relevante modeller)

Ovnen tilbyder 20 sunde madlavningsprogrammer. Madlavningsindstillingerne vil automatisk blive justeret iht. det valgte program. Du kan bruge enkeltzone eller nedre zone.

Sørg for at bruge dampbeholderen til dampkogning og fyld beholderen med drikkevand op til maks.-linjen.

ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Brocolibuketter	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Blomkålsbuketter	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Gulerodsskiver	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Squashskiver	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Græskarterninger	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Grønne asparges	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Hvide asparges	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Grønne bønner	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Rosenkål	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Skrællede halve kartofler	0,6-0,8	Dampbeholdere	A
Æbleskiver	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Rejer	0,6-0,8	Dampbeholdere	A
Muslinger	0,8-1,0	Dampbeholdere	A
Fiskefilet	0,6-0,8	Dampbeholdere	A
Kyllingebryst	0,8-1,0	Dampbeholdere	A
Crème caramel	-	Dampbeholdere	A

Smart-madlavning

Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Niveau
Frosne dumplinger	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Æg, hårdkogte	0,5-0,7	Dampbeholdere	A
Æg, medium kogte	0,5-0,7	Dampbeholdere	A
Æg, blødkogte	0,5-0,7	Dampbeholdere	A

BEMÆRK

Niveau A henviser til en eksklusiv rist til dampbeholderen. Se **Tilbehør** afsnittet på side **14** for præcis placering af niveau A.

Specialfunktion

Optøning

Denne tilstand bruges til optøning af frosne produkter, bagværk, frugt, kage, fløde og chokolade. Optøningstiden afhænger af fødevarens type, størrelse og mængde.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosne produkter Kyllingenuggets, sovs, kartofler	Rist + Universalbageplade	3 1	50	-
Bagværk Brød og rundstykker	Rist + Universalbageplade	3 1	50	-
Frugt	Bagerist, ildfast fad	3	30	-
Kage, fløde, chokolade	Bagerist, ildfast fad	3	30	-

Tørring

Denne tilstand bruges til at tørre frugt, grøntsager og urter. Tørringstiden afhænger af typen, tykkelsen og mængden af maden.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugt	Rist	3	70-80	300-420
Grøntsager	Rist	3	70-80	200-500
Urt	Rist	3	70-80	60-90

Hævet dej

Denne tilstand bruges til at hæve dejen og lave hjemmelavet yoghurt.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Pizzadej	Rist	2	30-40	30-40
Kage-/brøddej	Bagerist, ildfast fad	2	30-40	40-50
Hjemmelavet yoghurt	Bagerist, ildfast fad	2	40-50	6-7 (timer)

Pizzakok

Denne tilstand passer til pizza. Madlavningstemperatur- og tid afhænger af pizzastørrelsen og tykkelsen af pizzadejen.

Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hjemmelavet pizza	Universalbageplade	2	190-210	15-25
Hjemmelavet tynd pizza	Universalbageplade	2	210-230	10-15

Slow-cook

Tilstanden bruger lav-temperatur til den bløde tekstur. Denne tilstand er god til at stege okse, gris, kalv eller lam, når du ønsker en blød tekstur. Vi anbefaler, at du bruner kødet over det hele ved høj temperatur på kogepladen, før den steges.










Mad	Tilbehør	Niveau	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	3-4
Tyndsteg, 5-6 cm tyk	Rist + Universalbageplade	3 1	70-80	4-5
Flæskesteg	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	4-5
Lammesteg	Rist + Universalbageplade	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Rist + Universalbageplade	3 1	70-90	2-3

Test-retter

I henhold til standard EN 60350-1.

1. Baging

Anbefalingerne for baging henviser til en forvarmet ovn. Brug ikke funktionen Hurtig forvarmning. Sæt altid bagepladerne med den skrå side mod dørens front.

Type mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalbageplade	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Småkage	Universalbageplade	1+3		140	28-33
Fedtfri sandkage	Rist + Springform kageform (Mørk belagt, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Æbletærte	Rist + 2 springforme ** (Mørk belagt, Ø 20 cm)	2, anbragt diagonalt		160	70-80
	Universalbageplade + Rist + 2 springforme ** (Mørk belagt, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Øg tilberedningstiden med 5 minutter, hvis du laver mad i konventionel tilstand ved hjælp af et ovnfast glas (Ø 26 cm).



** To kager placeres på risten bagerst til venstre og foran til højre.

*** To kager placeres i midten oven på hinanden.

Smart-madlavning



2. Grillning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter med funktionen Stor Grill.

Type mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af hvidt brød	Rist	5		300 (maks.)	1-2
Okseburgere * (12 ea)	Rist + Universalbageplade (til at opsamle eventuelle dryp)	4		300 (maks.)	1. 15-18
		1			2. 5-8

* Vend efter 2/3 af stegetiden.





3. Stegning

Type mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling* 1,3-1,5 kg	Rist + Universalbageplade (til at opsamle eventuelle dryp)	3		200	60-75
		1			
Hel kylling* 1,5-1,7 kg	Rist + Universalbageplade (til at opsamle eventuelle dryp)	3		200	70-85
		1			

* Vendes efter halv tid.

4. Dampkogning

Fyld beholderen med drikkevand op til maks.-linjen for dampkogning.

Type mad	Tilbehør	Niveau	Type af opvarmning	Tid (min.)
Brocolibuketter 0,5 kg	Dampbeholder	A		12-15
Dampede æg 10 ea	Dampbeholder	A		15-18
Skrællede kartofler 0,5 kg	Dampbeholder	A		18-23
Frossen laks	Dampbeholder	A		18-23

BEMÆRK

Niveau A henviser til en eksklusiv rist til dampbeholderen. Se **Tilbehør** afsnittet på side **14** for præcis placering af niveau A.

Samling af hyppige automadlavnings-opskrifter

Kartoffelgratin

Ingredienser 800 g kartofler, 100 ml mælk, 100 ml fløde, 50 g hele piskede æg, 1 spsk. salt, peber, muskatnød, 150 g revet ost, smør, timian.

Vejledning Skræl kartoflerne og skær dem i 3 mm tykkelse. Gnid smørret over hele overfladen af et gratinfad (22-24 cm). Fordel skiverne på et rent håndklæde og hold dem dækket med håndklædet, mens du forbereder resten af ingredienserne.
Bland resten af ingredienserne undtagen revet ost i en stor skål og rør godt rundt. Læg kartoffelskiverne i fadet lidt overlappende og hæld blandingen over kartoflerne. Fordel den revne ost over toppen og bag. Efter tilberedning serveres drysset med et par friske timianblade.

Grøntsagsgratin

Ingredienser 800 g grøntsager (squash, tomat, løg, gulerod, peber, forkogte kartofler), 150 ml fløde, 50 g hele piskede æg, 1 spsk. salt, urter (peber, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spsk. olivenolie. Nogle timianblade.

Vejledning Vask grøntsagerne og skær dem i 3-5 mm tykkelse. Læg skiverne i et gratinfad (22-24 cm) og hæld olien på grøntsagerne. Bland resten af ingredienserne undtagen revet ost og hæld på grøntsagerne. Fordel den revne ost over toppen og bag. Servér derefter drysset med et par friske timianblade.

Lasagne

Ingredienser 2 spsk. olie, 500 g hakket oksekød, 500 ml tomat sauce, 100 ml kalvefond, 150 g tørrede lasagneplader, 1 løg (hakket) 200 g revet ost, 1 spsk. persilleflager, oregano, basilikum.

Vejledning Tilbered kødsauce med tomat. Varm olien op i en stegepande, og steg derefter hakket oksekød og hakket løg i ca. 10 min., indtil det er brunet over det hele. Hæld tomat sauce og oksefond over, tilsæt de tørrede krydderurter. Bring i kog, og lad det simre i 30 min.
Kog lasagneplader efter pakkens anvisning. Læg lasagneplader, kødsovsen og osten i lag, og gentag derefter. Drys derefter jævnt med resterende ost på toppen af laget af nudler og bag.

Smart-madlavning

Æbletærte

- Ingredienser**
- **Bagværk:** 275 g mel, $\frac{1}{2}$ spsk. salt, 125 g hvidt strøsukker, 8 g vaniljesukker, 175 g koldt smør, 1 æg (slået ud).
 - **Fyld:** 750 g faste hele æbler, 1 tsk. citronsaft, 40 g sukker, $\frac{1}{2}$ spsk. Kanel, 50 g rosiner uden kerner, 2 tsk. brødkrummer.

Vejledning Sigt melet med saltet over en stor skål. Sigt ricinussukker og vaniljesukker hermed. Skær med 2 knive smørret gennem melet i små tern. Tilføj $\frac{3}{4}$ af det udslåede æg. Ælt alle ingredienserne i foodprocessoren, indtil der kommer en smuldrende masse. Form dejen til en kugle med hænderne. Pak den ind i plastfolie og lad den stå på køl i cirka 30 min. Smør springformen (24-26 cm diameter) og drys overfladen med mel. Rul $\frac{3}{4}$ af dejen ud til den er 5 mm tyk. Kom det i bageformen (bund og sider). Skræl og udkern æblerne. Skær dem i terninger på ca. $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprøjt æblerne med citronsaft og bland dem godt. Vask og tør ribs og rosiner. Tilsæt sukker, kanel, rosiner og ribs. Bland godt og drys bunden af dejen med brødkrummer. Tryk let. Rul resten af dejen ud. Skær dejen i små strimler og læg dem på kryds og tværs på fyldet. Pensl tærten jævnt med resten af det sammenpiskede æg.

Quiche Lorraine

- Ingredienser**
- **Bagværk:** 200 g almindeligt mel, 80 g smør, 1 æg.
 - **Fyld:** 75 g fedtfrie bacontern, 125 ml fløde, 125 g creme fraiche, 2 æg, udslåede, 100 g revet ost fra Schweiz, salt og peber.

Vejledning For at lave dejen skal du putte mel, smør og æg i en skål og blande til en blød dej og derefter lade den hvile i køleskabet i 30 min. Rul dejen ud og læg den i det smurte keramiske fad til quiche (25 cm i diameter). Prik bunden med en gaffel. Bland æg, fløde, creme fraiche, ost, salt og peber. Hæld det på bagværket lige inden bagning.

Frugt-crumbler

- Ingredienser**
- **Topping:** 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanelpulver.
 - **Frugt:** 600 g blandede frugter.

Vejledning Bland alle ingredienser, indtil de er smuldrede til at lave topping. Fordel de blandede frugter i et ovnfad og drys crumblen på.

Hjemmelavet pizza

- Ingredienser**
- **Pizzadej:** 300 g mel, 7 g tørret gær, 1 spsk. olivenolie, 200 ml varmt vand, 1 spsk. sukker og salt.
 - **Topping:** 400 g grøntsager i skiver (aubergine, squash, løg, tomat), 100 g skinke eller bacon (hakket), 100 g revet ost.

Vejledning Kom mel, gær, olie, salt, sukker og varmt vand i en skål og bland til en fugtig dej. Ælt i en røremaskine eller i hånden ca 5-10 min. Dæk til med låg og sæt i ovnen i 30 minutter ved 35 °C for at hæve. Rul dejen ud på en meldrysset overflade til en rektangelform og læg den på bagepladen eller pizzapladen. Fordel tomatpuréen på dejen og læg skinke, champignon, oliven og tomat. Drys jævnt med ost på toppen og bag.

Ovnstegt oksesteg

- Ingredienser** 1 kg tyndsteg eller roastbeef, 5 g salt, 1 g peber, hhv. 3 g rosmarin og timian.

Vejledning Krydr oksekødet med salt, peber og rosmarin og lad det stå i køleskabet i 1 time. Sæt risten på. Sæt det i ovnen og tilbered.

Urtestegte lammekoteletter

- Ingredienser** 1 kg lammebøffer (6 stykker), 4 store hvidløgsfed (pressede), 1 spsk. frisk timian (knust), 1 spsk. frisk rosmarin, 2 spsk. salt, 2 spsk. olivenolie.

Vejledning Bland salt, hvidløg, krydderurter og olie og tilsæt lammet. Vend til for at dække og lad stå ved stuetemperatur i mindst 30 minutter til 1 time.

Rist med spareribs

- Ingredienser** 2 riste med svinespareribs, 1 spsk. Sorte peberkorn, 3 babyspinat, 1 løg (hakket), 3 hvidløgsfed (hakket), 85 g brun farin, 3 spsk. Worcestershire-sauce, 2 spsk. tomatpuré, 2 spsk. olivenolie.

Vejledning Lav en barbecuesauce. Varm olie op i en gryde og tilsæt løg. Tilbered indtil det er blødt og tilsæt de resterende ingredienser. Steg og reducer varmen og lad det simre i 30 minutter, indtil det er tyknet. Mariner højrebet med barbecue-saucen mindst 30 min. til 1 time.

Vedligeholdelse

Rengøring

⚠ ADVARSEL

- Sørg for, at ovnen og tilbehøret er afkølet før rengøring.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovns indre

- Brug en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand til rengøring af ovnen indvendigt.
- Rengør ikke dørtætningen i hånden.
- Brug kun standard ovnrensere, for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne genstridig snavs skal du bruge en speciel ovnrens.
- Da temperaturen i tilberedningsrummet stiger i en indledende periode, kan du finde nogle pletter på det indvendige glas af døren. Hvis dette er tilfældet, skal du slukke for ovnen og vente til den er afkølet. Brug derefter køkkenpapir eller neutralt rengøringsmiddel på en ren klud til at tørre det indvendige glas af.

Ovns ydre

Hvis der er fingeraftryk, fedt eller pletter på ydersiden (sås døroverfladen, håndtaget eller skærmen), skal de rengøres med en blød klud med glasrens eller neutralt opvaskemiddel og herefter tørres af med en blød, ren og tør klud.

Fedt og snavs kan blive tilbage, især omkring håndtaget på grund af den varme luft, der kommer indefra. Det anbefales at rengøre håndtaget efter hver brug.

Tilbehør

Vask tilbehøret efter hver brug, og tør det med et viskestykke. For at fjerne genstridige urenheder, skal du lægge det brugte tilbehør i varmt sæbevand i ca. en halv time før opvask.

Katalytisk emaljeoverflade (kun relevante modeller)

De aftagelige dele er belagt med mørkegrå katalytisk emalje. De kan blive tilsmudset med olie og fedt sprøjtet rundt af den cirkulerende luft under varmluftopvarmning. Disse urenheder brænder dog af ved ovntemperaturer på 200 °C eller derover.

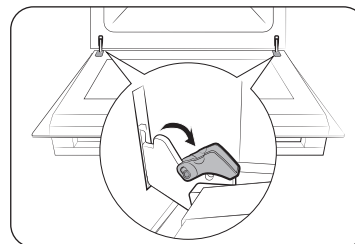
1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Rengør ovnens indre.
3. Vælg **Konvektions-** tilstand med maks.-temperatur, og køр cyklussen i en time.

Dør (kun relevante modeller)

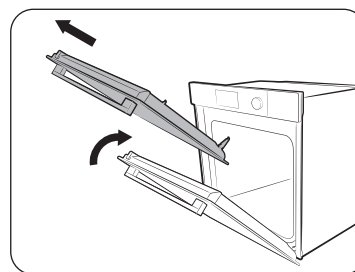
Fjern ikke ovndøren, medmindre det er til rengøringsformål. Følg disse instruktioner for at fjerne lågen til rengøring.

⚠ ADVARSEL

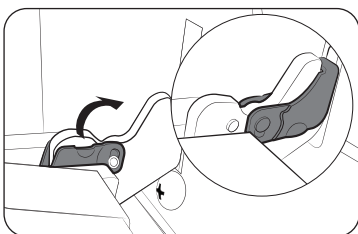
Ovndøren er tung.



1. Åbn døren og vip clipsene ved begge hængsler.



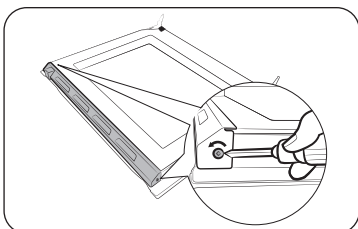
2. Luk lågen ca. 70°. Hold ovndøren i siderne med begge hænder, og løft og træk opad, indtil hængslerne er fjernet.
3. Rengør lågen med sæbevand og en ren klud.



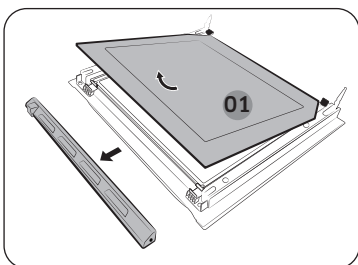
4. Når du er færdig, skal du følge trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for at reinstallere døren. Sørg for, at clipsene er hængslet på begge sider.

Dørglas

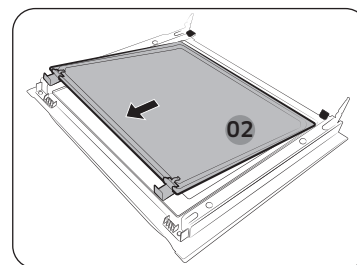
Alt efter model er ovnlågen udstyret med 3-4 glasplader placeret mod hinanden. Fjern ikke dørglasset, medmindre det er for rengøringsformål. Følg disse instruktioner for at fjerne dørglasset til rengøring.



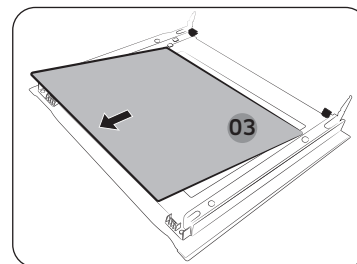
1. Brug en skruetrækker til at fjerne skrueerne på venstre og højre side.



2. Tag lågene af i pileretningen.
3. Fjern den første plade fra døren.



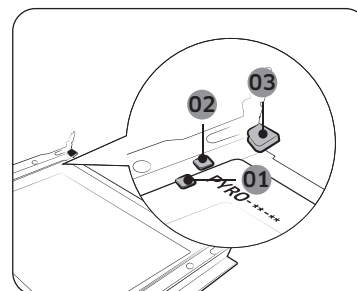
4. Fjern den anden plade fra døren i pilens retning.



5. Fjern den tredje plade fra døren i pilens retning.
6. Rengør glasset med sæbevand og en ren klud.

⚠ FORSIGTIG

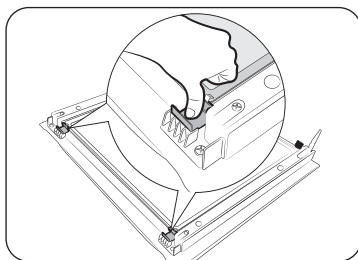
For at identificere den korrekte side af pladen skal du finde "PYRO"-mærket på hjørnet af hver plade. Korrekt retning: PYRO-**-**
Forkert retning: **--**-OAY9



7. Når du er færdig, genindsæt pladerne som følger:
 - Se billedet og find hængslerne. Indsæt ark 3 under støtteklemme 1, ark 2 mellem støtteklemme 1 og 2, og ark 1 i støtteklemme 3 i denne rækkefølge. Sørg for, at den udskrevne side af pladen indsættes indad.

- 01 Støtteclip 1
- 02 Støtteclip 2
- 03 Støtteclip 3

Vedligeholdelse

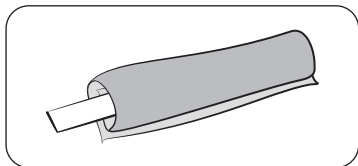


8. Når du har indsat ark 2, skal du trykke glasklemmerne ned og kontrollere, om de fastgør glaspladen ordentligt.
9. Følg trin 1-2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at sætte afdækningerne tilbage på plads.

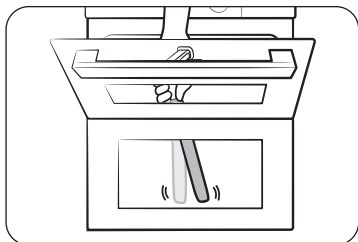
⚠ ADVARSEL

For at forhindre udslip af varme skal du sørge for at sætte glaspladerne ind på plads.

Dobbelt dørglas (kun relevante modeller)



1. Bind den våde serviet for at fastgøre.

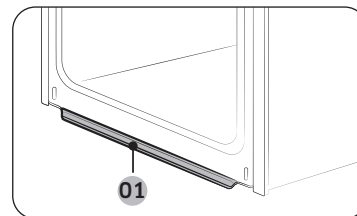


2. Læg håndklædet under døren.
3. Rengør døren.
4. Kom rengøringsmiddel på kluden og rengør igen.
5. Tør den tørre klud for at fugte og boble.

⚠ FORSIGTIG

Tag ikke lågen af ved rengøring.

Vandsamler



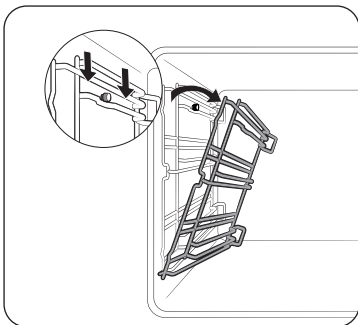
01 Vandsamler

Vandopsamleren opsamler ikke kun overskydende fugt fra madlavningen, men også madrester. Vandopsamleren kan ikke afmonteres. Tør vand af på vandopsamleren, når ovnen er afkølet efter en tilberedning.

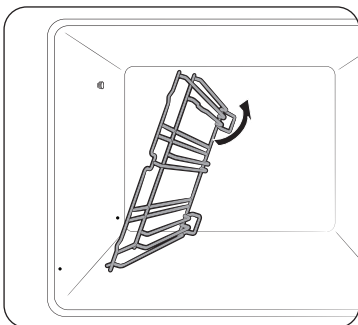
⚠ ADVARSEL

Hvis der lækker vand fra vandopsamleren, skal du kontakte os på et lokalt Samsung-servicecenter.

Sideriste (kun relevante modeller)



1. Tryk på den øverste linje på venstre siderist, og sænk med cirka 45°.



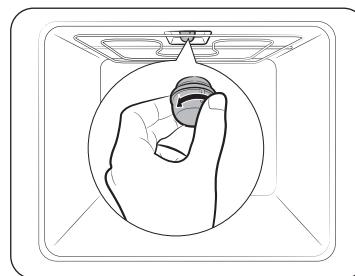
2. Træk og fjern den nederste linje på venstre sidestativ.
3. Fjern højre siderist på samme måde.
4. Rengør begge sideriste.
5. Når du er færdig, skal du følge trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for at reinstallere sideristene.

BEMÆRK

Ovnen fungerer uden sideristene og ristene på plads.

Udskiftning

Pærer

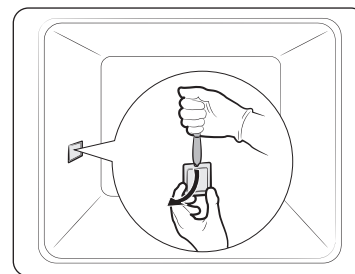


1. Fjern glashætten ved at dreje mod uret.
2. Udskift ovnlyset.
3. Rengør glashætten.
4. Når du er færdig, skal du følge trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for at reinstallere glaslåget.

ADVARSEL

- Før udskiftning af en pære, skal ovnen slukkes og netledningen tages ud.
- Brug kun 25-40 W/220-240 V, 300 °C varmeresistente pærer. Du kan købe godkendte pærer på et lokalt Samsung-servicecenter.
- Brug altid en tør klud, når du håndterer en halogenpære. Dette er for at forhindre, at pæren bliver manipuleret, fingeraftryk eller sved, hvilket resulterer i en forkortet levetid.

Sideovnlys



1. Hold den nederste ende af dækslet til sideovnslyset med den ene hånd, og brug et fladt skarpt værktøj, såsom en bordkniv, til at fjerne dækslet som vist.
2. Udskift sideovnslyset.
3. Sæt lysdækslet på igen.

Fejlfinding

Kontrolpunkter

Hvis du støder på et problem med ovnen, skal du først tjekke tabellen nedenfor og prøve forslagene. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Problem	Årsag	Handling
Knapperne kan ikke trykkes korrekt.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis der er fremmedlegemer fanget mellem knapperne Touch-model: hvis der er fugt på ydersiden Hvis låsefunktionen er indstillet 	<ul style="list-style-type: none"> Fjern fremmedlegemet og prøv igen. Fjern fugten og prøv igen. Kontroller, om låsefunktionen er indstillet.
Tiden vises ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis der ikke er nogen strømforsyning 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, om der er strømforsyning.
Ovnen virker ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis der ikke er nogen strømforsyning 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, om der er strømforsyning. Kontroller om demotilstand er tændt.
Ovnen stopper, mens den er i drift.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis den er taget ud af stikkontakten 	<ul style="list-style-type: none"> Tilslut strømmen igen.

Problem	Årsag	Handling
Strømmen afbrydes under drift.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis kontinuerlig tilberedning tager lang tid Hvis køleventilatoren ikke virker Hvis ovnen er installeret et sted uden god ventilation Ved brug af flere strømstik i samme stikkontakt 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen køle af efter langvarig madlavning. Lyt efter lyden fra køleventilatoren. Overhold de mellemrum, der er angivet i produktets installationsvejledning. Brug et enkelt stik.
Der er ingen strøm til ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis der ikke er nogen strømforsyning 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, om der er strømforsyning.
Ovnen er for varm under drift.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis ovnen er installeret et sted uden god ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> Overhold de mellemrum, der er angivet i produktets installationsvejledning.
Døren kan ikke åbnes korrekt.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis der sidder madrester fast mellem døren og produktets indre 	<ul style="list-style-type: none"> Rengør ovnen godt og åbn derefter lågen igen.
Det indvendige lys er svagt eller tænder ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis lampen tændes og derefter slukkes Hvis lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning 	<ul style="list-style-type: none"> Lampen slukker automatisk efter et vist stykke tid for at spare strøm. Du kan tænde den igen ved trykke på Ovnlys. Rengør indersiden af ovnen og kontrollér derefter.

Problem	Årsag	Handling
Der kommer elektricitet fra maskinen.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis strømforsyningen ikke er ordentligt jordet Hvis du bruger en stikkontakt uden jordforbindelse 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, om strømforsyningen er korrekt jordet.
Der drypper vand.	<ul style="list-style-type: none"> Der kan i nogle tilfælde være vand eller damp, afhængigt af maden. Dette er ikke en produktfejl. 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen køle af og tør derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp gennem en revne i døren.		
Der er vand tilbage i ovnen.		
Lysstyrken inde i ovnen varierer.	<ul style="list-style-type: none"> Lysstyrken ændres afhængigt af udgangseffektændringer. 	<ul style="list-style-type: none"> Ændringer i effektydelsen under madlavning er ikke funktionsfejl, så der er ingen grund til bekymring.
Tilberedningen er færdig, men køleventilatoren kører stadig.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilatoren kører automatisk i et vist stykke tid for at ventilere inde i ovnen. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke en produktfejl, så der er ingen grund til bekymring.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis døren er åben Hvis betjeningsenhederne til ovnen ikke er indstillet korrekt Hvis husholdningssikringen er gået eller kredsløbsafbryderen er slået til 	<ul style="list-style-type: none"> Luk døren og genstart. Se kapitlet om betjening af ovnen og nulstil ovnen. Udskift sikringen eller nulstil kredsløbet. Hvis det sker gentagne gange, skal du tilkalde en elektriker. Kontroller om demotilstand er tændt.
Der kommer røg ud under drift.	<ul style="list-style-type: none"> Under indledende drift Hvis der er mad på varmelegemet 	<ul style="list-style-type: none"> Der kan komme røg fra varmelegemet, når du bruger ovnen første gang. Dette er ikke en fejl, og hvis du kører ovnen 2-3 gange, bør det holde op med at ske. Lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og tag maden ud af ovnen.
Der er en brændt eller plastik-lugt, når du bruger ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis du bruger plastik eller andre beholdere, der ikke er varmebestandige 	<ul style="list-style-type: none"> Brug glasbeholdere, der er egnede til varme temperaturer.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Ovnen tilbereder ikke ordentligt.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis døren ofte åbnes under madlavning 	<ul style="list-style-type: none"> Åbn ikke døren ofte, medmindre du tilbereder mad, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, vil den indvendige temperatur være lavere, og det kan påvirke resultatet af din madlavning.
Jeg kan høre vand koge under dampkogning.	<ul style="list-style-type: none"> Det skyldes, at vand er opvarmet ved at bruge dampopvarmeren 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke en produktfejl, så der er ingen grund til bekymring.
Dampkogning fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis der ikke er noget vand i vandforsyningstanken 	<ul style="list-style-type: none"> Tilføj vand til tanken, og forsøg igen.
Sættet er varmt under pyro-rengøring	<ul style="list-style-type: none"> Det skyldes, at pyro-rengøring anvender høje temperaturer 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke en produktfejl, så der er ingen grund til bekymring.
Der forekommer en brændt lugt under pyrorensning.	<ul style="list-style-type: none"> Pyrorensning bruger høje temperaturer, så der kan lugtes brændte madrester. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke en produktfejl, så der er ingen grund til bekymring.
Damprensning virker ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Det skyldes, at temperaturen er for høj 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen køle af og brug derefter.

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, kan du muligvis se en informationskode på displayet. Se nedenstående tabel og prøv forslagene.

Kode	Betydning	Handling
C-d1	Fejl i dørlåsen	Sluk for ovnen og genstart derefter. Hvis problemet fortsætter, skal du slukke al strøm i 30 sekunder eller længere og herefter forbinde igen. Hvis problemet ikke er løst, skal du kontakte et servicecenter.
C-20	Sensorfejl	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Forekommer kun under EEPROM Skriv/Læs	
C-70	Damprelaterede problemer	
C-72		
C-F0	Hvis der ikke er nogen kommunikation mellem hovedprintkortet og subprintkortet	
C-F2	Opstår, når der opretholdes et kommunikationsproblem mellem Touch IC <-> Main eller Sub micom	
C-d0	Problem med knap Opstår, når en knap trykkes og holdes nede i et stykke tid.	Rengør knapperne og sørg for, at der ikke er vand på/omkring dem. Sluk for ovnen og prøv igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Fejlfinding

Kode	Betydning	Handling
-dC-	Hvis skillevæggen fjernes under tilberedning i Dobbelt tilberedningstilstand. Hvis skillevæggen indsættes under tilberedning i Enkelt tilberedningstilstand.	Skillevæggen må ikke fjernes under tilberedning i Dobbelt tilberedningstilstand. Sluk for ovnen og genstart derefter. Hvis problemet fortsætter, skal du slukke for al strøm i 30 sekunder eller mere og derefter tilslutte igen. Hvis problemet ikke er løst, skal du kontakte et servicecenter.
S-01	Sikkerhedsafbrydelse Ovnen har fortsat arbejdet ved en indstillet temperatur i længere tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 100 °C - 16 timer• Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer• Fra 245 °C til maks. - 4 timer	Dette er ikke en systemfejl. Sluk for ovnen og fjern maden. Prøv herefter på normal vis igen.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber efter at forbedre sine produkter til enhver tid. Både designspecifikationerne og denne brugervejledning kan derfor ændres uden varsel.

Tilslutningsspænding		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimal tilsluttet belastningseffekt		3650-3950 W
Dimensioner (B x H x D)	Hovedenhed	595 x 596 x 570 mm
	Indbygget	560 x 579 x 549 mm
Lydstyrke		76 liter

* Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <G>.

Produktdatablad

SAMSUNG		SAMSUNG	
Modelidentifikation	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Energieffektivitetsindeks pr. hulrum (EEI <small>hulrum</small>)	81,6		
Energieffektivitetsklasse pr. hulrum	A+		
Energiforbrug, som er påkrævet til at varme en standardiseret ladning i et hulrum af en elektrisk opvarmet oven i løbet af en cyklus i konventionel tilstand per hulrum (endelig elektrisk energi) (EC <small>elektrisk hulrum</small>)	1,05 kWh/cyklus		
Energiforbrug, som er påkrævet til at varme en standardiseret ladning i et hulrum af en elektrisk opvarmet oven i løbet af en cyklus i ventilator-tvunget tilstand per hulrum (endelig elektrisk energi) (EC <small>elektrisk hulrum</small>)	0,71 kWh/cyklus		
Antal hulrum	1		
Varmekilde pr. hulrum (elektricitet eller gas)	elektricitet		
Volumen pr. hulrum (V)	76 L		
Type oven	Indbygget		
Apparatets masse (M)	NV7B666****: 35,6kg NV7B667****: 40,6kg NV7B668****: 35,6kg NV7B669****: 40,6kg	NV7B666**C*: 37,6 kg NV7B668**C*: 37,6 kg	NV7B676****: 39,1kg NV7B677****: 43,1kg NV7B678****: 39,1kg NV7B679****: 43,1kg
Samlet strømforbrug ved standby (W) (Alle netværksporte er "til" tilstand)	1,9 W		
Tidsperiode for strømstyringen (min.)	20 min.		
Wi-fi	Strømforbrug i standby-tilstand (W)	1,9 W	
	Tidsperiode for strømstyringen (min.)	20 min.	
Sluk-tilstand	Strømforbrug	0,5 W	
	Tidsperiode for strømstyringen (min.)	30 min.	

Data bestemt i henhold til standard EN 60350-1, EN 50564, Kommissionens forordninger (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014 og forordning (EF) nr. 1275/2008.

Energibesparende tips

- Under tilberedningen skal ovndøren forblive lukket, undtagen når maden vendes. Åbn ikke lågen ofte under tilberedningen for at opretholde ovntemperaturen og spare energi.
- Planlæg brugen af ovnen for at undgå at slukke for ovnen mellem tilberedning af en ting og den næste for at spare energi og reducere tiden til genopvarmning af ovnen.
- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan ovnen slukkes 5-10 minutter før slutningen af tilberedningstiden for at spare energi. Den resterende varme vil fuldende tilberedningen.
- Tilbered så vidt muligt mere end én ting ad gangen.

BEMÆRK

Hermed erklærer Samsung, at dette radioudstyr er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovkrav i Storbritannien.

Den fulde tekst af EU-overensstemmelseserklæringen og den Britiske overensstemmelseserklæring er tilgængelig på følgende internetadresse: Den officielle overensstemmelseserklæring kan findes på <http://www.samsung.com>. gå til Support > Søg produktsupport, og indtast modelnavnet.

FORSIGTIGHED

5 GHz WLAN-funktionen i dette udstyr må kun betjenes indendørs i alle EU-lande og i Storbritannien.

Wi-fi	Frekvensområde	Sendereffekt (maks.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Open source-meddelelse

Softwaren inkluderet i dette produkt indeholder open source-software. Du kan få hele den tilsvarende kildekode for en treårig periode efter sidste forsendelse af dette produkt ved at kontakte vores kundeservice via <http://opensource.samsung.com> (Brug "Forespørgselsmenuen").

Det er også muligt at få hele den tilsvarende kildekode på et fysisk medie som en Cd-rom. Et lille gebyr vil blive opkrævet.

Følgende internetadresse http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 fører til den åbne kildelicensinformation som er forbundet med dette produkt. Dette tilbud er gyldigt for enhver, som modtager denne information.



SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Innebygget ovn

Bruker- og installasjonshåndbok

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Innhold

Bruk av denne håndboken 3

De følgende symbolene brukes i denne brukerhåndboken 3

Sikkerhetsinstruksjoner 3

Viktig sikkerhetsforholdsregler 3

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

Automatisk energisparingsfunksjon 6

Installasjon 7

Pakkens innhold 7

Strømtilkobling 8

Skapmontering 8

Før du begynner 11

Kontrollpanel 11

Innledende innstillinger 11

Lukt i ny ovn 12

Smart sikkerhetsmekanisme 13

Myktilukkende dør (forsiktig, sikker og lydløs) 13

Sammensetningen av dampbeholderen 13

Tilbehør 14

Fleksibel dør 15

Vannbeholder 16

Bruk 17

Ovnsmoduser 17

Dampassisterte moduser 19

Doble tilberedningsmoduser 21

Air Fry 23

Luft Sous Vide 25

Tilberedning med steketermometer 27

Spesialfunksjon 28

Sunn matlaging 30

Automatisk tilberedning 30

Tidtaker 31

Rengjøring 32

Innstillinger 34

Låse 35

Smart matlaging 36

Manuell matlaging 36

Programmer for automatisk tilberedning 44

Spesialfunksjon 52

Testretter 53

Samling av ofte brukte oppskrifter for Automatisk tilberedning 55

Vedlikehold 58

Rengjøring 58

Utskifting 61

Feilsøking 62

Kontrollpunkter 62

Informasjonskoder 64

Tekniske spesifikasjoner 65

Vedlegg 66

Produktdataark 66

Åpen kilde-erklæring 67

Bruk av denne håndboken

Takk for at du valgte en SAMSUNG innebygget ovn.

Denne brukerhåndboken inneholder viktig informasjon om sikkerhet og instruksjoner som er ment som hjelp ved bruk og vedlikehold av apparatet ditt.

Ta deg tid til å lese denne brukerhåndboken før du bruker ovnen og ta vare på denne boken for fremtidig referanse.

De følgende symbolene brukes i denne brukerhåndboken

ADVARSEL

Fare eller usikker bruk som kan medføre **alvorlige personskader, død og/eller skade på eiendom**.

FORSIKTIG

Fare eller usikker bruk som kan medføre **personskader og/eller skade på eiendom**.

MERK

Nyttige tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukerne med håndtering av produktet.

Sikkerhetsinstruksjoner

Installasjon av denne ovnen må utføres av en autorisert elektriker. Installatøren er ansvarlig for tilkobling av apparatet til strømmettet i henhold til aktuelle sikkerhetsanbefalinger.

VIKTIG 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 være under oppsyn 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 reduserte 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 apparatet har rengjøringsfunksjon, må ekstra søl være fjernet før rengjøring og alt redskap skal være fjernet fra 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. For apparater med pyrolytisk renseprosess kan noen dyr, spesielt fugler være sensitive for gasser og lokale temperatursvingninger under den pyrolytiske renseprosessen og bør flyttes til et passende, godt ventilert område under denne prosessen.

Ventiler rommet under og etter pyro-rensprosessen.

Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.

Bruk bare steketermometeret som anbefales for denne ovnen. (Bare steketermometermodell)

Det skal ikke brukes en damprens.

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

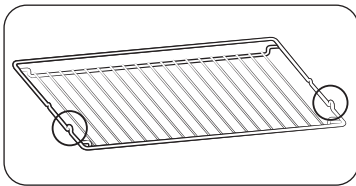
For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

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 grillristen i posisjon med de utstikkende delene (stoppere på begge sider) mot fronten slik at grillristen støtter hvileposisjonen for tung last.

⚠ FORSIKTIG

Hvis ovnen er skadet under transporten, må den ikke tilkobles.

Dette apparatet må bare kobles til strømmettet av en spesielt autorisert elektriker.

Ved feil eller skade på apparatet må det ikke gjøres forsøk på å bruke det.

Reparasjoner skal bare utføres av en autorisert tekniker. Ukorrekte reparasjoner kan medføre betydelig skade på deg og andre. Hvis ovnen trenger reparasjon, må du ta kontakt med et SAMSUNG servicesenter eller din forhandler.

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre ovnen.

Ovnen bør kobles til strømforsyningen ved hjelp av en godkjent kretsbytter eller sikring. Bruk aldri adaptere for flere pluggere eller skjøteledninger.

Strømforsyningen for apparatet bør slås av når det repareres eller rengjøres.

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

Hvis dette apparatet har en damp- eller damptilberedningsfunksjon, må dette apparatet ikke brukes hvis vanntilførselsbeholderen er skadet. (Bare damp- eller dampfunksjonsmodeller)

Hvis beholderen er sprukket eller ødelagt, må den ikke brukes, ta kontakt med ditt nærmeste servicesenter. (Bare damp- eller dampfunksjonsmodeller)

Denne ovnen er bare beregnet for tilberedning av mat i husholdninger.

Under bruk vil overflatene i ovnens interiør bli så varme at de kan medføre forbrenninger. Ikke berør varmeelementer eller innvendige flater i ovnen før de har fått tid til å bli avkjølt.

Oppbevar aldri brennbare materialer i ovnen.

Ovnens flater blir varme når apparatet brukes med høy temperatur i en lengre tidsperiode.

Vær forsiktig under tilberedning når ovnsdøren åpnes da varm luft og damp kan slippe raskt ut.

Under tilberedning av retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe på grunn av de høye temperaturene og dampen kan antennes hvis den kommer i kontakt med varme deler i ovnen.

Av hensyn til sikkerheten må det ikke brukes høytrykksspylere eller dampstrålerensere.

Barn bør holdes på trygg avstand når ovnen er i bruk.

Frossen mat som for eksempel pizzaer, bør tilberedes på den store risten. Hvis bakeformen benyttes, kan den bli deformert på grunn av den store variasjonen i temperaturer.

Sikkerhetsinstruksjoner

Ikke hell vann i bunnen av ovnen når den er varm. Dette kan medføre skade på emaljeplaten. Ovnslampen må være lukket under tilberedning.

Ikke legg aluminiumsfolie i bunnen av ovnen og ikke plasser noen bakeformer eller former på bunnen. Aluminiumsfolien blokkerer varmen og dette kan forårsake skade på emaljeplatene og medføre dårlige tilberedningsresultater.

Fruktsafter etterlater flekker og disse kan bli permanente på emaljeplatene i ovnen.

Ved tilberedning av svært fuktige kaker brukes en dyp panne.

Ikke la bakeutstyr stå på den åpne ovnsdøren.

Hold barn borte fra døren ved åpning og lukking da de kan slå seg på døren eller få fingrene i klem i døren.

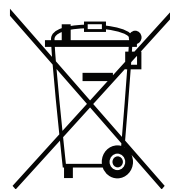
Ikke trå, len deg, sitt på eller plasser tunge ting på døren.

Ikke åpne døren med unødvendig stor kraft.

ADVARSEL: Ikke koble apparatet fra strømforsyningen selv om tilberedningsprosessen er fullført.

ADVARSEL: Ikke la døren stå åpen mens ovnen tilbereder.

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.

Du kan lese mer om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser (f.eks. REACH, WEEE og batterier) på: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatisk energisparingsfunksjon

Lys: Under tilberedningsprosessen kan du slå av ovnslampen ved å trykke på "Ovnslys"-knappen. For å spare energi slås ovnslampen av noen minutter etter at tilberedningsprogrammet har startet.

Installasjon

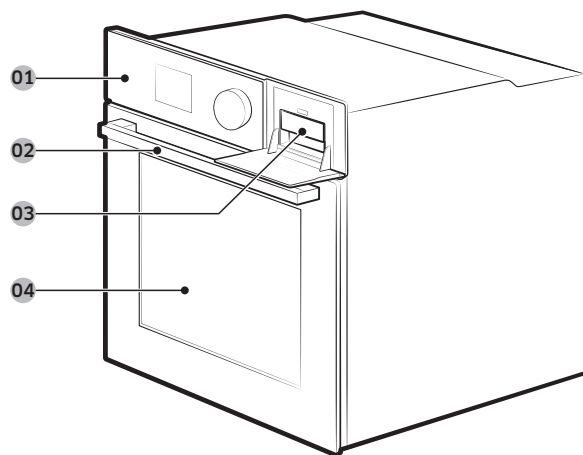
⚠ ADVARSEL

- Dette produktet er beregnet for innebygde produkter.
- Ovnens må bare installeres av en kvalifisert tekniker. Installatøren er ansvarlig for tilkobling av apparatet til strømmettet, og aktuelle sikkerhetsforskrifter for ditt område skal overholdes.
- Apparatet er konstruert for bruk opptil en maksimal høyde på 2000 meter.

Pakkens innhold

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

Et overblikk over ovnen



01 Kontrollpanel

02 Dørhåndtak

03 Vannbeholder

04 Dør

📖 MERK

Avhengig av modellen leveres denne ovnen i to typer: Enkel dør eller doble dører.

Tilbehør

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



Grillrist



Grillristinnsats *



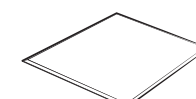
Bakeform *



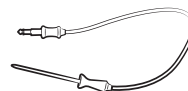
Universalform *



Ekstra dyp form *



Skillevegg



Steketermometer *



Dampbeholder *



2 skruer (M4 L25)



Air Frybrett *

📖 MERK

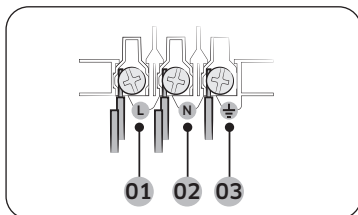
Tilgjengelighet for tilbehør som er merket med stjerne (*), er avhengig av ovnsmodellen.

Installasjon

⚠ FORSIKTIG

Fjern barnesikringen før pyrolyse-selvrensningsprogrammet for å unngå blokkering av ventiler som kan varme opp døren.

Strømtilkobling



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

Sett ovnspluggen inn i en elektrisk kontakt. Hvis det ikke er noen tilgjengelig pluggkontakt på grunn av aktuelle strømbegrensninger, må det brukes en flerpols isolasjonsbryter (med minst 3 mm avstand) for å tilfredsstille sikkerhetsforskrifter. Bruk en strømledning med tilstrekkelig lengde som støtter spesifikasjonen H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Nominell strøm (A)	Minste tverrsnitt
$10 < A \leq 16$	1,5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2,5 mm ²

Kontroller utgangsspesifikasjonene på etiketten som er festet på ovnen.

Åpne bakdekelet på ovnen med en skrutrekker og fjern skruene på ledningsklemmen. Koble deretter strømledningen til de aktuelle koblingsterminalene.

(⏏)-terminalen er beregnet for jording. Koble først de gule og grønne ledningene (jording) som skal være lengre enn de andre. Hvis du bruker en pluggkontakt, må pluggen være tilgjengelig etter at ovnen er installert. Samsung er ikke ansvarlig for ulykker som følger av manglende eller feil jording.

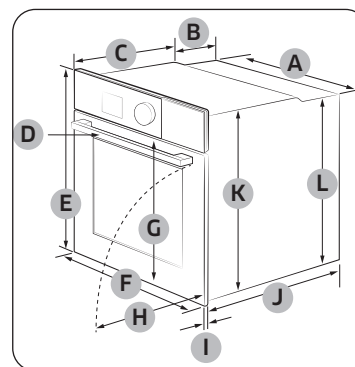
⚠ ADVARSEL

Ikke trå på eller vri ledningene under installasjonen, og hold dem borte fra varmestrålede deler av ovnen.

Skapmontering

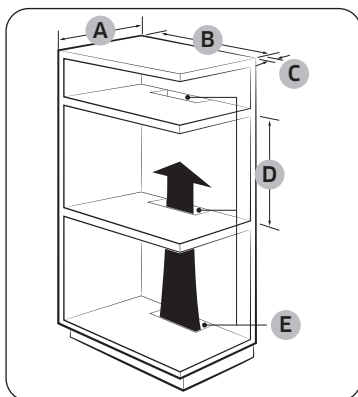
Hvis ovnen installeres i et innebygget skap, må skapets plastoverflater og limte deler være motstandsdyktige mot temperaturer i henhold til EN 60335. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler fra ovns varmestråling. Ovnen må være korrekt ventilert. For ventilasjon må det være en åpning på omtrent 50 mm mellom nedre hylle i skapet og støtteveggen. Hvis du installerer ovnen under en koketopp, må koketoppens installasjonsinstruksjoner følges.

Påkrevde installasjonsdimensjoner



Ovn (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

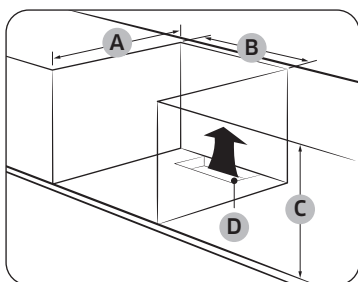


Innebygd skap (mm)

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

MERK

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

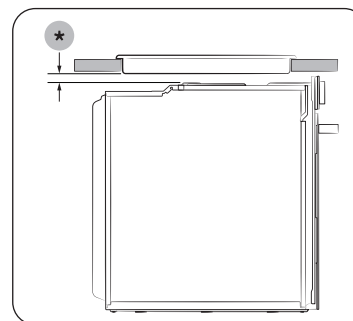


Nedsenket kabinett (mm)

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

MERK

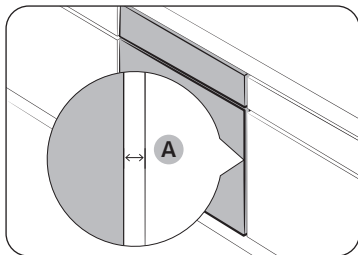
- Det innebygde skapet må ha ventiler (D) for å ventilere varmen og sirkulere luften.
- Minste høydekrav (C) gjelder for ovnsinstallasjon alene.



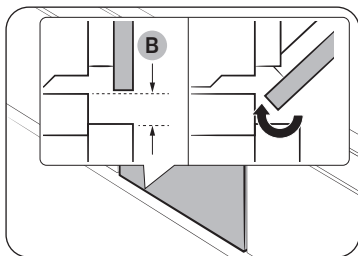
Installasjon med en komfyrtopp
Ved installasjon av en komfyrtopp må installasjonsveiledningen for komfyrtoppen kontrolleres med hensyn til plasskravene (*).

Installasjon

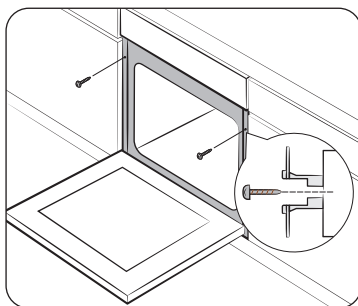
Montere ovnen



Sørg for at det er en åpning **(A)** på minst 5 mm mellom ovnen og hver av sidene på skapet.



Sørg for at det er minst 2 mm åpning **(B)** slik at døren åpnes og lukkes enkelt.



Plasser ovnen i skapet og fest ovnen godt på begge sider med 2 skruer.

Etter at installasjonen er fullført, fjernes beskyttelsesfilmen, tape og andre forpakkingsmaterialer, og det medfølgende tilbehøret tas ut av ovnen. For å fjerne ovnen fra skapet må strømmen til ovnen først frakobles og deretter fjernes 2 skruer på hver side av ovnen.

⚠ ADVARSEL

Ovnen krever ventilasjon for normal drift. Ikke blokker ventilene i noen situasjoner.

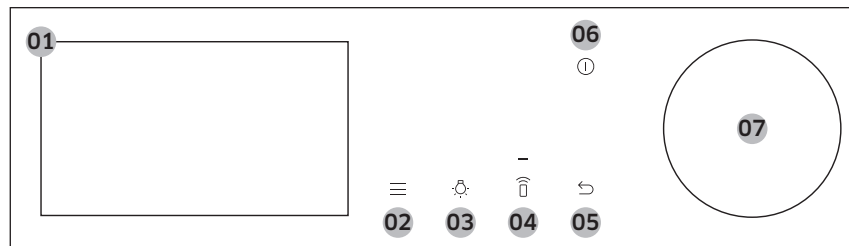
📄 MERK

Den aktuelle utformingen av ovnen kan være forskjellig avhengig av modellen.

Før du begynner

Kontrollpanel

Ovnens kontrollpanel har et display (ikke for berøring), dreieknott og berøringsknapper for å styre ovnen. Les følgende informasjon for å lære om ovnens kontrollpanel.



01	Skjerm	Viser menyen, informasjon og fremdrift for tilberedningen.
02	Alternativer	Berør for å se listen med Alternativer.
03	Lys	Berør her for å slå lyset i ovnen på eller av.
04	Smartkontroll	Berør for å slå Smartkontroll-funksjonen på eller av. MERK Enkel tilkobling skal angis før denne funksjonen brukes.
05	Bakside	Berør for å gå til den forrige skjermen.
06	Effekt	Berør for å slå skjermen på eller av. MERK Bare Strøm -knappen kan stoppe driften i ovnen når døren er åpen.
07	Dreieknott	Vri mot venstre og høyre for å navigere gjennom menyene og listene. Et element vil være understreket for å vise deg hvor du er på skjermen. Trykk for å velge det understrekte elementet.

Innledende innstillinger

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

1. På velkomstsikjermen velges **Start oppsett**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Angi språk.
 - a. Velg språket, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - b. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Aksepter "**Vilkår og betingelser**" og "**Personvernerklæring**".
4. Koble apparatet til SmartThings-appen.
 - a. På Mobilopplevelse-skjermen velges **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - b. Skann QR-koden på skjermen med smarttelefonen og følg instruksjonene på skjermen på telefonen for å fullføre tilkoblingen.
 - Hvis du ikke ønsker å fortsette med dette trinnet, velger du **Hopp over**, og deretter trykker du **Dreieknotten** for å fortsette med det neste trinnet.
 - c. Så snart du får melding om at tilkoblingen er vellykket, velges **OK**, og deretter trykkes **Dreieknotten**.

Før du begynner

5. Angi tidssonen.
 - a. Velg tidssonen din, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - b. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
6. Angi datoen.
 - a. Velg dag, måned og år. Trykk på **Dreieknotten** etter å ha valgt hvert element.
 - b. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

MERK

Hopp over dette trinnet dersom du har koblet apparatet til SmartThings-appen.

7. Velg klokkeslettet.
 - a. Angi time og minutter. Trykk på **Dreieknotten** etter å ha valgt hvert element.
 - b. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

MERK

Hopp over dette trinnet dersom du har koblet apparatet til SmartThings-appen.

8. Velg **Ferdig**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å fullføre innstillingen.
 - Veiledning for skjermbilde for første bruk vises. Du kan velge **LÆR MER**, og deretter trykker du på **Dreieknotten** for å se veiledningen eller du kan velge **SENERE**, og deretter trykker du på **Dreieknotten** for å hoppe over dette trinnet.

Innstilling av skjermen for alltid å være på

Skjermen slås automatisk av etter en viss tid. Hvis du ønsker å stille inn skjermen slik at den er på hele tiden, følges instruksjonene nedenfor.

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Innstillinger**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. På Innstillinger-skjermen velges **Display**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. På Display-skjermen velges **Tidsavbrudd**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Velg **Alltid på**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

MERK

- Energiforbruket kan øke avhengig av innstillingen.
- Når tidsavbrudd-innstillingen er stilt på "**Alltid på**", endres lysstyrken i LCD automatisk til nivå 2 hvis det ikke er noen aktivitet i 3 minutter.
- "**Alltid på**"-innstillingen er bare tilgjengelig når skjermsparenen stilt til På.

Lukt i ny ovn

Før ovnen brukes for første gang, rengjøres innsiden av ovnen for å fjerne lukten i den nye ovnen.

1. Fjern alt tilbehør inne i ovnen.
2. Kjør ovnen med Konveksjon 200 °C eller Vanlig 200 °C i en time. Denne brenner eventuelle produksjonsstoffer i ovnen.
3. Når det er ferdig, slås ovnen av.

MERK

- Ved første gangs bruk vil du kunne se røyk inne i ovnen mens den er i drift. Dette er imidlertid ingen produksjonsfeil.
- Når temperaturen i tilberedningsrommet øker i en innledende periode, vil du kunne se noen flekker på det innvendige glasset i døren. Hvis dette skjer, slås ovnen av og det ventes til den er avkjølt. Bruk deretter kjøkkenpapir eller nøytralt rengjøringsmiddel med en ren klut for å tørke av det innvendige glasset.
- Det er også viktig å sørge for at du bruker ovnen i et godt ventilert kjøkkenmiljø.

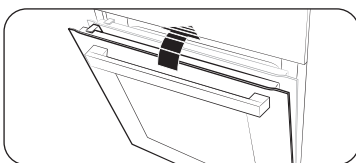
Smart sikkerhetsmekanisme

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, slås ovnslampen på og både viften og varmelementene stopper driften. Dette er for å hindre fysiske skader som f.eks. forbrenninger og også for å hindre unødvendig energitap. Når det skjer, er det bare å lukke døren og ovnen fortsetter å virke normalt siden dette ikke noen systemfeil.

Myktlukkende dør (forsiktig, sikker og lydløs) (bare aktuelle modeller)

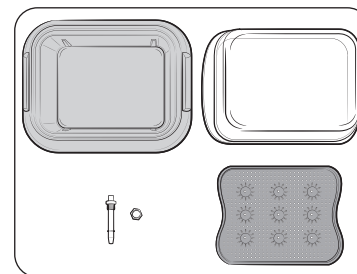
Samsungs innebygde ovn har en myktlukkende dør som lukker forsiktig, sikkert og lydløst. Når døren lukkes, fanger de spesialutformede hengslene døren noen centimeter før den endelige posisjonen. Dette er den perfekte løsningen for bedre komfort og gjør at døren lukkes lydløst og forsiktig.

(Tilgjengeligheten for denne funksjonen avhenger av ovnsmodellen.)

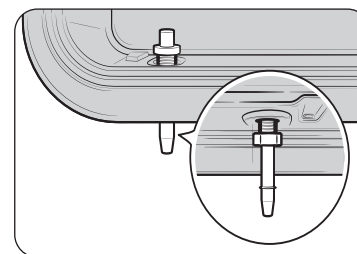


Døren begynner å lukkes mykt ved omtrent 15 grader og lukkes helt i løpet av omtrent 5 sekunder.

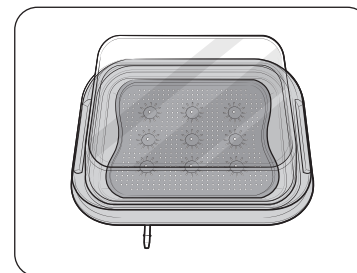
Sammensetningen av dampbeholderen (bare aktuelle modeller)



1. Kontroller og sørg for at du har alle delene for dampbeholderen.
 - Delene innbefatter glasslokk, metallpanne, dampbrett og dampdyse.



2. Sett dampdysen inn i hullet på høyre side av metallpannen, og stram deretter den medfølgende mutteren.

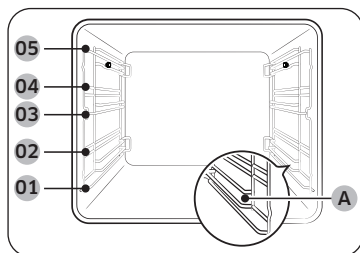


3. Sett dampbrettet i metallpannen og lukk deretter glasslokket for å bruke den i ovnen.

Før du begynner

Tilbehør

Ved første gangs bruk rengjøres tilbehøret grundig med varmt vann, rengjøringsmiddel og en myk, ren klut.



- 01 Første rille
- 02 Andre rille
- 03 Tredje rille
- 04 Fjerde rille
- 05 Femte rille
- (A) Dampbeholdernivå

- Sett inn tilbehøret på riktig sted i ovnen.
- **Dampbeholdernivå (A)** er bare for dampbeholderen. Ikke sett dampbeholderen på noen andre nivåer og ikke stikk noe annet tilbehør inn i **dampbeholdernivå (A)**. **Dampbeholdernivå (A)** er bare tilgjengelig for aktuelle modeller.
- La det være minst 1 cm avstand fra tilbehøret og bunnen av ovnen, og fra alt 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 bli deformert mens de mottar varme. Når de er avkjølt, vil de gjenoppta sitt opprinnelige utseende og ytelse.

Vanlig bruk

For bedre tilberedningsopplevelse bør du gjøre deg kjent med hvordan hvert tilbehør brukes.

Grillrist	Grillristen er beregnet for grilling og steking. Sett inn grillristen i posisjon med de utstikkende delene (stoppere på begge sider) mot fronten.
Grillristinnsats *	Grillristinnsatsen brukes sammen med formen, og forhindrer dryppende væske i bunnen av ovnen.
Bakeform *	Bakeformen (dybde: 20 mm) brukes for å bake kaker, småkaker og annet bakverk. Plasser den hellende siden mot fronten.
Universalform *	Universalformen (dybde: 30 mm) brukes for tilberedning og steking. Bruk grillristinnsatsen for å hindre at væske drypper i bunnen av ovnen. Plasser den hellende siden mot fronten.
Ekstra dyp form *	Den ekstra dype formen (dybde: 50 mm) brukes for steking med eller uten grillristinnsatsen. Plasser den hellende siden mot fronten.
Air Frybrett *	Bruk Air Frybrettet bare i Air Fry-modus. Da formen blir varm under og rett etter tilberedningen, må det alltid brukes ovnshansker, eller vent til ovnen er helt avkjølt for å fjerne formen.
Skillevegg	Skilleveggen er utformet for å dele ovnen i to soner. Bruk skilleveggen med Dobbel tilberedningsmodus. Ikke bruk skilleveggen for noe annet formål enn å dele rommet i to tilberedningssoner. Ikke bruk skilleveggen som hylle.

Utskyvbare skinner *	<p>Bruk platen på de utskytbare skinnene for å sette inn formen på følgende måte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trekk skinneplaten ut av ovnen. 2. Sett formen på skinneplaten og skyv skinneplaten inn i ovnen. 3. Steng ovnsdøren.
Steketermometer *	<p>Steketermometeret måler den innvendige temperaturen i kjøttet som tilberedes. Bruk bare steketermometeret som leveres med ovnen.</p>
Dampbeholder *	<p>Dampbeholderen og glasslokket er kun ment for ovnens dampfunksjon. Bruk dampbeholderen bare på dampbeholdernivået og sørg for å sette den helt inn i hulrommet slik at beholderen berører bakveggen. Dampbeholderen har 4 separate deler: Glasslokk, metallpanne, dampbrett og dampdyse.</p> <p>ADVARSEL: Ikke bruk glasslokket for grilling, steking.</p> <p>⚠ ADVARSEL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruk alltid ovnshansker ved håndtering av dampbeholderen og vær forsiktig så du ikke mister dampbeholderen. • Raske temperaturoendringer kan medføre at glassdeler brykker eller splintrer.

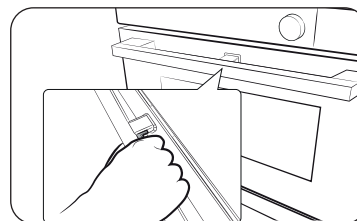
MERK

Tilgjengelighet for tilbehør som er merket med stjerne (*), er avhengig av ovnsmodellen.

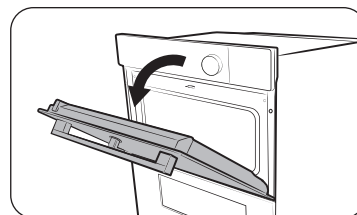
Fleksibel dør (kun aktuelle modeller)

Denne ovnen har en unik fleksibel dør som er hengslet på midten, så du trenger bare åpne den øvre halvdelen for å komme til den øvre sonen. Når du bruker muligheten Dobbel tilberedning, kan du komme til det øvre ovnsrommet mye enklere og med bedre energieffektivitet.

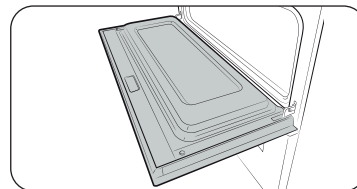
Slik bruker du den øvre døren



1. Trykk hardt på håndtaksspaken.



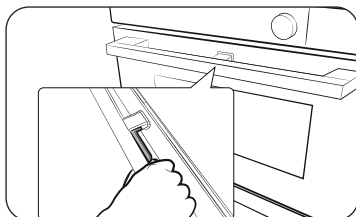
2. Trekk i håndtaket.



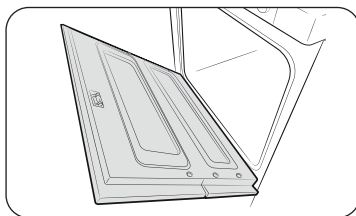
3. Dette åpner bare den øvre døren som vist.

Før du begynner

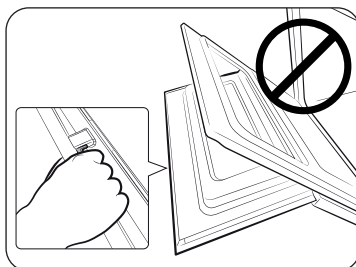
Slik bruker du hele døren



1. Hold det spakfrie området på håndtaket, og trekk.



2. Dette åpner hele døren som vist.



⚠ FORSIKTIG

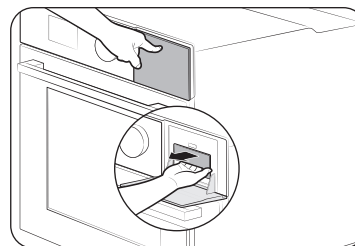
Når hele døren skal åpnes, må du passe på å holde i delen av håndtaket uten spak. Hvis spaken presses halvveis gjennom døråpningen, kan den øvre døren åpne seg og medføre fysiske skader.

📖 MERK

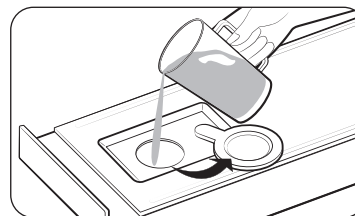
- Ikke plasser tunge gjenstander på og ikke bruk overdreven kraft på den øvre døren.
- Ikke la barn leke med eller på den øvre døren.

Vannbeholder

Vannbeholderen brukes for dampfunksjoner. Fyll den med vann før damptilberedning.



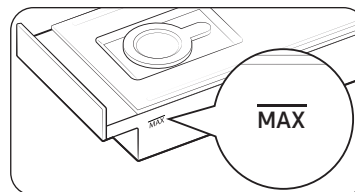
1. Finn vannbeholderen i øverste høyre hjørne. Skyv inn beholderen for å åpne og fjerne.



2. Åpne beholderlokket og fyll beholderen med 500 ml drikkevann.
3. Steng lokket og sett inn beholderen igjen.

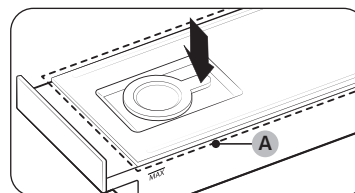
📖 MERK

Sett inn vannbeholderen så langt det går inn til den låses.



📖 MERK

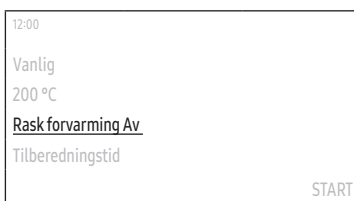
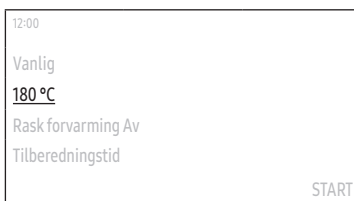
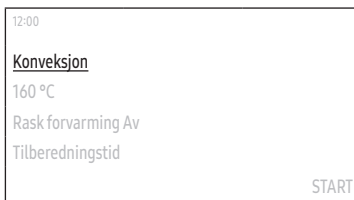
Ikke fyll over MAX-streken.



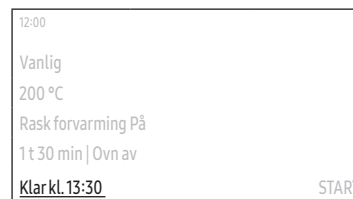
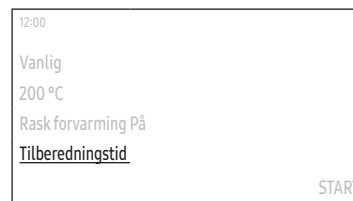
📖 MERK

Pass på at det øvre lokket (A) på vannbeholderen er lukket før ovnen brukes.

Ovnsmoduser



1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg ønsket tilberedningsmodus, og trykk deretter på **Dreieknotten**. (For detaljert informasjon for hver modus, se "Beskrivelser av ovnsmoduser".)
 - Du kan bruke steketermometeret i noen moduser. For å tilberede med steketermometeret, se "Tilberedning med steketermometer (bare aktuelle modeller)".
3. Angi ønsket temperatur.
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.
4. Still på Rask forvarming-alternativet.
 - Standardinnstillingen er "Av".



5. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid.
 - Maksimal tilberedningstid er 23 timer og 59 min.
6. Etter å ha angitt tilberedningstiden velges alternativet du ønsker å bruke på slutten av tilberedningen, og trykk deretter **Dreieknotten**.
 - Du kan velge **Ovn av**, **Hold temperatur** eller **Hold varm**.
 - Stor grill- og Eco-grill-modusene støtter ikke **Hold varm**-alternativet.

MERK

Hvis du starter tilberedningen uten å angi tilberedningstiden eller velge **Hold temperatur** som alternativ, må du stoppe ovnen manuelt.

7. Velg **Klar kl.**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket sluttid.
 - Når du innstiller tilberedningstiden, viser ovnen klokkeslettet når tilberedningen avsluttes. (Eks. **Klar kl. 13:30**)

Bruk









8. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
- Hvis du ikke endret sluttiden, vil ovnen starte tilberedningen med en gang.
 - Hvis du endret sluttiden, vil ovnen justere starttidspunktet automatisk for å avslutte tilberedningen til angitt tid.

MERK

- Du kan endre temperaturen, Rask forvarming-alternativet og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Under tilberedningen kan du velge **AV**, trykk på **Dreieknappen**, velg **OK**, og trykk deretter **Dreieknappen** for å avbryte tilberedningen.
- Når tilberedningen er ferdig, vises **+5 min** på skjermen.
 - Du kan velge **+5 min**, og deretter trykke **Dreieknotten** for å forlenge tilberedningen i ytterligere 5 minutter.

Beskrivelser av ovnsmoduser

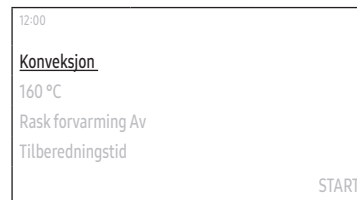
Modus	Temperaturområde (°C)				Foreslått temperatur (°C)
	Enkel	Dobbel			
		Øvre	Nedre	Dobbel	
Konveksjon	30-275	40-250	40-250	40-250	160
Det bakre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for baking og steking på forskjellige nivåer samtidig.					
Vanlig	30-275	-	-	-	180
Varmen genereres av varmeelementene over og under. Denne funksjonen skal brukes for standard baking og steking av de fleste retter.					
Eco-konveksjon	30-275	-	-	-	160
Eco-konveksjon bruker det optimaliserte varmesystemet for å spare energi under tilberedningen. Tilberedningstiden øker litt, men tilberedningsresultatet blir det samme. Merk at denne modusen ikke krever forvarming.					
MERK Eco-konveksjonsmodus for varming som brukes for å bestemme energiklasse, er i samsvar med EN60350-1.					
Stor grill	100-300	40-250	-	-	220
Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen for brunng av matens overflate (for eksempel kjøtt, lasagne eller grateng).					
Eco-grill	100-300	-	-	-	220
Den lille grillen genererer varme. Bruk denne modusen til matvarer som krever mindre varme, for eksempel fisk og fylte baguetter.					
Viftegrill	100-275	-	-	-	180
To varmelementer på oversiden genererer varme, og viften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for grilling av kjøtt eller fisk.					

Modus		Temperaturområde (°C)				Foreslått temperatur (°C)
		Enkel	Dobbel			
			Øvre	Nedre	Dobbel	
	Overvarme og konveksjon	40-275	40-250	-	-	180
		Overvarmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for steking som krever en sprø overflate (for eksempel kjøtt eller lasagne).				
	Undervarme og konveksjon	40-275	-	40-250	-	200
		Undervarmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for pizza, brød eller kake.				
	Undervarme	100-230	-	40-250	40-250	150
		Varmeelementene i bunnen genererer varme. Bruk denne modusen på slutten av bakingen eller tilberedningen for å brune bunnen på en quiche eller pizza.				
	Forhåndssteking	80-200	-	-	-	160
		Forhåndssteking kjører en automatisk forhåndsvarmesyklus inntil ovnstemperaturen når 220 °C. Deretter starter overvarmeelementet og konveksjonsviften rask steking av mat, f.eks. kjøtt. Etter rask steking vil kjøttet bli tilberedt ved lave temperaturer. Bruk denne modusen for biff, fjærkre eller fisk.				
	Luft Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Luft Sous Vide-modus bruker varm luft med lav temperatur for å bruke Sous Vide-modus uten damp eller vanntanken. I denne modusen holder ovnen konstante lave temperaturer inne i tilberedningsrommet.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		Luftfriteringsmodusen bruker varm luft for sprøere og sunnere frossen eller fersk mat uten, eller med mindre olje enn ved vanlig konveksjonsmodus.				

Dampassisterte moduser

⚠ FORSIKTIG

Sørg for at vannbeholderen er fylt før du bruker dampassisterte moduser.

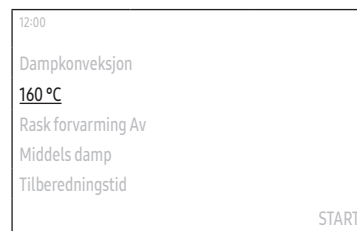


- På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
- Velg ønsket tilberedningsmodus, og trykk deretter på **Dreieknotten**. (For detaljert informasjon for hver modus, se "Beskrivelser av dampassisterte moduser".)
 - Hvis du valgte **Damptilberedning**, går du til trinn 5. (Trinn 2-4 er ikke aktuelle for **Damptilberedning**.)
 - Du kan bruke steketermometeret i noen moduser. For å tilberede med steketermometeret, se "Tilberedning med steketermometer (bare aktuelle modeller)".

📖 MERK

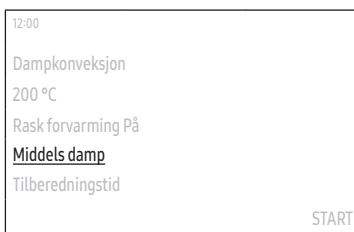
Damptilberedning er bare tilgjengelig i aktuelle modeller.

- Angi ønsket temperatur.
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.





4. Still på Rask forvarming-alternativet.
- Standardinnstillingen er "Av".



5. Angi dampnivået.
- Standardinnstillingen er "Middels".



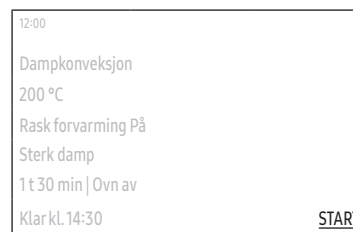
6. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid.
- Maksimal tilberedningstid er 23 timer og 59 min.
7. Etter å ha angitt tilberedningstiden velges alternativet du ønsker å bruke på slutten av tilberedningen, og trykk deretter **Dreieknotten**.
- Du kan velge **Ovn av**, **Hold temperatur** eller **Hold varm**.

MERK

Hvis du starter tilberedningen uten å angi tilberedningstiden eller velge **Hold temperatur** som alternativ, må du stoppe ovnen manuelt.



8. Velg **Klar kl.**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket sluttid.
- Når du innstiller tilberedningstiden, viser ovnen klokkeslettet når tilberedningen avsluttes. (Eks. **Klar kl. 13:30**)







9. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
- Hvis du ikke endret sluttiden, vil ovnen starte tilberedningen med en gang.
 - Hvis du endret sluttiden, vil ovnen justere starttidspunktet automatisk for å avslutte tilberedningen til angitt tid.

MERK

- Du kan endre temperaturen, Rask forvarming-alternativet og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Under tilberedningen kan du velge **AV**, trykk på **Dreieknappen**, velg **OK**, og trykk deretter **Dreieknappen** for å avbryte tilberedningen.
- Når tilberedningen er ferdig, vises **+5 min** på skjermen.
 - Du kan velge **+5 min**, og deretter trykke **Dreieknotten** for å forlenge tilberedningen i ytterligere 5 minutter.

Beskrivelser av dampassisterte moduser

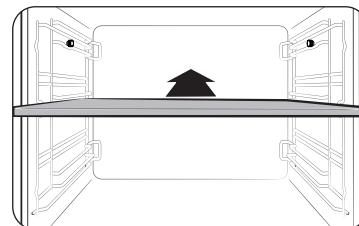
Modus		Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)	Rask forvarming	Steketermometer
	Damptilberedning *	-	-	X	X
Den varme dampen fra dampgeneratoren sprøytes inn gjennom dampdysen i ovnen for å tilberede maten. Denne modusen passer for tilberedning av grønnsaker, fisk, egg, frukt og ris.					
	Dampkonveksjon	120-275	160	0	0
Varmen som genereres av konveksjonsvarmeren og viftene, støttes hele tiden av varm damp. Intensiteten for dampen kan justeres til Lav, Middels eller Høy. Denne modusen passer for baking av luftige paier, gjærkaker, brød, pizza og steking av kjøtt og fisk.					
	Damp overvarme og konveksjon	120-275	180	0	0
Varmen som genereres av overvarmen og konveksjonsvarmeren, fordeles jevnt i ovnen av viften, og den varme dampen støtter varmeelementene. Denne modusen passer for steking av sprø retter som kjøtt, fjærkre eller fisk.					
	Damp undervarme og konveksjon	120-275	200	0	0
Varmen som genereres av undervarmen og konveksjonsvarmeren, fordeles jevnt i ovnen av viften, og den varme dampen støtter varmeelementene. Denne modusen passer for sprøbaking av mat som pizza eller eplepai.					

MERK

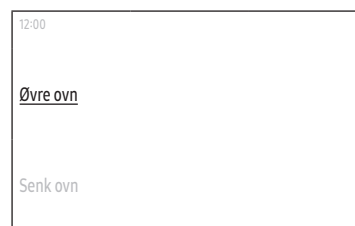
- Tilgjengelighet for modusene som er merket med stjerne (*), er avhengig av ovnsmodellen.
- Fyll alltid vannbeholderen med friskt vann ved tilberedning med disse modusene.

Doble tilberedningsmoduser

Du kan bruke den medfølgende skilleveggen for å dele tilberedningskammeret i de øvre og nedre sonene. Dette gjør at brukeren kan aktivere to forskjellige tilberedningsmoduser samtidig, eller ganske enkelt velge en sone for tilberedning.



1. Sett inn skilleveggen i nivå 3 for å dele tilberedningsrommet i to soner.
 - Når skilleveggen settes inn, registrerer ovnen skilleveggen og hovedskjermen endres automatisk.



2. Velg ønsket tilberedningszone, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



3. Still inn den ønskede tilberedningsinnstillingene og start tilberedningen.
 - For instruksjoner, se "Ovnsmoduser" eller "Dampassisterte moduser".
 - For tilgjengelige moduser og alternativer, se "Tilgjengelige moduser i hver sone".



MERK

- Når du har startet tilberedningen i en av sonene, kan du starte tilberedningen i den andre sonen. Velg soneindikatoren øverst på midten av skjermen, trykk på **Dreieknotten**, og gjenta deretter trinn 2 til 3 for å tilberede i den andre sonen.
- Det kan være noen begrensninger i moduser eller temperaturområder som kan velges når du prøver å tilberede i begge soner samtidig.

Tilgjengelige moduser i hver sone

Sone	Tilgjengelig modus	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)	Rask forvarming	Steketermometer
Øvre	Konveksjon	40-250	160	X	X
	Stor grill	40-250	220	X	X
	Overvarme og konveksjon	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Nedre	Konveksjon	40-250	160	X	X
	Undervarme og konveksjon	40-250	200	X	X
	Undervarme	40-250	150	X	X
	Damptilberedning *	-	-	X	X
	Dampkonveksjon	120-250	160	X	X
	Damp undervarme og konveksjon	120-250	200	X	X

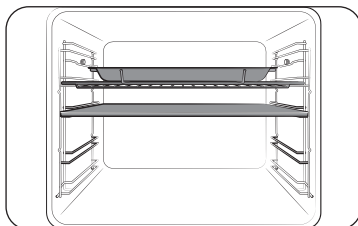
MERK

- Se "Beskrivelser av ovnsmoduser" eller "Beskrivelser av dampassisterte moduser" for beskrivelse av hver modus.
- Tilgjengelighet for modusene som er merket med stjerne (*), er avhengig av ovnsmodellen.

Air Fry (kun aktuelle modeller)

Forvarming er ikke nødvendig for denne modusen. Vi anbefaler å plassere et bakepapir eller et fat på skilleveggen for å fange opp eventuelle drypp.

Vend maten under prosessen for å få bedre tilberedningsresultater.



1. Sett inn deleren, og sett brettet med rist i posisjon 4.

2. Velg **Air Fry**-modus ved å bruke **Dreieknotten**.
3. Bruk **Dreieknotten** for å endre standardtemperaturen. Skriv den foreslåtte temperaturen for maten som anbefalt i tilberedningsveiledningen. Standardtemperaturen er 220 °C.
4. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid.
5. Etter å ha angitt tilberedningstiden velges alternativet du ønsker å bruke på slutten av tilberedningen, og trykk deretter **Dreieknotten**.
6. Velg **Start**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
7. Når tilberedningen er ferdig, berøres **AV** og maten tas ut.

MERK

- Plasser en bakeplate eller et brett på skilleveggen for å fange opp eventuell drypp. Det vil hjelpe med å redusere sprut og røyk.
- Før bakepapiret brukes må det kontrolleres hva som er maksimalt tillatt temperatur for bakepapiret.
- **Air Fry** er utformet for et dobbelt øvre ovnsstativ. Sett inn skilleveggen og plasser maten i posisjon 4 i stativet for best resultater.
- For tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat spres oljen jevnt over et større område, dette sprøsteker maten jevner.

ADVARSEL

- Hvis det pågår noe i nedre sone, er **Air Fry** ikke tilgjengelig i den øvre sonen.
- Når **Air Fry** er i bruk i øvre sone, er nedre sone ikke tilgjengelig i det hele tatt.

For best resultat, anbefaler vi at du snur maten halvveis i tilberedningen.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Poteter				
Frosne pommes frites	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	20-25
Frosne pommes frites, krydret	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	20-25
Frosne Tater Tots	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	15-20
Frosne røstipoteter	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	15-20
Frosne potetchips	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	15-20
Hjemmelaget pommes frites	Grillrist + Air Frybrett	4	200-210	20-25
Hjemmelaget potetchips	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	20-25

Bruk

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen				
Frosne kyllingbiter (Nuggets)	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	15-20
Frosne kyllingvinger	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	25-30
Frosne løkringer	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	15-20
Frosne kyllingfingre	Grillrist + Air Frybrett	4	210-220	20-25
Frosne churros	Grillrist + Air Frybrett	4	190-200	10-15
Kylling				
Ferske drumsticks	Grillrist + Air Frybrett	4	200-210	30-35
Ferske vinger	Grillrist + Air Frybrett	4	200-210	25-30
Bryst, innbakt	Grillrist + Air Frybrett	4	200-210	25-30

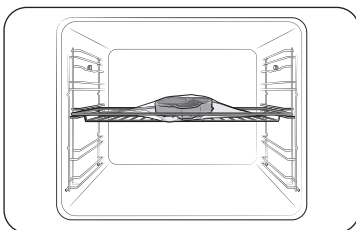
Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Grønnsaker				
Asparges, innbakt	Grillrist + Air Frybrett	4	200-210	15-20
Aubergine, skivet og innbakt	Grillrist + Air Frybrett	4	200-210	15-20
Løkringer, innbakt	Grillrist + Air Frybrett	4	200-210	15-20
Squash-terninger	Grillrist + Air Frybrett	4	200-210	20-25
Blomkålbuketter	Grillrist + Air Frybrett	4	190-200	15-20
Grønnsakblanding	Grillrist + Air Frybrett	4	200-210	15-20

Luft Sous Vide (kun aktuelle modeller)

Luft Sous Vide-modus bruker varm luft med lav temperatur for å bruke Sous Vide-modus uten damp eller vanntanken. I denne modusen holder ovnen konstante lave temperaturer inne i tilberedningsrommet og tilbereder mat som kan beholde sin opprinnelige duft og næringsmidler som har en rik smak og myk struktur.



1. Legg mat i en ren vakuumpose og forsegl den. Legg deretter maten i posisjon 3 i stativet i ovnen.



2. Velg **Luft Sous Vide**-modus.
3. Bruk **Dreieknotten** for å endre standardtemperaturen. Skriv den foreslåtte temperaturen for maten som anbefalt i tilberedningsveiledningen. Standardtemperaturen er 60 °C. (Du kan endre temperaturen med 1 °C)
4. Trykk **Dreieknotten** og angi tilberedningstiden.
5. Etter å ha angitt tilberedningstiden velges alternativet du ønsker å bruke på slutten av tilberedningen, og trykk deretter **Dreieknotten**.
6. Velg **Start**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

MERK

- Bruk bare ferske ingredienser av god kvalitet. Behandle dem i ren tilstand og oppbevar kjølig.
- Bruk varmebestandige vakuumposer ved flytting og for lagring av ingredienser.
- Varmebestandige vakuumposer må aldri gjenbrukes.
- Tilberedningstiden avhenger av tykkelse på maten. Tilsetning av salt og sukker kan forkorte tilberedningstiden.

Tips

- For å beholde den opprinnelige smaken anbefaler vi at du bruker mindre urter og krydder enn i vanlige oppskrifter.
- Kjøtt og fisk gir bedre smak når den stekes raskt og serveres.
- Hvis den ikke serveres med en gang etter tilberedning, settes maten i isvann og kjøles helt ned. Deretter lagres den under 5 °C for å beholde smaken og strukturen i maten.
- Kylling anbefales imidlertid å spises umiddelbart etter tilberedning.

Vi anbefaler å forvarme ovnen for å oppnå bedre resultater.

Mat	Ferdig	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (timer)
Biff					
Stek, 4 cm tykkelse	Lettstekt	Grillrist	3	54	3-4
Stek, 4 cm tykkelse	Middels	Grillrist	3	60	3-4
Stek, 4 cm tykkelse	Godt stekt	Grillrist	3	68	3-4
Steking	Middels	Grillrist	3	62	6-8
Steking	Godt stekt	Grillrist	3	68	6-8

Bruk

Mat	Ferdig	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (timer)
Svin					
Kotelett, benfri	Mør	Grillrist	3	60	3-4
Kotelett, benfri	Fast	Grillrist	3	71	3-4
Steking	Middels	Grillrist	3	62	4-6
Steking	Godt stekt	Grillrist	3	72	4-6
Plukksvin	Godt stekt	Grillrist	3	74	18-24
Fjærkre					
Kylling, bryst	Mør	Grillrist	3	66	3-4
Kylling, bryst	Fast	Grillrist	3	72	3-4
And, bryst	Mør	Grillrist	3	63	3-4
Fisk					
Lakseskiver	Mør	Grillrist	3	52	2-3
Lakseskiver	Godt stekt	Grillrist	3	63	2-3
Torskefilet	Mør	Grillrist	3	55	2-3
Grønnsaker					
Asparges	-	Grillrist	3	85	2-3
Poteter, skiver	-	Grillrist	3	90	2-3
Søtpoteter, skiver	-	Grillrist	3	90	2-3
Gulrøtter, skiver	-	Grillrist	3	90	2-3
Squash, terninger	-	Grillrist	3	90	2-3

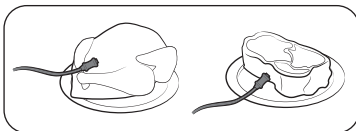
Mat	Ferdig	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (timer)
Frukt					
Eple, skiver	-	Grillrist	3	80	2-3
Ananas, skiver	-	Grillrist	3	85	1-2
Pærer, skiver	-	Grillrist	3	83	2-3
Annet					
Høneegg	Posjert	Grillrist	3	63	2-3
Høneegg	Hardkokt	Grillrist	3	71	2-3

* Kok høneegg uten vakumforsegling.

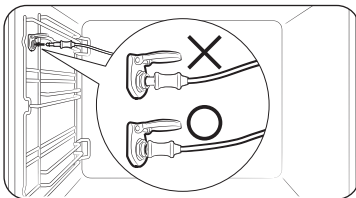
Tilberedning med steketermometer (bare aktuelle modeller)

Steketermometeret måler den innvendige temperaturen i kjøttet som tilberedes. Når temperaturen når måltemperaturen, stopper ovnen og avslutter tilberedningen.

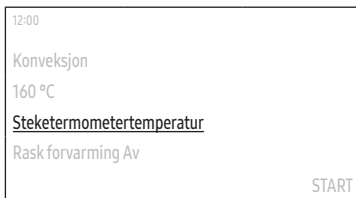
- Bruk bare steketermometeret som leveres med ovnen.
- Du kan ikke innstille tilberedningstiden hvis steketermometeret er innkoblet.



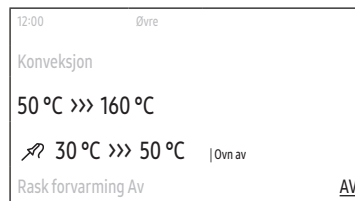
1. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet som skal tilberedes. Sørg for at gummihåndtaket ikke er satt inn.



2. Sett pluggen for steketermometeret inn i kontakten på veggen på venstre side. Hvis steketermometeret er korrekt tilkoblet, ser du meldingen "Steketermometer satt inn".
 - Hvis steketermometeret er satt inn, vil **Steketermometertemperaturen** bli vist i stedet for **Tilberedningstiden**.



3. Velg **Steketermometertemperatur**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi måltemperaturen for kjøttet.



4. Angi ønskede innstillinger for tilberedningen.
 - Se "Beskrivelser av ovnsmoduser" eller "Beskrivelser av dampassisterte moduser" for modusene hvor du kan bruke steketermometeret.
 - Se trinn 1-3 i "Ovnsmoduser" eller trinn 1-4 i "Dampassisterte moduser".
5. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Ovnen fullfører tilberedningen med en melodi når den interne temperaturen i kjøttet når den innstilte temperaturen.

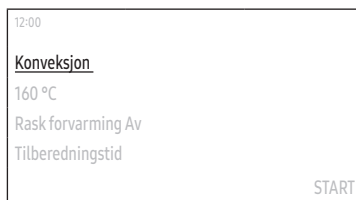
⚠ ADVARSEL

- For å hindre skader må steketermometeret ikke brukes med spiddtilbehøret.
- Når tilberedningen er ferdig, blir steketermometeret svært varmt. For å forhindre forbrenninger bruker du ovnshansker til å ta ut maten.

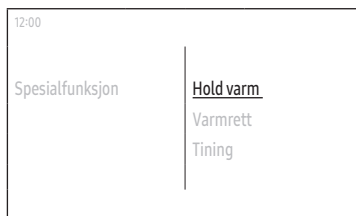
📖 MERK

Ikke alle moduser støtter bruk av steketermometeret. Hvis du bruker steketermometeret i moduser som ikke støttes, vil du se meldingen "Den valgte modusen støtter ikke bruk av steketermometer". Når dette skjer, fjernes steketermometeret med en gang.

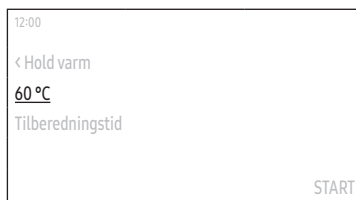
Spesialfunksjon



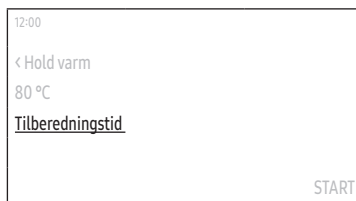
1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Spesialfunksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



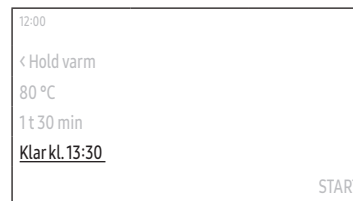
3. Velg ønsket funksjon, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - For detaljert informasjon om hver funksjon, se "Beskrivelse av spesialfunksjon".



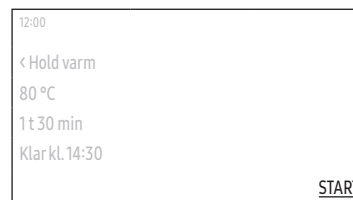
4. Angi ønsket temperatur.
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.



5. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid, eller velg **Steketermometertemperatur**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi måltemperaturen for kjøttet.
 - **Steketermometertemperatur** er bare aktuelt for **Langtidskoking**.
 - Maksimal tilberedningstid er 23 timer og 59 min.



6. Velg **Klar kl.**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket sluttid.
 - Når du innstiller tilberedningstiden, viser ovnen klokkeslettet når tilberedningen avsluttes. (Eks. **Klar kl. 13:30**)
 - Dette trinnet er ikke aktuelt for **Langtidskoking**.



7. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Hvis du ikke endret sluttiden, vil ovnen starte tilberedningen med en gang.
 - Hvis du endret sluttiden, vil ovnen justere starttidspunktet automatisk for å avslutte tilberedningen til angitt tid.
 - Hvis du valgte **Langtidskoking**, fullfører ovnen tilberedningen med en melodi når den interne temperaturen i kjøttet når den innstilte temperaturen.

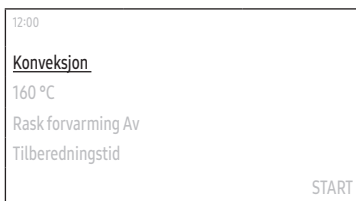
Beskrivelse av spesialfunksjon

Modus	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)	Beskrivelse
Hold varm	40-100	60	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
Varmrett	30-80	50	Bruk dette for å varme retter eller ildfast form.
Tining	30-60	30	Denne modusen brukes for tining av frosne produkter, bakevarer, frukt, kake, krem og sjokolade. Tinetiden er avhengig av type, størrelse og mengde matvarer.
Heve deig	30-50	35	Denne modusen brukes for heving av deig og for å lage hjemmelaget yoghurt.
Pizza-tilberedning	160-250	200	Denne modusen passer for pizzaen og tilberedningstemperaturen og avhenger av pizzastørrelsen og tykkelsen på pizzadeigen.

Modus	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)	Beskrivelse
Langtidskoking	70-120	80	Denne modusen bruker lav temperatur for den møre strukturen. Dette passer for steking av biff, svin, kalv eller lam når du ønsker å oppnå en mør struktur. Vi anbefaler oppvarming av hele kjøttstykket ved høy temperatur på komfyren før steking.
Tørking	40-90	60	Denne modusen brukes for tørking av frukt, grønnsaker og urter. Tørketiden er avhengig av type, tykkelse og mengde matvarer.

Sunn matlaging (kun aktuelle modeller)

Ovnen har 20 programmer for sunn matlaging. Tilberedningsinnstillingene justeres automatisk i henhold til det valgte programmet.



1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Sunn matlaging**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

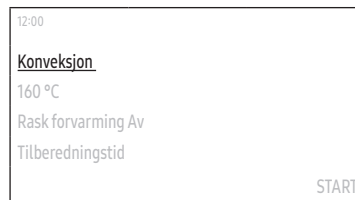


3. Velg ønsket program, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - For detaljert informasjon for hvert program, se "Sunn matlaging" i avsnittet "Smart matlaging" på side 51.)

4. Les tipset, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Fyll vann i vannbeholderen som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
6. Klargjør maten og tilbehøret som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Hvis du ønsker å starte tilberedningen på et bestemt tidspunkt, velges **Forsinket start**, og deretter trykkes **Dreieknotten** for å angi ønsket tidspunkt.
7. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

Automatisk tilberedning

Ovnen har 50 eller 70 (for Damptilberedningsmodellen) programmer for Automatisk tilberedning. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden, effektnivået og temperaturen justeres etter det valgte programmet.



1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Automatisk tilberedning**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



3. Velg kategorien, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Velg underkategorien, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Noen kategorier har kanskje ingen underkategorier.
5. Velg ønsket program, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - For detaljert informasjon for hvert program, se avsnittet "Programmer for automatisk tilberedning" i "Smart matlaging" på side 44.)
6. Les tipset, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



7. Velg vekten, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Dette trinnet gjelder kanskje ikke for enkelte programmer.
 - Tilgjengelig vekt er forskjellig avhengig det valgte programmet.
8. Fyll vann i vannbeholderen som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Dette trinnet gjelder kanskje ikke for enkelte programmer.
9. Klargjør maten og tilbehøret som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Hvis du ønsker å starte tilberedningen på et bestemt tidspunkt, velges **Forsinket start**, og deretter trykkes **Dreieknotten** for å angi ønsket tidspunkt.
10. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

Tidtaker

Legge til en ny tidtaker

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Tidtaker**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. På tidtakerskjermen velges **+**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Hopp over dette trinnet hvis du legger inn tidtakeren for første gang.
4. Angi klokkeslettet.


Redigere en eksisterende tidtaker

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Tidtaker**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. På tidtakerskjermen velges tidtakeren du ønsker å redigere, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Endre tiden.

Sletting av tidtakeren

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Tidtaker**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. På tidtakerskjermen velges , og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Velg **Slette** på høyre side av tidtakeren du ønsker å slette, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Velg **Ferdig**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

Bruke tidtakeren

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Tidtaker**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg **Start** på høyre side av tidtakeren du ønsker å bruke, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Etter at du har startet tidtakeren, kan du pause eller avbryte tidtakeren.

MERK

Når tiden er utløpt til et bestemt punkt, vises en melding med "**Tiden er utløpt.**" sammen med en melodi. Velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å fjerne meldingen.

Rengjøring

Selvrensing (bare aktuelle modeller)

Selvrensing leverer termisk rengjøring med høy temperatur. Den brenner av rester av olje for å tilrettelegge for manuell rengjøring.

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Rengjøring**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg **Selvrensing**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Velg tiden, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
6. Følg instruksjonene på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
7. Les meldingen på skjermen, velg **Start**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
8. Vent til ovnen er avkjølt, og tørk deretter døren langs kantene med en våt klut.

FORSIKTIG

- Ikke berør ovnen da ovnen blir svært varm under syklusen.
- For å unngå ulykker må barn holdes borte fra ovnen.
- Etter at syklusen er ferdig, må ovnen ikke slås av mens kjøleviften kjører for å avkjøle ovnen.


MERK

- Når syklusen starter, blir ovnen varm på innsiden. Deretter låses døren av sikkerhetsmessige årsaker. Når syklusen er ferdig og ovnen er avkjølt, låses døren opp.
- Sørg for å tømme ovnen før rengjøringen. Tilbehøret kan deformeres på grunn av høye temperaturer inne i ovnen.

Damprengjøring

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

Denne automatiske funksjonen sparer tid ved å fjerne behovet for jevnlig manuell rengjøring.

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Rengjøring**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg **Damprengjøring**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Følg instruksjonene på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

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, anbefales det å fjerne gjenstridig smuss manuelt ved å bruke et rensmiddel før Damprengjøring aktiveres.
- La ovnsdøren stå på gløtt når syklusen er ferdig. Dette gjør at den innvendige emaljeplaten tørker grundig.
- 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 hindre at matkvaliteten og smaken påvirkes.

MERK

- Ovnen teller tiden for dampassisterte moduser og varsler om å kjøre Avkalking-funksjonen ved behov. Du kan fortsatt bruke dampassisterte moduser i de to neste timene uten å kjøre Avkalking-funksjonen. Men du kan ikke lenger bruke dampassisterte moduser etter to timer, med mindre du kjører fullfører Avkalking-funksjonen.
- Når du har fått varselmeldingen, velges **Start nå**, og deretter trykkes **Dreieknotten** for å kjøre Avkalking-funksjonen, eller velg **Senere**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å utsette dette.

-  : Avkalking er nødvendig.

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Rengjøring**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg **Avkalking**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Følg instruksjonene på skjermen, velg **Start**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Hvis du får en varselmelding om at det ikke er nok vann, fyller mer vann i vannbeholderen, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
6. Når fjerning av glødeskall er fullført, drenerer ovnen vannet automatisk.
7. Tøm vannbeholderen når dreneringen er fullført.
8. Fyll vannbeholderen med 500 ml drikkevann som anvist på skjermen, velg **OK**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å starte rensingen.
9. Tøm vannbeholderen når rensingen er fullført.
 - Etter at beholderen er tømt, rengjøres den før den settes tilbake i ovnen.

ADVARSEL

- Bruk ovnshansker når du håndterer vannbeholderen.
- Bruk bare avkalkingsmidler som er beregnet for dampovner eller kaffemaskiner.

Bruk

FORSIKTIG

- Ikke avbryt avkalkingen når den pågår. Du må ellers starte avkalkingssyklusen på nytt og fullføre den innenfor de tre neste timene for å kunne aktivere dampassisterte moduser.
- For å unngå ulykker må barn holdes borte fra ovnen.
- Følg avkalkingsmiddelprodusentens instruksjoner for blanding av vann og avkalkingsmiddel, da dette er viktigst.

Drenering

Etter å ha brukt dampassisterte moduser må du tømme ut det gjenværende vannet for å hindre at det påvirker andre tilberedningsmoduser. Hvis du ønsker å tappe ut igjen på grunn av rengjøring, bruker du også denne funksjonen.

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Rengjøring**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg **Drenering**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Velg **Start**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Følg instruksjonene på skjermen, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Ovnen tapper vann fra dampgeneratoren til vannbeholderen.
6. Tøm vannbeholderen når dreneringen er fullført.
 - Etter at beholderen er tømt, rengjøres den før den settes tilbake i ovnen.

ADVARSEL



- Bruk ovnshansker når du håndterer vannbeholderen.
- Ikke fjern vannbeholderen under drenering.

MERK

- Når ovnen starter dreneringen, må du vente til dreneringssyklusen er fullført.
- Avhengig av produktets omgivelser, kan tømingsoperasjonen ta lang tid. Det er ikke en funksjonsfeil, det er for sikkerhetens skyld. Så vent til vannet har kjølt seg ned.

Innstillinger



Berør -knappen på kontrollpanelet, velg **Innstillinger**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å endre forskjellige innstillinger for ovnen. Se den følgende tabellen for detaljerte beskrivelser.

Meny	Undermeny	Beskrivelse
Tilkoblinger	Wi-Fi	Du kan slå på og av Wi-Fi.
	Enkel tilkobling	Du kan koble ovnen til SmartThings-serveren via en Wi-Fi-tilkobling. Når ovnen er tilkoblet, kan du bruke SmartThings-appen for å kontrollere ovnens status og/eller styre den fra en mobilenhet.
	Fjernkontroll	Velg Aktiver , og trykk deretter Dreieknotten slik at anropssenteret får fjerntilgang til ovnen for å sjekke intern informasjon.
Display	Lysstyrke	Du kan endre lysstyrken på displayskjermen.
	Skjermsparer	Du kan slå skjermsparerer på eller av.  MERK Skjermsparerer er en funksjon som viser dato og tid på skjermen hvis det ikke har kommet noen informasjon i en bestemt periode i hvilestatus.
	Klokketema	Du kan velge klokketemaet.
	Tidsavbrudd	Du kan angi tidslengden før skjermsparerer slås på.  MERK <ul style="list-style-type: none">• Energiforbruket kan øke avhengig av innstillingen.• Når tidsavbrudd-innstillingen er stilt på "Alltid på", endres lysstyrken i LCD automatisk til nivå 2 hvis det ikke er noen aktivitet i 3 minutter.

Meny	Undermeny	Beskrivelse
Dato og tid	Automatisk dato og tid	Du kan slå på eller slå av for å oppdatere tiden fra Internett. Du må være tilkoblet til Wi-Fi-nettverket.
	Velge tidssone	Du kan velge tidssonen. (Du må deaktivere Automatisk dato og tid.)
	Angi dato	Du kan angi dato manuelt. (Du må deaktivere Automatisk dato og tid.)
	Angi tid	Du kan angi tid manuelt. (Du må deaktivere Automatisk dato og tid.)
	Velge tidsformat	Du kan velge tidsformatet til 12 timers eller 24 timers format.
Språk		Du kan velge et språk.
Volum		Du kan justere volumet i ovnen.
Vannets hardhet		Du kan justere vannets hardhet i vannet du bruker for dampassisterte moduser. <ul style="list-style-type: none"> • Myk: Opp til 120 ppm • Middels: 120-240 ppm • Middels hard: 240-350 ppm • Hard: Over 350 ppm
Hjelp	Feilsøking	Du kan sjekke feilsøkingen.
	Veiledning for første bruk	Du kan sjekke de enkle instruksjonene for grunnleggende bruk av ovnen.
Om enheten	Modellnavn	Du kan sjekke modellnavnet for ovnen.
	Programvareversjon	Du kan sjekke nåværende versjon av fastvaren. Når det finnes ny tilgjengelig programvare, vil Programvareoppdatering -knappen vises i denne menyen.
	Juridisk informasjon	Du kan sjekke den juridiske informasjonen.

Låse

Du kan låse kontrollpanelet for å hindre utilsiktet bruk.

- For å aktivere låsefunksjonen, berøres -knappen på kontrollpanelet, velg **Låse**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
- For å deaktivere Låse-funksjonen, berøres og holdes -knappen inntil du ser meldingen "**Kontroll er låst opp**".

Smart matlaging

Manuell matlaging

⚠ ADVARSEL om akrylamid

Akrylamid som produseres under baking av stivelsesholdig mat som f.eks. potetchips, pommes frites og brød kan forårsake helseproblemer. Det anbefales å tilberede disse matvarene ved lave temperaturer og unngå for lang tilberedning, sprøsteking eller brenning.

⚠ FORSIKTIG

Mat som lett kan ødelegges (som f.eks. melk, egg, fisk, kjøtt eller fjærkre), bør ikke stå i ovnen i mer enn 1 time før tilberedningen starter, og bør fjernes med en gang når tilberedningen er ferdig. Spising av ødelagt mat kan medføre sykdom etter matforgiftning.

📖 MERK

- Forvarming anbefales for alle tilberedningsmoduser med mindre annet spesifiseres i tilberedningsveiledningen.
- Ved bruk av Eco-grill settes maten midt i tilbehørformen.














Tilbehør-tips



Ovnen leveres med forskjellige antall og typer av tilbehør. Du vil kanskje se at noe tilbehør mangler fra tabellen nedenfor. Men selv om du ikke har fått utlevert det samme tilbehøret som er spesifisert i denne tilberedningsveiledningen, kan du følge med på det du allerede har, og oppnå de samme resultatene.

- Bakeformen og universalformen kan brukes om hverandre.
- Ved tilberedning av mat med oljer, anbefales det å sette en form under grillristen for å samle opp oljerester. Hvis du har grillristinnsatsen, kan du bruke den sammen med formen.
- Hvis du har universalformen eller den ekstra dype formen, eller begge, er det bedre å bruke den dypeste for tilberedning av mat med oljer.






Baking









Vi anbefaler å forvarme ovnen for best mulig resultat.

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sukkerbrødkake	Grillrist, Ø 25-26 cm form	2		160-170	35-40
Marmorkake	Grillrist, Gugelhopf-form	3		175-185	50-60
Terte	Grillrist, Ø 20 cm terteform	3		190-200	50-60
Gjærkake i form med frukter og smuler	Universalform	2		160-180	40-50
Smuldrepai	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	3		170-180	25-30
Scones	Universalform	3		180-190	30-35
Lasagne	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	3		190-200	25-30
Marengs	Universalform	3		80-100	100-150
Sufflé	Grillrist, sufflé-kopper	3		170-180	20-25
Eplekake med gjær	Universalform	3		150-170	60-70
Hjemmelaget pizza, 1-1,2 kg	Universalform	2		190-210	10-15
Frossen butterdeig, fylt	Universalform	2		180-200	20-25
Quiche	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	2		180-190	25-35

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Eplepai	Grillrist, Ø 20 cm form	2		160-170	65-75
Avkjølt pizza	Universalform	3		180-200	5-10

Steking

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kjøtt (biff / svin / lam)					
Mørbradbiff, 1 kg	Grillrist + universalform	3 1		160-180	50-70
Utbenet kalvelår, 1,5 kg	Grillrist + universalform	3 1		160-180	90-120
Svinestek, 1 kg	Grillrist + universalform	3 1		200-210	50-60
Svinerull, 1 kg	Grillrist + universalform	3 1		160-180	100-120
Lammelår på benet, 1 kg	Grillrist + universalform	3 1		170-180	100-120









Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fjærkre (kylling/and/kalkun)					
Hel kylling, 1,2 kg *	Grillrist + universalform (for å fange opp drypp)	3 1		200	60-80 *
Kyllingstykker	Grillrist + universalform	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Grillrist + universalform	3 1		200-210	20-30
Liten kalkun, hel, 5 kg	Grillrist + universalform	3 1		180-200	120-150
Grønnsaker					
Grønnsaker, 0,5 kg	Universalform	3		220-230	15-20
Bakte potethalvdeler, 0,5 kg	Universalform	3		190-200	40-50
Fisk					
Fiskefilet, bakt	Grillrist + universalform	3 1		200-220	20-30
Stekt fisk	Grillrist + universalform	3 1		180-200	30-40

* Vend etter 2/3 av tilberedningstid.

Smart matlaging









Grilling

Vi anbefaler å forvarme ovnen ved å bruke Stor grill-modus. Vend når halve tiden er gått.

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Grillrist	5		270-300	2-4
Ostesmørbrød	Universalform	4		200	4-8
Biff					
Stek *	Grillrist + universalform	4 1		240-250	15-20
Burgere *	Grillrist + universalform	4 1		250-270	13-18
Svin					
Svinekoteletter	Grillrist + universalform	4 1		250-270	15-20
Pølser	Grillrist + universalform	4 1		260-270	10-15
Fjærkre					
Kylling, bryst	Grillrist + universalform	4 1		230-240	30-35
Drumsticks, kylling	Grillrist + universalform	4 1		230-240	25-30

* Vend etter 2/3 av tilberedningstid.

Frossent ferdigmåltid

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza, 0,4-0,6 kg	Grillrist	3		200-220	15-25
Frossen lasagne	Grillrist	3		180-200	45-50
Frosne pommes frites	Universalform	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalform	3		220-230	25-30
Frossen camembert	Grillrist	3		190-200	10-15
Frosne baguetter med topping	Grillrist + universalform	3 1		190-200	10-15
Frosne fiskefingre	Grillrist + universalform	3 1		190-200	15-25
Frossen fiskeburger	Grillrist	3		180-200	20-35

Dampassisterte moduser

Når damp er aktivert, genererer ovnen damp og fordeler denne jevnt inne i tilberedningssonen mens hele området i alle hyller og hjørner dekkes. Dette bidrar til å brune maten og gir en sprø overflate og myk, saftig innside.

Fyll beholderen med drikkevann opp til MAX-streken og velg det dampnivået som passer best for oppskriften.

Dampkonveksjon

Vi anbefaler å forvarme ovnen med dampmodus for baking.

Mat	Tilbehør	Rille	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Avkjølte brødruller	Universalform	3	Lav	180-190	10-20
Avkjølte croissanter	Universalform	3	Lav	180-190	10-20
Hvitt brød	Grillrist, 24 cm kakeform	2	Middels	180-190	30-40
Brød med kornblanding	Grillrist, 24 cm kakeform	2	Middels	180-190	30-40
Butterdeig	Universalform	3	Lav	180-190	15-20
Karamell vaniljeflan	Grillrist	3	Høy	120-130	20-30
Ostekake	Grillrist	3	Middels	150-160	55-65
Baguette *	Universalform	3	Høy	180-200	25-35
Frossen selvhvevende pizza	Universalform	3	Middels	190-210	15-25

* Baguette trenger bare damp i begynnelsen av baking. Vi anbefaler bruk av **Dampkonveksjon**-modus i 10 min og bruk av **Konveksjon**-modus med samme temperatur i gjenværende baketid.

Damp overvarme og konveksjon

Vi anbefaler å justere tilberedningsmodusen etter halvparten av tilberedningstiden for å fjerne dampen for å få sprø struktur. Vi anbefaler å bruke **Overvarme og konveksjon**-modus eller **Konveksjon**-modus og holde temperaturen.

Mat	Tilbehør	Rille	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Svinestek med svor, 1,2 kg	Grillrist + universalform	3 1	Middels	170-180	90-120
Hel kylling, 1,2 kg	Grillrist + universalform	2 1	Middels	190-200	55-65
Kyllingstykker	Grillrist + universalform	4 1	Lav	210-220	25-35
Andebryst	Grillrist + universalform	4 1	Lav	170-180	15-25
And, hel, 2,5 kg	Grillrist + universalform	2 1	Middels	170-180	100-120
Liten kalkun, hel, 4,0 kg	Grillrist + universalform	2 1	Middels	180-200	120-150
Hel fisk 0,5 kg *	Grillrist + universalform	4 1	Middels	170-190	20-30
Fiskefileter *	Grillrist + universalform	4 1	Lav	190-200	15-25

* Vi anbefaler å bruke **Damp overvarme og konveksjon**-modus under tilberedningstiden for fuktig struktur.

Smart matlaging

Damp undervarme og konveksjon

Vi anbefaler å forvarme ovnen med dampmodus for sprø baking.

Mat	Tilbehør	Rille	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hjemmelaget pizza	Universalform	2	Middels	190-200	15-20
Selvhevende pizza	Universalform	2	Middels	190-210	15-20
Quiche	Grillrist	2	Lav	180-190	25-35
Brødruller	Universalform	2	Lav	180-190	15-25
Focaccia	Grillrist	2	Lav	200-210	15-25

Damptilberedning (kun aktuelle modeller)

Denne **Damptilberedning**-modusen gjør at du kan bruke en lang rekke oppskrifter.

Sørg for å bruke dampbeholderen for damptilberedning og fyll beholderen med drikkevann opp til MAX-streken.

Mat	Tilbehør	Rille	Tid (min.)
Brokkolibuketter	Dampbeholder	A	10-15
Skivede grønnsaker (squash, gulrot, paprika)	Dampbeholder	A	10-20
Grønn asparges	Dampbeholder	A	15-20
Hvit asparges	Dampbeholder	A	15-20
Grønne bønner	Dampbeholder	A	15-20
Rosenkål	Dampbeholder	A	15-20
Skrelte potethalvdeler	Dampbeholder	A	25-35
Fiskefilet	Dampbeholder	A	15-25
Muslinger	Dampbeholder	A	10-20
Reker	Dampbeholder	A	10-20
Kyllingbryst	Dampbeholder	A	20-30
Kokte egg	Dampbeholder	A	13-18

MERK

Nivå A refererer til et spesielt stativ for dampbeholderen. Se avsnittet **Tilbehør** på side **14** for nøyaktig plassering av nivå A.

Forhåndssteking

Denne modusen inkluderer en automatisk oppvarmingssyklus opp til 220 °C. Overvarmen og konveksjonsviften kjører under prosessen med steking av kjøttet. Etter dette trinnet tilberedes maten forsiktig ved lav temperatur etter forhåndsvalg. Denne prosessen utføres mens overvarmen og undervarmen er i drift. Denne modusen passer for steking av kjøtt og fjærkre.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (timer)
Oksestek	Grillrist + universalform	3 1	80-100	3-4
Svinestek	Grillrist + universalform	3 1	80-100	4-5
Lammestek	Grillrist + universalform	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Grillrist + universalform	3 1	80-100	2-3

Dobbel tilberedning

Før den doble tilberedningsfunksjonen brukes må skilleveggen settes inn i ovnen. Vi anbefaler å forvarme ovnen for best mulig resultat.

Den følgende tabellen presenterer 5 doble tilberedningsveiledninger som anbefales for tilberedning, steking og baking. Ved å bruke den doble tilberedningsfunksjonen vil du kunne tilberede hovedrett og siderett eller hovedrett og dessert samtidig.

- Når den doble tilberedningsfunksjonen brukes, kan forvarmingstiden forlenges.





Nr.	Sone	Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Øvre	Sukkerbrødkake	Grillrist, Ø 25-26 cm form	4		160-170	40-45
	Nedre	Hjemmelaget pizza, 1,0-1,2 kg	Universalform	1		190-210	13-18
2	Øvre	Stekte grønnsaker, 0,4-0,8 kg	Universalform	4		220-230	13-18
	Nedre	Eplepai	Grillrist, Ø 20 cm form	1		165-175	70-80
3	Øvre	Pitabrød	Universalform	4		230-240	13-18
	Nedre	Potetgrateng 1,0-1,5 kg	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	1		180-190	45-50

Nr.	Sone	Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
4	Øvre	Drumsticks, kylling	Grillrist + universalform	4 4		230-250	30-35
	Nedre	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	1		190-200	30-35
5	Øvre	Fiskefilet, bakt	Grillrist + universalform	4 4		210-230	15-20
	Nedre	Luftig eplepai	Universalform	1		170-180	25-30

Smart matlaging





Du kan også bruke bare øvre eller nedre sone for å spare strøm. Tilberedningstiden kan forlenges når du bruker atskilte soner. Vi anbefaler å forvarme ovnen for best mulig resultat.







Øvre

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Potetgrateng	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	4		160-170	40-50
Scones	Universalform	4		180-190	30-35
Lasagne	Grillrist, 22-24 cm ovnsfat	4		180-190	25-35
Drumsticks, kylling *	Grillrist + universalform	4 4		230-250	30-35

* Ovnen skal ikke forvarmes.

Nedre

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Nederlandsk formkake	Grillrist, 24 cm kakeform	1		-	170-180	50-60
Eplepai	Grillrist, Ø 20 cm form	1		-	160-170	70-80
Hjemmelaget pizza, 1,0-1,2 kg	Universalform	1		-	190-210	15-20
Croissanter	Universalform	1		Lav	180-190	15-20

Mat	Tilbehør	Rille	Varmetype	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Ostekake	Grillrist	1		Middels	150-160	60-70
Brødruller	Universalform	1		Lav	180-190	15-25
Brokkolibuketter *	Dampbeholder	A		-	-	10-15
Skelte potethalvdeler *	Dampbeholder	A		-	-	25-35
Fiskefilet *	Dampbeholder	A		-	-	15-25
Kokte egg *	Dampbeholder	A		-	-	13-18

MERK

- Nivå A refererer til et spesielt stativ for dampbeholderen. Se avsnittet **Tilbehør** på side **14** for nøyaktig plassering av nivå A.
- Tilgjengelighet for tilberedningsmoduser avhenger av ovnsmodellen.

Eco-konveksjon

Denne modusen bruker det optimaliserte varmesystemet slik at du kan spare energi under tilberedning av rettene. Tidene i denne kategorien er foreslått uten forvarming før tilberedning for å spare mer energi.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Smuldrepai, 0,8-1,2 kg	Grillrist, 24 cm ovnsfat	2	160-180	60-80
Bakte poteter, 0,4-0,8 kg	Universalform	2	190-200	70-80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Grillrist + universalform	3 1	160-180	20-30
Frosne pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalform	3	180-200	25-35
Frosne potetchips, 0,3-0,5 kg	Universalform	3	190-210	25-35
Fiskefileter, bakte, 0,4-0,8 kg	Grillrist + universalform	3 1	200-220	30-40
Sprø fiskefileter, innbakt, 0,4-0,8 kg	Grillrist + universalform	3 1	200-220	30-45
Stekt mørbradbiff, 0,8-1,2 kg	Grillrist + universalform	2 1	180-200	65-75
Stekte grønnsaker, 0,4-0,6 kg	Universalform	3	200-220	25-35

Steketermometer

Mattype		Kjernetemperatur (°C)
Biff / lam	Lettstekt	45-50
	Middels	55-60
	Godt stekt	65-70
Svin		80-85
Fjærkre		85-90

Smart matlaging

Programmer for automatisk tilberedning

⚠ FORSIKTIG

Mat som lett kan ødelegges (som f.eks. melk, egg, fisk, kjøtt eller fjærkre), bør ikke stå i ovnen i mer enn 1 time før tilberedningen starter, og bør fjernes med en gang når tilberedningen er ferdig. Spising av ødelagt mat kan medføre sykdom etter matforgiftning.

Enkel tilberedning

Den følgende tabellen presenterer 50 automatiske programmer for tilberedning, steking og baking.

Den inneholder mengder, vektområder og passende anbefalinger. Tilberedningsmoduser og tider er forhåndsprogrammert for å gjøre det enkelt for deg. Du finner noen oppskrifter for de automatiske programmene i instruksjonsboken.

⚠ ADVARSEL

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

1. Bakst og bakverk

Programmene for Automatisk tilberedning inkluderer forvarming under baking og viser fremdriften for forvarming. Start programmet og sett inn maten når forvarmingspipet høres. Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

Vi anbefaler 22-24 cm ildfast form som kan tåle varmen (opptil 300 °C) og er laget av glass eller glasskeramikk.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Bakst			
Potetgrateng	1,0-1,5	Grillrist	3
	Klargjør fersk potetgrateng i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Grønnsaksgrateng	0,8-1,2	Grillrist	3
	Klargjør fersk grønnsaksgrateng i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Pastabaking	1,2-1,5	Grillrist	3
	Klargjør pastagrateg i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Lasagne	1,0-1,5	Grillrist	3
	Klargjør hjemmelaget lasagne i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Ratatouille	1,2-1,5	Grillrist	3
	Legg ingredienser for Ratatouille i kasserollefat med lokk. Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres. Stek tildekket. Rør om før du serverer.		
Paier og bakverk			
Eplepai	1,2-1,4	Grillrist	2
	Klargjør eplepaien i en rund metall-bakeform, 20-24 cm. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Croissanter *	0,3-0,4	Universalform	3
	Klargjør croissanter (ferdig avkjølt deig). Legg på bakepapir i universalform. Start programmet, og sett inn formen i ovnen når forvarmingspipet høres.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Luftig eplepai *	0,3-0,4	Universalform	3
	Legg den luftige eplepaien på bakepapir i universalform. Start programmet, og sett inn formen i ovnen når forvarmingspipet høres.		
Frukttertebunn	0,4-0,5	Grillrist	3
	Legg deig i en svart metall-bakeform for bunn i kaken. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grillrist	2
	Klargjør quiche-deigen, og legg på en rund quiche-plate med 22-24 cm diameter. Start programmet, legg på fyll og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Madeleines	0,2-0,4	Grillrist	3
	Legg deigen i svarte metall-madeleineformer. Start programmet, legg på fyll og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Brød			
Hvitt brød *	0,6-0,7	Grillrist	2
	Klargjør deigen, og legg i en firkantet, svart metall-bakeform (lengde 25-30 cm). Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Brød med kornblanding *	0,8-0,9	Grillrist	2
	Klargjør deigen, og legg i en firkantet, svart metall-bakeform (lengde 25-30 cm). Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Baguetter *	0,6-0,7	Universalform	3
	Klargjør deigen som 2 deler og legg i universalformen.		

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Valnøttbrød *	1,0-1,1	Universalform	3
	Klargjør deigen som 4 deler og fordel i universalformen.		
Brødrull *	0,3-0,5	Universalform	3
	Klargjør ruller (ferdig avkjølt deig). Legg på bakepapir i universalform. Start programmet, og sett inn formen når forvarmingspipet høres.		
Kaker og desserter			
Smuldrepai	0,8-1,2	Grillrist	3
	Legg friske frukter (bringebær, bjørnebær, epleskiver eller pæreskiver) på ovnsfat, 22-24 cm. Fordel smuler på toppen. Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Scones	0,5-0,6	Universalform	3
	Legg scones (5-6 cm diameter) på bakepapir i universalform. Start programmet, og sett inn formen i ovnen når forvarmingspipet høres.		
Sukkerbrødkake	0,5-0,6	Grillrist	3
	Klargjør kakedeigen, og legg i en rund metall-bakeform med 25-26 cm diameter. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Marmorkake	0,7-0,8	Grillrist	2
	Klargjør kakedeigen, og legg i en rund metall-gugelhopppform eller formkakeform. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		

Smart matlaging

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Grillrist	2
	Klargjør kakedeigen, og legg i en firkantet, svart metall-bakeform (lengde 25-26 cm). Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Ostekake *	0,8-0,9	Grillrist	2
	Klargjør deigen, og legg i en rund metall-bakeform (20-24 cm). Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Brownies	0,7-0,8	Grillrist	3
	Klargjør kakedeigen i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres.		

* Fyll beholderen med drikkevann opp til MAX-streken for dampassistert tilberedning.

2. Steking

Vi anbefaler ferskt, avkjølt kjøtt, fjærkre og fisk for bedre smak. Vi anbefaler grundig tining av frosne ingredienser hvis du bruker dette. De automatiske programmene inkluderer ikke forvarming og vending. Men du kan vende etter halve tiden for å oppnå bedre resultat hvis du ønsker det.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Kjøtt			
Stekt mørbradbiff **	0,8-1,2	Grillrist	2
		Universalform	1
Krydre biffen og la den ligge i kjøleskapet i 1 time. Legg på grillristen med den fete siden opp.			
Langtidskokt oksestek **	0,8-1,2	Grillrist	2
		Universalform	1
Krydre biffen og la den ligge i kjøleskapet i 1 time. Legg på grillristen med den fete siden opp.			
Urtestekte lammekoteletter	0,4-0,8	Grillrist	4
		Universalform	1
Mariner lammekotelettene med urter og krydder og legg dem på grillristen.			
Lammelår på benet **	0,8-1,4	Grillrist	3
		Universalform	1
Mariner lammekjøttet og sett på grillristen.			
Stekt svinekjøtt med svor **	0,8-1,2	Grillrist	3
		Universalform	1
Legg svinekjøttet med den fete siden opp på grillristen.			
Stativ med svineribbe	0,8-1,2	Grillrist	3
		Universalform	1
Legg stativet med svineribbe på risten.			

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Fjærkre			
Kylling, hel */**	0,8-1,4	Grillrist	2
		Universalform	1
Skyll og rens kyllingen. Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den med brystsiden ned på stativet. Sett steketermometeret inn i det tykkeste området i brystet.			
Kylling, bryst	0,5-0,9	Grillrist	4
		Universalform	1
Mariner brystet og legg det på grillristen.			
Drumsticks, kylling	0,5-0,9	Grillrist	4
		Universalform	1
Pensle med olje og krydder og legg på risten.			
Sommerfuglkylling *	1,0-1,3	Grillrist	3
		Universalform	1
Skyll og rens kyllingen. Skjær av bakdelen av kyllingen og pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den på grillristen og i universalformen og tilbered.			
And, hel */**	1,5-2,3	Grillrist	2
		Universalform	1
Skyll og rens anden. Pensle anden med krydder. Legg den med brystsiden opp på grillristen og i universalformen. Sett steketermometeret inn i det tykkeste området i brystet.			
And, bryst	0,3-0,7	Grillrist	4
		Universalform	1
Legg andebrystet med den fete siden opp på risten.			

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Fisk			
Ørretfilet, bakt	0,3-0,7	Universalform	4
		Legg ørretfiletene med skinnsiden opp på universalformen.	
Ørret	0,3-0,7	Grillrist	4
		Universalform	1
Rens og rengjør fisken og legg hode mot hale på grillristen. Tilsett sitronsaft, salt og urter inne i fisken. Skjær av skinnflaten med kniv. Pensle med olje og salt.			
Flyndre	0,3-0,7	Universalform	3
		Legg flyndre på bakepapir i universalform. Skjær av skinnflaten med kniv.	
Laksestek/filet	0,3-0,7	Grillrist	4
		Universalform	1
Rens og rengjør filetene eller stykkene. Legg filetene med skinnsiden opp på grillristen.			

* Fyll beholderen med drikkevann opp til MAX-streken for dampassistert tilberedning.

** Sett steketermometeret inn i det tykkeste området i kjøttet.

Smart matlaging

3. Tilbehør

De automatiske programmene inkluderer ikke forvarming. Bruk de friske grønnsakene.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Stekte grønnsaker	0,3-0,7	Universalform	4
	Rens og klargjør skiver med squash, aubergine, paprika, løk og cherrytomater. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel jevnt på fatet.		
Fylte tomater	0,3-0,7	Universalform	3
	Rens og del tomatene i halvdeler, fjern kjerner. Stuff med blandinger (f.eks. ris, kjøttdeig) og legg det på fatet.		
Potetchips	0,3-0,7	Universalform	3
	Rens og kutt poteter i biter. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel jevnt på fatet og tilbered.		
Bakte potethalvdeler	0,5-0,9	Universalform	3
	Skjær store poteter (hver på 200 g) i halvdeler i lengderetningen. Legg med kuttsiden opp på fatet og pensle med olivenolje, urter og krydder.		

4. Bekvemmelighet

De automatiske programmene inkluderer ikke forvarming. Bruk det frosne forhåndstilberedte tilbehøret.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Frosne pommes frites	0,3-0,7	Universalform	3
	Fordel de frosne pommes fritene utover fatet.		
Frosne potetchips	0,3-0,7	Universalform	3
	Fordel de frosne potetchipsene jevnt på fatet.		
Frossen lasagne	0,3-0,7	Grillrist	3
	Plasser den frosne lasagnen på det ildfaste fatet og sett på grillristen.		

5. Pizza og deig

Programmene for Automatisk tilberedning inkluderer forvarming under baking og viser fremdriften for forvarming. Start programmet og sett inn maten når forvarmingspipet høres. Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Frossen pizza	0,3-0,7	Grillrist	3
	Start programmet, og sett inn den frosne pizzaen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Hjemmelaget pizza	0,8-1,2	Universalform	2
	Klargjør hjemmelaget pizza med gjærdeig og legg den i universalformen. Vekten omfatter deig og topping, som f.eks. saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet, og sett inn formen i ovnen når forvarmingspipet høres.		
Calzone	0,8-1,2	Universalform	3
	Klargjør 4 biter av frisk calzone og legg på fatet.		
Heving av deig	0,3-0,7	Grillrist	2
	Klargjør deig i bolle, dekk til med plastfolie. Plasser midt i stativet.		

Dobbel tilberedning

Den følgende tabellen presenterer 20 automatiske programmer for tilberedning, steking og baking. Du kan bruke bare øvre sone eller nedre sone og bruke øvre og nedre soner samtidig. Programmet inneholder mengder, vektområder og passende anbefalinger.

Tilberedningsmoduser og tider er forhåndsprogrammert for å gjøre det enkelt for deg. Du finner noen oppskrifter for de automatiske programmene i instruksjonsboken.

Alle programmer for dobbel Automatisk tilberedning inkluderer forvarming og viser fremdriften for forvarming.

Sett maten i ovnen etter forvarmingspipet.

⚠ ADVARSEL

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

1. Øvre

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Potetgrateng	1,0-1,5	Grillrist	4
	Klargjør fersk potetgrateng i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Pastabaking	1,2-1,5	Grillrist	4
	Klargjør pastagruteng i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Lasagne	1,0-1,5	Grillrist	4
	Klargjør hjemmelaget lasagne i en ildfast form, 22-24 cm. Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres.		

Smart matlaging

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Scones	0,5-0,6	Universalform	4
	Legg scones (5-6 cm diameter) på bakepapir i universalform. Start programmet, og sett inn formen i ovnen når forvarmingspipet høres.		
Drumsticks, kylling	0,5-0,9	Grillrist	4
		Universalform	4
Pensle med olje og krydder og legg på risten.			
Laksestek/filet	0,3-0,7	Grillrist	4
		Universalform	4
Rens og rengjør filetene eller stykkene. Legg filetene med skinnsiden opp på grillristen.			
Stekte grønnsaker	0,3-0,7	Universalform	4
		Rens og klargjør skiver med squash, aubergine, paprika, løk og cherrytomater. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel jevnt på fatet.	
Bakte potethalvdeler	0,5-0,9	Universalform	4
		Skjær store poteter (hver på 200 g) i halvdeler i lengderetningen. Legg med kuttsiden opp på fatet og pensle med olivenolje, urter og krydder.	
Frosne potetchips	0,3-0,7	Universalform	4
		Fordel de frosne potetchipsene jevnt på fatet.	
Frosne pommes frites	0,3-0,7	Universalform	4
		Fordel de frosne pommes fritene utover fatet.	

2. Nedre

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Eplepai	1,2-1,4	Grillrist	1
	Klargjør eplepaien i en rund metall-bakeform, 20-24 cm. Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Luftig eplepai *	0,3-0,4	Universalform	1
		Legg den luftige eplepaien på bakepapir på fatet. Start programmet, og sett inn formen i ovnen når forvarmingspipet høres.	
Croissanter *	0,3-0,4	Universalform	1
		Klargjør croissanter (ferdig avkjølt deig). Legg på bakepapir i universalform. Start programmet, og sett inn formen i ovnen når forvarmingspipet høres.	
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grillrist	1
		Klargjør quiche-deigen, og legg på en rund quiche-plate med 22-24 cm diameter. Start programmet, legg på fyll og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.	
Brødrull *	0,3-0,5	Universalform	1
		Klargjør ruller (ferdig avkjølt deig). Legg på bakepapir i universalform. Start programmet, og sett inn formen når forvarmingspipet høres.	
Smuldrepai	0,8-1,2	Grillrist	1
		Legg friske frukter (bringebær, bjørnebær, epleskiver eller pæreskiver) på ovnsfat, 22-24 cm. Fordel smuler på toppen. Start programmet, og sett inn fatet midt i stativet når forvarmingspipet høres.	

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Ostekake *	0,8-0,9	Grillrist	1
	Klargjør deigen, og legg i en rund metall-bakeform (20-24 cm). Start programmet, og sett inn formen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Fylte tomater	0,3-0,7	Universalform	1
	Rens og del tomatene i halvdeler, fjern kjerner. Stuff med blandinger (f.eks. ris, kjøttdeig) og legg det på fatet.		
Frossen pizza	0,3-0,7	Grillrist	1
	Start programmet, og sett inn den frosne pizzaen midt i stativet når forvarmingspipet høres.		
Hjemmelaget pizza	0,8-1,2	Universalform	1
	Klargjør hjemmelaget pizza med gjærdeig og legg den i universalformen. Vekten omfatter deig og topping, som f.eks. saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet, og sett inn formen i ovnen når forvarmingspipet høres.		

* Fyll beholderen med drikkevann opp til MAX-streken for dampassistert tilberedning.

3. Dobbel

Du kan velge et automatisk program for de nedre og øvre sonene og tilberede samtidig.

FORSIKTIG

Når du bruker enten øvre eller nedre sone, kan viften og varmelementet for den andre sonen betjenes for optimal ytelse. Sonen som ikke brukes, må ikke brukes for noen ikke-tiltenkte formål.

Sunn matlaging (kun aktuelle modeller)

Ovnen har 20 programmer for sunn matlaging. Tilberedningsinnstillingene justeres automatisk i henhold til det valgte programmet. Du kan bruke enkel sone eller nedre sone.

Sørg for å bruke dampbeholderen for damptilberedning og fyll beholderen med drikkevann opp til MAX-streken.

ADVARSEL

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Brokkolibuketter	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Blomkålbuketter	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Gulrotskiver	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Squash i skiver	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Gresskartener	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Grønn asparges	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Hvit asparges	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Grønne bønner	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Rosenkål	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Skrelte potethalvdeler	0,6-0,8	Dampbeholdere	A
Epleskiver	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Reker	0,6-0,8	Dampbeholdere	A
Muslinger	0,8-1,0	Dampbeholdere	A
Fiskefilet	0,6-0,8	Dampbeholdere	A
Kyllingbryst	0,8-1,0	Dampbeholdere	A
Karamellpudding	-	Dampbeholdere	A

Smart matlaging

Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Frosne boller	0,4-0,6	Dampbeholdere	A
Egg, hardkokt	0,5-0,7	Dampbeholdere	A
Egg, middels kokt	0,5-0,7	Dampbeholdere	A
Egg, bløtkokt	0,5-0,7	Dampbeholdere	A

MERK

Nivå A refererer til et spesielt stativ for dampbeholderen. Se avsnittet **Tilbehør** på side **14** for nøyaktig plassering av nivå A.

Spesialfunksjon

Tining

Denne modusen brukes for tining av frosne produkter, bakevarer, frukt, kake, krem og sjokolade. Tinetiden er avhengig av type, størrelse og mengde matvarer.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosne produkter Frityrstekte kyllingbiter, pølser, poteter	Grillrist + universalform	3	50	-
		1		
Bakevarer Brød og brødruller	Grillrist + universalform	3	50	-
		1		
Frukt	Grillrist, ovnsfat	3	30	-
Kake, krem, sjokolade	Grillrist, ovnsfat	3	30	-

Tørking

Denne modusen brukes for tørking av frukt, grønnsaker og urter. Tørketiden er avhengig av type, tykkelse og mengde matvarer.

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

Heve deig

Denne modusen brukes for heving av deig og for å lage hjemmelaget yoghurt.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Pizzadeig	Grillrist	2	30-40	30-40
Kake-/brøddeig	Grillrist, ovnsfat	2	30-40	40-50
Hjemmelaget yoghurt	Grillrist, ovnsfat	2	40-50	6-7 (timer)

Pizza-tilberedning

Denne modusen passer for pizza. Tilberedningstemperaturen og tiden avhenger av pizzastørrelsen og tykkelsen på pizzadeigen.

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

Langtidskoking

Denne modusen bruker lav temperatur for den møre strukturen. Dette passer for steking av biff, svin, kalv eller lam når du ønsker å oppnå en mør struktur. Vi anbefaler oppvarming av hele kjøttstykket ved høy temperatur på komfyren før steking.










Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (timer)
Oksestek	Grillrist + universalform	3 1	80-100	3-4
Mørbrad, 5-6 cm tykkelse	Grillrist + universalform	3 1	70-80	4-5
Svinestek	Grillrist + universalform	3 1	80-100	4-5
Lammestek	Grillrist + universalform	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Grillrist + universalform	3 1	70-90	2-3

Testretter

I henhold til standard EN 60350-1.

1. Baking

Anbefalingene for baking refererer til forvarmet ovn. Ikke bruk Rask forvarming-funksjonen. Plasser alltid former med den hellende siden mot dørfronten.

Matttype	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkaker	Universalform	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Smørkjeks	Universalform	1+3		140	28-33
Sukkerbrødkake uten fett	Grillrist + kakeform (mørkt belegg, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Eplepai	Grillrist + 2 kakeformer ** (mørkt belegg, Ø 20 cm)	2 plassert diagonalt		160	70-80
	Universalform + grillrist + 2 kakeformer *** (mørkt belegg, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Øk tilberedningstiden med 5 minutter hvis du tilbereder i Vanlig modus med ovnssikker glassbølle (Ø 26 cm).



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

*** To kaker er plassert i midten oppå hverandre.

Smart matlaging



2. Grilling

Forvarm tom ovn i 5 minutter ved å bruke Stor grill-funksjonen.

Matttype	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Skiver med hvitt brød	Grillrist	5		300 (maks.)	1-2
Biffburgere * (12 ea)	Grillrist + universalform (for å fange opp drypp)	4		300 (maks.)	1. 15-18
		1			2. 5-8

* Vend etter 2/3 av tilberedningstid.





3. Steking

Matttype	Tilbehør	Rille	Varmetype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling * 1,3-1,5 kg	Grillrist + universalform (for å fange opp drypp)	3		200	60-75
		1			
Hel kylling * 1,5-1,7 kg	Grillrist + universalform (for å fange opp drypp)	3		200	70-85
		1			

* Vend når halve tiden er gått.

4. Damptilberedning

Fyll beholderen med drikkevann opp til MAX-streken for damptilberedning.

Matttype	Tilbehør	Rille	Varmetype	Tid (min.)
Brokkolibuketter 0,5 kg	Dampbeholder	A		12-15
Dampede egg 10 ea	Dampbeholder	A		15-18
Skrelte poteter 0,5 kg	Dampbeholder	A		18-23
Frossen laks	Dampbeholder	A		18-23

MERK

Nivå A refererer til et spesielt stativ for dampbeholderen. Se avsnittet **Tilbehør** på side **14** for nøyaktig plassering av nivå A.

Samling av ofte brukte oppskrifter for Automatisk tilberedning

Potetgrateng

Ingredienser 800 g poteter, 100 ml melk, 100 ml fløte, 50 g knuste hele egg, 1 spiseskje salt for hver, pepper, muskat, 150 g revet ost, smør, timian.

Fremgangsmåte Skrell potetene og skjær i skiver på 3 mm tykkelse. Gni smøret inn i hele flaten i en gratengform (22-24 cm). Spre skivene på et rent håndkle og hold dem tildekket med håndkleet mens du klargjør resten av ingrediensene.
Bland resten av ingrediensene med unntak av revet ost i en stor bolle og rør godt. Legg potetiskivene i lag som dekker litt over hverandre i formen og hell blandingen over potetene. Spre den revede osten på toppen og stek. Etter tilberedningen serveres strødd med noen ferske timianblader.

Grønnsaksgrateng

Ingredienser 800 g grønnsaker (squash, tomat, løk, gulrot, paprika, forhåndskokte poteter), 150 ml fløte, 50 g knuste hele egg, 1 spiseskje salt for hver, urter (pepper, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spiseskjeer olivenolje, noen timianblader.

Fremgangsmåte Vask grønnsakene og skjær i skiver på 3-5 mm tykkelse. Legg skivene i lag i en gratengform (22-24 cm) og hell oljen over grønnsakene. Bland resten av ingrediensene med unntak av revet ost og hell over grønnsakene. Spre den revede osten på toppen og stek. Server strødd med noen ferske timianblader.

Lasagne

Ingredienser 2 spiseskjeer olivenolje, 500 g kjøttdeig, 500 ml tomat saus, 100 ml kjøttkraft, 150 g tørkede lasagne-ark, 1 løk (hakket), 200 g revet ost, 1 spiseskje av hver med persilleblader, oregano og basilikum.

Fremgangsmåte Klargjør tomat-kjøtt saus. Varm oljen i en stekepanne, tilbered deretter kjøttdeig og hakket løk i omtrent 10 minutter inntil alt er brunet. Hell over tomat sausen og kjøttkraften, tilsett tørkede urter. Bring opp til koking, og la det surre i 30 min.
Tilbered lasagne-nudler i henhold til instruksjoner på pakken. Legg lasagne-nudler, kjøtt saus og ost i lag, og gjenta. Spre jevnt med gjenværende ost på toppen av laget med nudler og stek.

Smart matlaging

Eplepai

- Ingredienser**
- **Bakverk:** 275 g mel, $\frac{1}{2}$ spiseskje salt, 125 g hvitt strøsukker, 8 g vaniljesukker, 175 g kaldt smør, 1 egg (knust).
 - **Fyll:** 750 g faste hele epler, 1 spiseskje sitronsaft, 40 g sukker, $\frac{1}{2}$ spiseskje kanel, 50 g steinfrie rosiner, 2 spiseskjeer brødsulur.

Fremgangsmåte Sikt melet med saltet over en stor bolle. Sikt strøsukkeret og vaniljesukkeret sammen med dette. Skjær smøret med 2 kniver gjennom melet i små terninger. Tilsett $\frac{3}{4}$ av det knuste egget. Kna alle ingrediensene i kjøkkenmaskinen inntil det blir en smuldret masse. Form deigen til en ball med hendene. Pakk inn i plastfolie og la den ligge avkjølt i omtrent 30 min. Smør kakeformen (24-26 cm diameter) og dryss mel på overflaten. Rull ut $\frac{3}{4}$ av deigen til 5 mm tykkelse. Plasser i formen (bunn og sider). Skrell eplene og ta ut kjernene. Skjær dem i terninger på omtrent $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprøyt eplene med sitronsaft og rør godt. Vask og tørk rosiner. Tilsett sukker, kanel og rosiner. Bland godt og spre brødsulur på bunnen av deigen. Trykk lett. Rull ut resten av deigen. Skjær deigen i små striper og legg dem på kryss og tvers på fyllet. Pensle paien jevnt med resten av det knuste egget.

Quiche Lorraine

- Ingredienser**
- **Bakverk:** 200 g rent mel, 80 g smør, 1 egg.
 - **Fyll:** 75 g bacon i fettfrie terninger, 125 ml fløte, 125 g crème fraiche, 2 egg, knust, 100 g revet ost fra Sveits, salt og pepper.

Fremgangsmåte For å lage bakverket legges mel, smør og egg i en bolle og dette blandes til en myk deig som legges til hvile i kjøleskapet i 30 min. Rull ut deigen og plasser i en smurt keramisk form for quiche (25 cm diameter). Prikk bunnen med en gaffel. Bland egg, fløte, crème fraiche, ost, salt og pepper. Hell dette på deigen rett før steking.

Smuldrepai

- Ingredienser**
- **Topping:** 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanelpudder.
 - **Frukt:** 600 g blandede frukter.

Fremgangsmåte Bland alle ingredienser inntil den er smulet for å lage topping. Spre de blandede fruktene i en ovnsform og spre smulene.

Hjemmelaget pizza

- Ingridienser**
- **Pizzadeig:** 300 g mel, 7 g tørrgjær, 1 spiseskje olivenolje, 200 ml varmt vann, 1 spiseskje sukker og salt.
 - **Topping:** 400 g skivede grønnsaker (aubergine, squash, løk, tomat), 100 g skinke eller bacon (hakket), 100 g revet ost.

Fremgangsmåte Legg mel, gjær, olje, salt, sukker og varmt vann i en bolle og bland til en fuktig deig. Kna i en mikser eller for hånd i omtrent 5-10 min. Dekk med lokk og plasser i ovnen i 30 min ved 35 °C for å heve. Rull ut deigen på en meldekket flate til en firkantet form og legg på brettet eller pizza-pannen. Spre tomatpuré på deigen og plasser skinke, sopp, oliven og tomat. Spre jevnt med ost på toppen og stek.

Stekt mørbradbiff

Ingridienser 1 kg mørbrad av biff, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g av hver av rosmarin, timian.

Fremgangsmåte Krydre biffen med salt, pepper og rosmarin og la den ligge i kjøleskapet i 1 time. Plasser på grillristen. Legg den i ovnen og tilbered.

Urtestekte lammekoteletter

Ingridienser 1 kg lammekoteletter (6 stykker), 4 store hvitløksfedd (presset), 1 spiseskje frisk timian (knust), 1 spiseskje frisk rosmarin (knust), 2 spiseskjeer salt, 2 spiseskjeer olivenolje.

Fremgangsmåte Bland saltet, hvitløken, urtene og oljen og tilsett på lammet. Vend kappen og la den ligge i romtemperatur i minst 30 min til 1 time.

Stativ med svineribbe

Ingridienser 2 stativ med spare ribs av svin, 1 spiseskje svarte pepperkorn, 3 laurbærblader, 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 olje i en sauspanne og tilsett løken. Tilbered inntil den er myk og tilsett resterende ingredienser. Grillstek og reduser varme og la det surre i 30 min inntil det har tyknet. Mariner ribben med grillsausen i minst 30 min til 1 time.

Vedlikehold

Rengjøring

▲ ADVARSEL

- Sørg for at ovnen og tilbehøret er kalde før rengjøring.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skureklosser eller kluter, stålull, kniver eller noen andre slipende materialer.

Ovnens interiør

- For rengjøring av ovnens interiør brukes en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann.
- Ikke rengjør dørtetningen for hånd.
- For å unngå skader på emaljerte ovnsflater må det bare brukes standard ovnsrensere.
- For å fjerne gjenstridig smuss brukes et spesielt ovnsrensere.
- Når temperaturen i tilberedningsrommet øker i en innledende periode, vil du kunne se noen flekker på det innvendige glasset i døren. Hvis dette skjer, slås ovnen av og det ventes til den er avkjølt. Bruk deretter kjøkkenpapir eller nøytralt rengjøringsmiddel med en ren klut for å tørke av det innvendige glasset.

Ovnens eksteriør

Hvis det finnes fingeravtrykk, fett eller flekker utvendig (som på dørflaten, håndtaket eller displayet), rengjøres med en myk klut med glassrensere eller nøytralt rensmiddel, og deretter tørkes tørt med en myk, ren, tørr klut.

Fett og smuss kan fortsatt finnes, spesielt rundt håndtaket, på grunn av den varme luften som kommer fra innsiden. Det anbefales å rengjøre håndtaket etter hver bruk.

Tilbehør

Vask tilbehøret etter hver bruk, og tørk det med et lite håndkle. For å fjerne gjenstridige urenheter senkes det brukte tilbehøret i varmt såpevann i omtrent 30 minutter før vasking.

Katalytiske emaljeflater (bare aktuelle modeller)

De demonterbare delene er dekket med mørkegrå katalytisk emalje. De kan tilsmusses med olje og fett som spres i den sirkulerende luften under konveksjonsoppvarming. Disse urenheterne brennes imidlertid av ved ovnstemperaturer på 200 °C eller høyere.

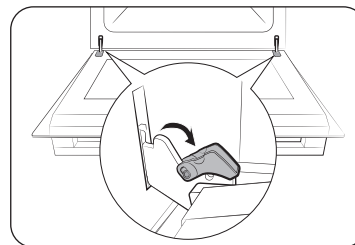
1. Fjern alt tilbehør inne i ovnen.
2. Rengjør innsiden av ovnen.
3. Velg **Konveksjon**-modus med maks. temperatur og kjør syklusen i en time.

Dør (kun aktuelle modeller)

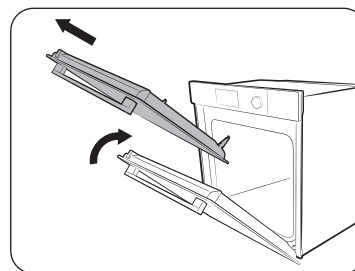
Ikke fjern ovnsdøren med mindre det gjøres for rengjøringsformål. For å fjerne døren for rengjøring følges disse instruksjonene.

▲ ADVARSEL

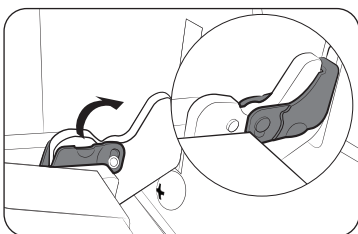
Ovnsdøren er tung.



1. Åpne døren og vipp opp klipsene ved begge hengsler.



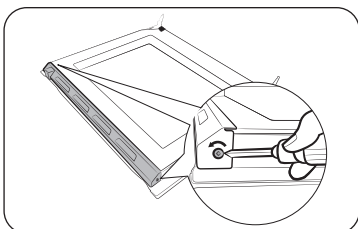
2. Steng døren omtrent 70°. Hold ovnsdøren på sidene med begge hender, og løft og trekk oppover inntil hengslene er fjernet.
3. Rengjør døren med såpevann og en ren klut.



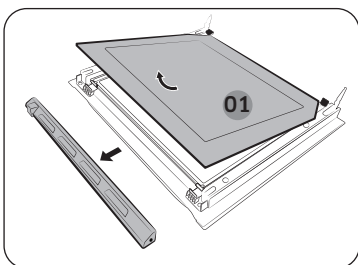
4. Når det er utført, følges trinn 1 til 2 i omvendt rekkefølge for å montere døren igjen. Sørg for at klipsene er hengslet på begge sider.

Dørglass

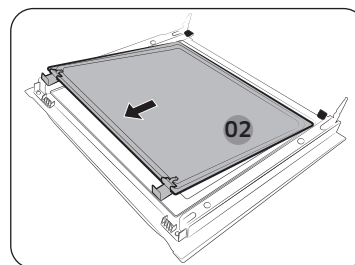
Avhengig av modellen er ovnsdøren utstyrt med 3-4-lags glass som er montert mot hverandre. Ikke fjern dørglasset med mindre det gjøres for rengjøringsformål. For å fjerne dørglasset for rengjøring følges disse instruksjonene.



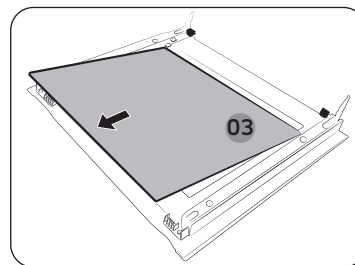
1. Bruk en skrutrekker for å fjerne skruene på venstre og høyre side.



2. Løsne dekslene i pilenes retninger.
3. Fjern det første glasslaget fra døren.



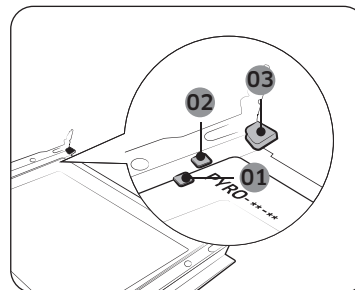
4. Fjern det andre glasslaget fra døren i pilens retning.



5. Fjern det tredje glasslaget fra døren i pilens retning.
6. Rengjør glasset med såpevann og en ren klut.

⚠ FORSIKTIG

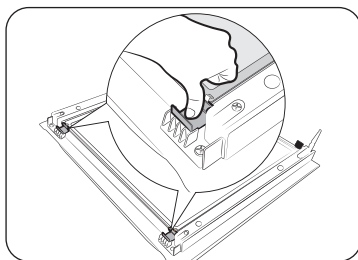
For å identifisere den korrekte siden av glasset, må "PYRO"-merket i hjørnet av hvert glass finnes. Korrekt retning: PYRO-**-**
Feil retning: **--**--OAY9



7. Når det er utført, settes glassene inn som følger:
 - Se på bildet og finn hengslene. Sett inn glass 3 under støtteklips 1, glass 2 mellom støtteklips 1 og 2, og glass 1 i støtteklips 3 i denne rekkefølgen. Sørg for at den trykte siden av glassene vender innover ved innsetting.

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

Vedlikehold

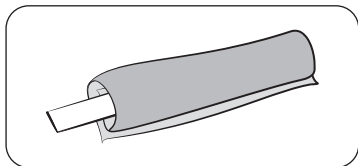


8. Etter innsetning av glass 2 presses glassklipset ned, og kontroller om det sikrer glasset korrekt.
9. Følg trinn 1 til 2 ovenfor i omvendt rekkefølge for å montere dekslene igjen.

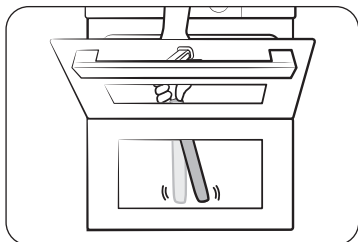
⚠ ADVARSEL

For å hindre varmelekkasjer må det påses at glasslagene settes korrekt inn igjen.

Dobbelt dørglass (kun aktuelle modeller)



1. Fest den våte kluten slik at den kleber.

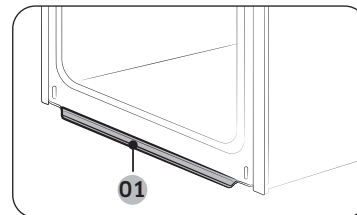


2. Legg på håndkleet under døren.
3. Rengjør døren.
4. Påfør rensmiddel på kluten og rengjør igjen.
5. Tørk fuktighet og bobler med den tørre kluten.

⚠ FORSIKTIG

Ikke løsne døren for rengjøring.

Vannoppsamler



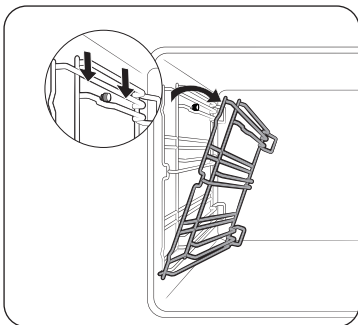
01 Vannoppsamler

Vannoppsamleren samler ikke bare overflødig fuktighet fra tilberedningen, men også matrester. Vannoppsamleren kan ikke løsnes. Tørk opp vann på vannoppsamleren når ovnen er avkjølt etter en tilberedningsprosess.

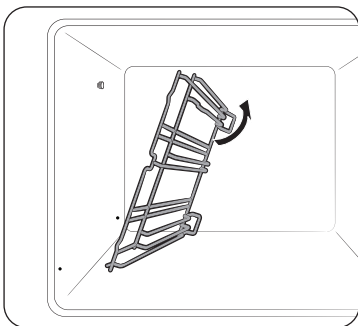
⚠ ADVARSEL

Hvis du oppdager vannlekkasje fra vannoppsamleren, må du ta kontakt med oss på et lokalt Samsung servicesenter.

Sidestativ (kun aktuelle modeller)



1. Press den øverste delen av venstre sidestativ og senk det omtrent 45°.



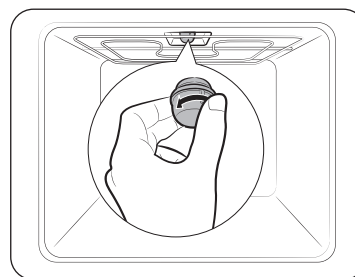
2. Trekk og fjern nedre del av det venstre sidestativet.
3. Fjern det høyre sidestativet på samme måte.
4. Rengjør begge sidestativene.
5. Når det er utført, følges trinn 1 til 2 i omvendt rekkefølge for å sette inn sidestativene igjen.

MERK

Ovnen fungerer uten sidestativene og stativene i montert posisjon.

Utskifting

Pærer

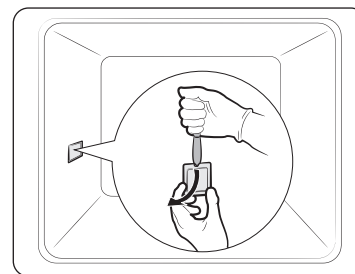


1. Fjern glasslokket ved å dreie mot klokkeretningen.
2. Skift ovnslampen.
3. Rengjør glasslokket.
4. Når det er utført, følges trinn 1 i omvendt rekkefølge for å sette inn glasslokket igjen.

ADVARSEL

- Før en pære erstattes må ovnen slås av og strømledningen trekkes ut.
- Bruk bare 25-40 W / 220-240 V, 300 °C varmebestandige pærer. Du kan kjøpe godkjente pærer i et lokalt Samsung servicesenter.
- Bruk alltid en tørr klut når du håndterer halogenpærer. Dette er for å hindre at det kommer fingeravtrykk eller svette på pæren, noe som medfører redusert levetid.

Ovnslampe på siden



1. Hold den nedre enden av dekelet for ovnslampen på siden med en hånd og bruk et flatbladet verktøy, f.eks. en bordkniv for å fjerne dekelet som vist.
2. Skift ovnslampen på siden.
3. Sett inn lampedekelet igjen.

Feilsøking

Kontrollpunkter

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

Problem	Årsak	Tiltak
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis det er fremmedlegemer fanget mellom knappene Berøringsmodell: Hvis det er fuktighet på eksteriøret Hvis låsefunksjonen er valgt 	<ul style="list-style-type: none"> Fjern fremmedlegemet og prøv igjen. Fjern fuktigheten og prøv igjen. Kontroller om låsefunksjonen er valgt.
Det vises ikke noe klokkeslett.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis det ikke tilføres noe strøm 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller om det tilføres strøm.
Ovnen virker ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis det ikke tilføres noe strøm 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller om det tilføres strøm. Kontroller om Demo-modus er på.
Ovnen stopper under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis pluggen er trukket ut fra kontakten 	<ul style="list-style-type: none"> Koble til strømmen igjen.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen slår seg av under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis kontinuerlig tilberedning tar lang tid Hvis kjøleviften ikke fungerer Hvis ovnen er installert på et sted uten god ventilasjon Ved bruk av flere plugger i den samme kontakten 	<ul style="list-style-type: none"> La ovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode. Hør etter om du kan høre kjøleviften. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet. Bruk en enkel plugg.
Ovnen får ikke strøm.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis det ikke tilføres noe strøm 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller om det tilføres strøm.
Utsiden av ovnen blir for varm under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis ovnen er installert på et sted uten god ventilasjon 	<ul style="list-style-type: none"> Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
Døren kan ikke åpnes skikkelig.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis det sitter fast matrester mellom døren og produktets interiør 	<ul style="list-style-type: none"> Rengjør ovnen godt og åpne deretter døren igjen.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis lampen slås på og deretter av Hvis lampen er blitt tildekket av fremmedlegemer under tilberedning 	<ul style="list-style-type: none"> Lampen slås automatisk av etter en viss tid for å spare strøm. Du kan slå den på igjen ved å trykke på Ovnslampe. Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk på nytt.

Problem	Årsak	Tiltak
Det kommer elektrisitet fra maskinen.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis strømmen ikke er korrekt jordet Hvis du bruker en kontakt uten jording 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller om strømforsyningen er korrekt jordet.
Det drypper vann.	<ul style="list-style-type: none"> Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med produktet. 	<ul style="list-style-type: none"> La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det kommer damp gjennom en sprekk i døren.		
Det ligger igjen vann i ovnen.		
Styrken på lyset i ovnen varierer.	<ul style="list-style-type: none"> Styrken på lyset varierer avhengig av endringer i strømuttaket. 	<ul style="list-style-type: none"> Endringer i strømuttaket under tilberedning er ikke funksjonsfeil, så det er ingen grunn til bekymring.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	<ul style="list-style-type: none"> Viften fortsetter å gå i en viss tid for å ventilere innsiden av ovnen. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke en funksjonsfeil, så det er ingen grunn til bekymring.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis døren er åpen Hvis ovnskontrollene er feil angitt Hvis sikringer i huset har gått eller kretsbryteren er utløst 	<ul style="list-style-type: none"> Steng døren og start på nytt. Se kapitlet om drift av ovnen og tilbakestill ovnen. Skift sikringen eller tilbakestill kretsen. Hvis det skjer gjentatte ganger, må elektriker tilkalles. Kontroller om Demo-modus er på.
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> Under innledende drift Hvis det er mat på varmeelementet 	<ul style="list-style-type: none"> Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet. Dette er ikke en funksjonsfeil, og når du har brukt ovnen 2-3 ganger, bør det slutte. La ovnen kjøle seg tilstrekkelig ned, og fjern matrestene fra varmeelementet.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis det brukes beholdere av plast eller annet som ikke er varmebestandig 	<ul style="list-style-type: none"> Bruk beholdere av glass som er egnet for høye temperaturer.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis døren åpnes ofte under tilberedning 	<ul style="list-style-type: none"> 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 at vannet bobler under damptilberedning.	<ul style="list-style-type: none"> Dette er fordi vannet varmes opp med dampvarmeren 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke en funksjonsfeil, så det er ingen grunn til bekymring.
Damptilberedning virker ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis det ikke er noe vann i vanntilførselstanken 	<ul style="list-style-type: none"> Fyll vann i tanken og prøv igjen.
Settet er varmt under selvrensingen	<ul style="list-style-type: none"> Det er fordi selvrensingen bruker høye temperaturer 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke en funksjonsfeil, så det er ingen grunn til bekymring.
Det kjennes en lukt av brent under selvrensingen.	<ul style="list-style-type: none"> Selvrensing bruker høye temperaturer, så du kan lukte matrester som brenner. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke en funksjonsfeil, så det er ingen grunn til bekymring.
Damprengjøring virker ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Dette er fordi temperaturen er for høy 	<ul style="list-style-type: none"> La ovnen kjøle seg ned og bruk den igjen.

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	Funksjonsfeil i dørlås	Slå av ovnen og start deretter på nytt. Hvis problemet fortsetter, slås all strøm av i 30 sekunder eller mer og kobles deretter til på nytt. Hvis problemet ikke er rettet, må du ta kontakt med et servicesenter.
C-20	Funksjonsfeil i føler	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Forekommer bare under lesing og skrijving av EEPROM	
C-70	Damprelaterte problemer	
C-72		
C-F0	Hvis det ikke er noen kommunikasjon mellom PCB-hovedenhet og PCB-underenhet	
C-F2	Forekommer når det fortsatt er et kommunikasjonsproblem mellom berørings-IC og Hoved- eller Under-micom	
C-d0	Knappeproblem Forekommer når en knapp trykkes og holdes i lengre tid.	Rengjør knappene og sørg for at det ikke er noe vann på/rundt dem. Slå av ovnen og prøv igjen. Hvis problemet fortsetter, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Feilsøking

Kode	Betydning	Tiltak
-dC-	Hvis skilleveggen fjernes under tilberedning i dobbel tilberedningsmodus. Hvis skilleveggen settes inn under tilberedning i enkel tilberedningsmodus.	Skilleveggen må ikke fjernes under tilberedning i dobbel tilberedningsmodus. Slå av ovnen og start deretter på nytt. Hvis problemet fortsetter, slås all strøm av i 30 sekunder eller mer og koble deretter til på nytt. Hvis problemet ikke er rettet, må du ta kontakt med et servicesenter.
S-01	Sikkerhetsutkobling Ovnen har fortsatt driften ved en angitt temperatur i lengre tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 100 °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 fjern maten. Prøv deretter igjen på normal måte.

Tekniske spesifikasjoner

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

Tilkoblingsspenning		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimal tilkoblet lasteffekt		3650-3950 W
Dimensjoner (B x H x D)	Hovedenhet	595 x 596 x 570 mm
	Innebygd	560 x 579 x 549 mm
Volum		76 liter

* Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse <G>.

Vedlegg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellidentifikasjon	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Energieffektivitetsklasse per hulrom (EEI <small>hulrom</small>)	81,6		
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A+		
Energiforbruk (elektrisitet) som er nødvendig for å varme opp en standardisert last i et hulrom i en elektrisk oppvarmet ovn i løpet av en syklus i konvensjonell modus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC <small>elektrisk hulrom</small>)	1,05 kWh/syklus		
Energiforbruk som er nødvendig for å varme opp en standardisert last i et hulrom i en elektrisk oppvarmet ovn i løpet av en syklus i tvungen viftmodus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC <small>elektrisk hulrom</small>)	0,71 kWh/syklus		
Antall hulrom	1		
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet		
Volum per hulrom (V)	76 L		
Ovnstype	Innebygd		
Apparatets tyngde (M)	NV7B666****: 35,6kg NV7B667****: 40,6kg NV7B668****: 35,6kg NV7B669****: 40,6kg	NV7B666**C*: 37,6 kg NV7B668**C*: 37,6 kg	NV7B676****: 39,1kg NV7B677****: 43,1kg NV7B678****: 39,1kg NV7B679****: 43,1kg
Generelt strømforbruk i hvilemodus (W) (Alle nettverksporner i "på"-tilstand)	1,9 W		
Tidsperiode for strømstyring (min)	20 min.		
Wi-Fi	Hvilemodus strømforbruk (W)	1,9 W	
	Tidsperiode for strømstyring (min)	20 min.	
Av-modus	Strømforbruk	0,5 W	
	Tidsperiode for strømstyring (min)	30 min.	

Data fastlagt i henhold til standarden EN 60350-1, EN 50564, kommisjonsdirektiv (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014, og direktiv (EF) No 1275/2008.

Energisparingstips

- Under tilberedningen bør ovnsdøren være lukket, unntatt når maten snus. Ikke åpne døren ofte under tilberedningen, slik at du holder temperaturen i ovnen og sparer energi.
- Planlegg bruken av ovnen for å unngå å slå av ovnen mellom tilberedning av en rett og den neste og reduser tiden for ny oppvarming av ovnen.
- Hvis tilberedningstiden er mer enn 30 minutter, kan ovnen slås av i 5-10 minutter før slutten av tilberedningstiden for å spare energi. Restvarmen vil fullføre tilberedningsprosessen.
- Der det mulig, bør det tilberedes mer enn en rett om gangen.



MERK

Samsung erklærer med dette at dette radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med aktuelle lovpålagte krav i Storbritannia.

Hele teksten i EU-samsvarserklæringen og den britiske samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende Internett-adresse: Den offisielle samsvarserklæringen finnes på <http://www.samsung.com>. Gå til Support > Search Product Support og skriv modellnavnet.



FORSIKTIG

5 GHz WLAN-funksjon i dette utstyret skal bare brukes innendørs i alle land i EU og i Storbritannia.

Wi-Fi	Frekvensområde	Sendeeffekt (maks.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Åpen kilde-erklæring

Programvaren som finnes i dette produktet inneholder åpen kilde-programvare. Du kan finne den fullstendige tilhørende kildekode i en periode på tre år etter siste utsending av dette produktet ved å ta kontakt med vårt støtte team via <http://opensource.samsung.com> (Bruk "Forespørsel"-menyen.)

Det er også mulig å få den fullstendige tilhørende kildekode på et fysisk medium som f.eks. en CD-ROM, det kreves i så fall et lite gebyr.

Den følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/Common_R18_TZ4_0/seq/0 fører til åpen kilde-lisensinformasjon som gjelder dette produktet. Dette tilbudet er gyldig for alle ved mottak av denne informasjonen.



HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Kalusteuuni

Käyttö- ja asennusohje

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Oppaan käyttö 3

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia kuvasyboleja 3

Turvallisuusohjeet 3

Tärkeitä turvallisuusohjeita 3

Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkaromu) 6

Automaattinen energiansäästötoiminto 6

Asentaminen 7

Pakkauksen sisältö 7

Virtaliitäntä 8

Kaappikiinnitys 8

Alkuvalmistelut 11

Käyttöpaneeli 11

Alkuasetukset 11

Uuden uunin haju 12

Älykäs turvamekanismi 13

Pehmeästi sulkeutuva luukku (hellävarainen, turvallinen ja äänetön) 13

Höyrysäiliön kokoaminen 13

Lisävarusteet 14

Joustava luukku 15

Vesisäiliö 16

Toiminnot 17

Uunitilat 17

Höyryavusteiset tilat 19

Dual Cook-tila 21

Air Fry 23

Air Sous Vide 25

Ruoanvalmistus paistomittarilla 27

Erytistoiminto 28

Terveellinen kypsytys 30

Automaattinen kypsennys 30

Ajastin 31

Puhdistus 32

Asetukset 34

Lukitus 35

Älykkäät valmistustoiminnot 36

Manuaalinen ruoanlaitto 36

Automaattiset kypsennysohjelmat 44

Erytistoiminto 52

Koekeittiössä testatut ruuat 53

Kokoelma yleisimpiä Auto cook -reseptejä 55

Huolto 58

Puhdistus 58

Vaihtaminen 61

Vianmääritys 62

Tarkistettavat kohdat 62

Näyttökoodit 64

Tekniset tiedot 65

Liite 66

Laitteen tekniset tiedot 66

Avoimen lähdekoodin ilmoitus 67

Oppaan käyttö

Kiitos, että valitsit Samsungin kalusteunun.

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja ja ohjeita, joiden tarkoituksena on auttaa sinua laitteen käytössä ja huollossa.

Lue tämä käyttöopas ennen uunin käyttöä ja säilytä tämä ohjekirja myöhempää käyttöä varten.

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia kuvasymboleja

VAROITUS

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja, kuoleman ja/tai omaisuusvahinkoja**.

HUOMIO

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat aiheuttaa **henkilövahinkoja ja/tai omaisuusvahinkoja**.

HUOM

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia tai tietoja, jotka auttavat käyttäjiä tuotteen käsittelyssä.

Turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja on vastuussa laitteen kytkemisestä verkkovirtaan noudattaen asianmukaisia turvallisuussuosituksia.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAROITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet aistit, fyysiset, tai psyykkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut heitä laitteen käytössä.

Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.

Irrotuslaitteet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti.

Tämä laite on kytkettävä irti verkosta asennuksen jälkeen.

Kytkeä voidaan toteuttaa siten, että pistotulppa on saatavilla tai että kiinteään johdotukseen liitetään kytkin johdotussääntöjen mukaisesti.

Jos verkkojohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

Turvallisuusohjeet

Ilmoitettu kiinnitysmenetelmä ei saa perustua liimojen käyttöön, koska niitä ei pidetä luotettavana kiinnitysmenetelmänä.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden aistit, fyysiset, tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Laite kuumenee käytön aikana. On varottava koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.

VAROITUS: Käsiksi päästävät osat kuumenevat käytössä. Pienet lapset on pidettävä poissa.

Älä käytä kovia hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin luukun lasin puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

Jos tässä laitteessa on puhdistustoiminto, ylimääräiset roiskeet on poistettava ennen puhdistusta, eikä kaikkia astioita saa jättää uuniin höyrypuhdistuksen tai itsepuhdistuksen aikana. Puhdistustoiminto riippuu mallista.

Jos tässä laitteessa on puhdistustoiminto, puhdistusolosuhteiden aikana pinnat voivat kuumentua tavallista kuumemmiksi, ja lapset on pidettävä poissa. Jotkin eläimet, erityisesti linnut, voivat olla herkkiä pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana syntyville höyryille ja paikallisille lämpötilan vaihteluille, ja ne olisi siirrettävä prosessin ajaksi sopivaan, hyvin tuuletettuun tilaan. Tuuleta huone pyropuhdistuksen aikana ja sen jälkeen. Puhdistustoiminto riippuu mallista.

Käytä vain tähän uuniin suositeltua paistomittaria. (Vain paistomittari-malli)

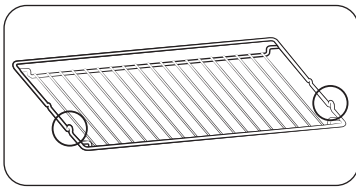
Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.

VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen lampun vaihtamista, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus. Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

VAROITUS: Laite ja sen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. On varottava koskemasta lämmityselementteihin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä jatkuvasti valvota.

HUOMIO: Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista keittoprosessia on valvottava jatkuvasti.

Luukku tai ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana. Käyttökelpoisten pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on toiminnassa. Pinnat voivat kuumentua käytön aikana.



Aseta ritilä paikalleen siten, että ulkonevat osat (pysäyttimet molemmilla puolilla) ovat eteen päin, jotta ritilä tukee lepoasentoa suurille ruokamäärille.

⚠ HUOMIO

Jos uuni on vaurioitunut kuljetuksen aikana, älä kytke sitä.

Tämän laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu sähköasentaja.

Jos laitteessa on vika tai se on vaurioitunut, älä yritä käyttää sitä.

Korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu teknikko. Virheellinen korjaus voi aiheuttaa huomattavan vaaran sinulle ja muille. Jos uuni tarvitsee korjausta, ota yhteyttä SAMSUNG-huoltokeskukseen tai jälleenmyyjään.

Sähköjohdot ja kaapelit eivät saa koskettaa uunia.

Uuni on liitettävä verkkovirtaan hyväksytyin katkaisijan tai sulakkeen avulla. Älä koskaan käytä useita pistokesovittimia tai jatkojohtoja.

Laitteen virransyöttö on kytkettävä pois päältä, kun sitä korjataan tai puhdistetaan.

Ole varovainen, kun liität sähkölaitteita uunin lähellä oleviin pistorasioihin.

Jos tässä laitteessa on höyry- tai höyrykypsennystoiminto, älä käytä laitetta, jos vedensyöttöpatruuna on vaurioitunut. (Vain höyry- tai höyrytoimintamalli)

Jos patruuna on murtunut tai rikki, älä käytä sitä ja ota yhteys lähimpään huoltokeskukseen. (Vain höyry- tai höyrytoimintamalli)

Tämä uuni on suunniteltu ainoastaan kotitalouden ruokien valmistukseen.

Käytön aikana uunin sisäpinnat kuumenevat tarpeeksi kuumiksi aiheuttamaan palovammoja. Älä koske lämpöelementteihin tai uunin sisäpintoihin ennen kuin ne ovat ehtineet jäähtyä.

Älä koskaan säilytä helposti syttyviä materiaaleja uunissa.

Uunin pinnat kuumenevat, kun laitetta käytetään korkeassa lämpötilassa pitkään.

Ole varovainen avatessasi uunin luukkuja, sillä kuuma ilma ja höyry voivat poistua nopeasti.

Kun kypsennät alkoholia sisältäviä ruokia, alkoholi voi haihtua korkeiden lämpötilojen vuoksi, ja höyry voi syttyä tuleen, jos se joutuu kosketuksiin uunin kuumen osan kanssa.

Turvallisuutesi vuoksi älä käytä korkeapaineisia vedenpuhdistimia tai höyrysuihkupuhdistimia.

Lapset on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, kun uuni on käytössä.

Pakastetut elintarvikkeet, kuten pizzat, on kypsennettävä isolla ritilällä. Jos käytetään leivinpeltiä, se voi muuttaa muotoaan lämpötilojen suuren vaihtelun vuoksi.

Turvallisuusohjeet

Älä kaada vettä uunin pohjalle, kun se on kuuma. Tämä voi vahingoittaa kiilteen pintaa.

Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana.

Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä aseta uunin päälle leivinpapereita tai -vuokia. Alumiinifolio estää lämpöä, mikä voi vaurioittaa emalipintoja ja aiheuttaa huonoja kypsennystuloksia.

Hedelmämehut jättävät tahroja, jotka voivat jäädä pysyvästi uunin emalipintoihin.

Kun kypsennät hyvin kosteita kakkuja, käytä syvää vuokaa.

Älä aseta leivonta-astioita avoimen uunin luukun päälle.

Pidä lapset poissa luukun luota, kun avaat tai suljet luukkua, sillä he voivat törmätä luukkuun tai saada sormensa kiinni oveen.

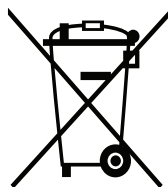
Älä astu, nojaa, istu tai aseta painavia esineitä luukun päälle.

Älä avaa luukkua tarpeettoman voimakkaasti.

VAROITUS: Älä irrota laitetta päävirtalähteestä edes kypsennysprosessin päätyttyä.

VAROITUS: Älä jätä luukkua auki uunin kypsennyksen aikana.

Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkaromu)



(Koskee maita, joissa on erilliskeräysjärjestelmä)

Tämä merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai kirjallisuudessa osoittaa, että tuotetta ja sen elektronia lisävarusteita (esim. laturi, kuulokkeet, USB-kaapeli) ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana käyttöiän päätyttyä. Jotta jätteiden hallitsemattomasta hävittämisestä ei aiheutuisi haittaa ympäristölle tai ihmisten terveydelle, erottele nämä esineet muista jätteistä ja kierrätä ne vastuullisesti materiaaliresurssien kestävän uudelleenkäytön edistämiseksi.

Kotitalouskäyttäjien on otettava yhteyttä joko jälleenmyyjään, jolta he ovat ostaneet tämän tuotteen, tai paikalliseen hallintovirastoon saadakseen lisätietoja siitä, minne ja miten he voivat viedä nämä tuotteet ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen.

Yrityskäyttäjien on otettava yhteyttä toimittajaan ja tarkistettava ostosopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ja sen elektronia lisävarusteita ei saa sekoittaa muihin hävitettäviin kaupallisiin jätteisiin.

Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista viranomaisvelvoitteista, esim. REACH, WEEE, paristot, löydät osoitteesta:

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automaattinen energiansäästötoiminto

Valo: Kypsennyksen aikana voit sammuttaa uunin valaisimen painamalla 'Uunin valo' -painiketta. Energiansäästön vuoksi uunin valaistus kytkeytyy pois päältä muutama minuutti sen jälkeen, kun kypsennysohjelma on alkanut.

Asentaminen

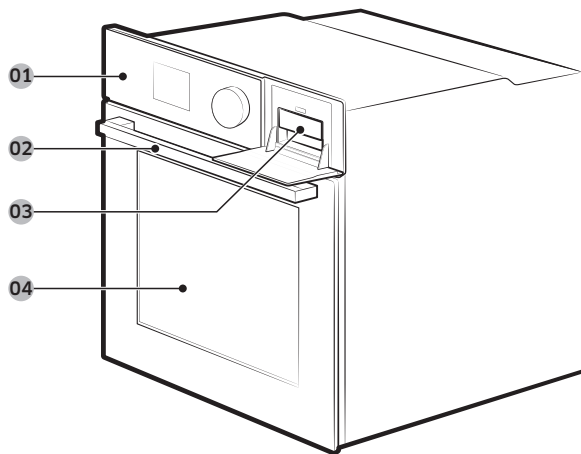
VAROITUS

- Tämä tuote on tarkoitettu sisäänrakennetuille tuotteille.
- Tämän uunin saa asentaa vain pätevä teknikko. Asentaja on vastuussa uunin kytkemisestä verkkovirtaan noudattaen alueesi turvallisuusmääräyksiä.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 2 000 metrin enimmäiskorkeudella.

Pakkauksen sisältö

Varmista, että kaikki osat ja tarvikkeet sisältyvät tuotepakkaukseen. Jos uunissa tai lisävarusteissa on ongelmia, ota yhteys paikalliseen Samsungin asiakaskeskukseen tai jälleenmyyjään.

Uuni lyhyesti



01 Käyttöpaneeli

02 Luukun kahva

03 Vesisäiliö

04 Luukku

HUOM

Mallista riippuen tätä uunia on kahta tyyppiä: yksiluukkuinen ja kaksiluukkuinen.

Lisävarusteet

Uunin mukana toimitetaan erilaisia lisävarusteita, joiden avulla voit valmistaa erityyppisiä ruokia.



Ritilä



Ritiläohjain *



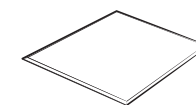
Leivinpelti *



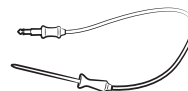
Yleispelti *



Erittäin syvä pelti *



Jakaja



Paistomittari *



Höyrysäiliö *



2 ruuvia (M4 L25)



Air Fry-pelti *

HUOM

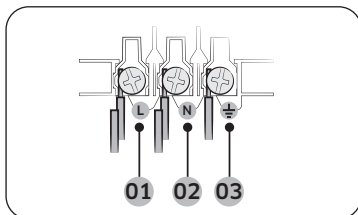
Tähdellä (*) merkittyjen lisävarusteiden saatavuus riippuu uunimallista.

Asentaminen

⚠ HUOMIO

Poista lapsilukko ennen pyrolyyttisen puhdistusohjelman käyttöä välttääksesi tuuletusaukkojen tukkiutumisen, joka voi kuumentaa oven.

Virtaliitäntä



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

Kytke uuni pistorasiaan. Mikäli pistoketypin mukaista pistorasiaa ei ole saatavilla johtuen sallituista virtarajoituksista, käytä moninapaista erotuskytkintä (vähintään 3 mm:n etäisyysväli) noudattaaksesi turvallisuusmääräyksiä. Käytä riittävän pitkää virtajohtoa, joka tukee määritystä H05 RR-F tai H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm².

Nimellisvirta (A)	Vähimmäispoikkipinta-ala
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Tarkista lähtötehon spesifikaatiot uuniin kiinnitetystä tarrasta.

Avaa uunin takakansi ruuvimeisselillä ja irrota johtokiinnikkeen ruuvit. Kytke sitten virtajohtot asianomaisiin liitäntäliittäimiin.

(⚡)-pääte on suunniteltu maadoitusta varten. Liitä ensin keltaiset ja vihreät johdot (maadoitus), joiden tulee olla pidempiä kuin toisten johtojen. Jos käytät pistorasiaa, pistorasiaan on päästävä käsiksi uunin asennuksen jälkeen. Samsung ei kannu vastuuta onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.

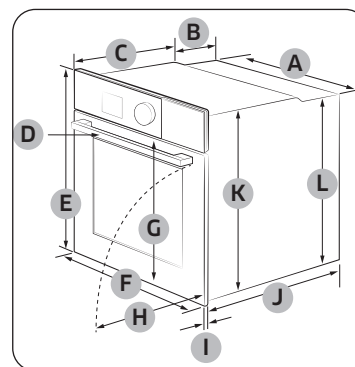
⚠ VAROITUS

Älä astu johtojen päälle tai väännä niitä asennuksen aikana ja pidä ne kaukana uunin lämpöä säteilevistä osista.

Kaappikiinnitys

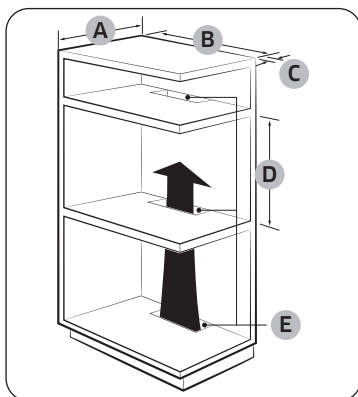
Jos uuni asennetaan sisäänrakennettuun kaappiin, kaapin muovipintojen ja liimaosien on kestävä lämpötiloja standardin EN 60335 mukaisesti. Samsung ei ole vastuussa uunin lämpöpäästöjen aiheuttamista huonekalujen vaurioista. Uunin on oltava asianmukaisesti tuuletettu. Jätä noin 50 mm:n rako kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

Asennuksen edellyttämät mitat



Uuni (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

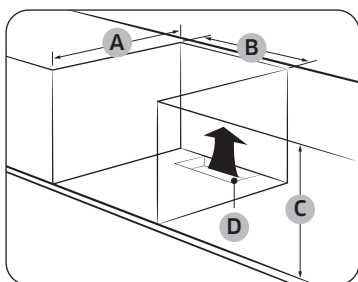


Sisäänrakennettu kaappi (mm)

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

HUOM

Sisäänrakennetussa kaapissa on oltava tuuletusaukot (E) lämmön tuulettamiseksi ja ilman kierrättämiseksi.

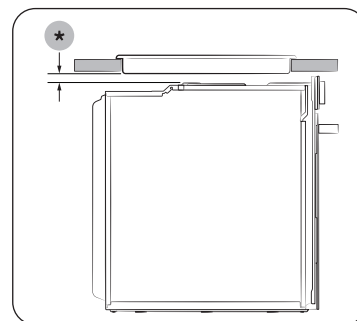


Allaskaappi (mm)

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

HUOM

- Sisäänrakennetussa kaapissa on oltava tuuletusaukot (D) lämmön tuulettamiseksi ja ilman kierrättämiseksi.
- Vähimmäiskorkeusvaatimus (C) koskee ainoastaan uunin asennusta.

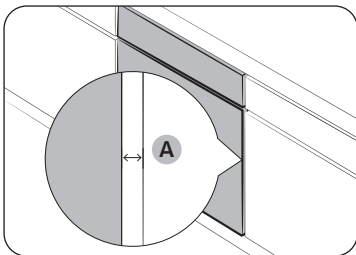


Asennus keittotason kanssa

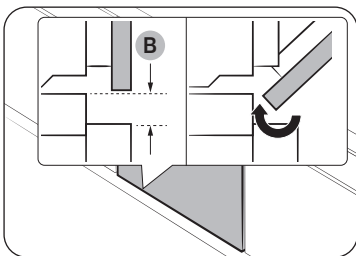
Jos haluat asentaa keittotason uunin päälle, tarkista keittotason asennusohjeesta asennustilan tarve (*).

Asentaminen

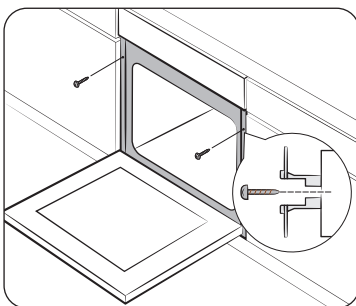
Uunin asentaminen



Varmista, että uunin ja kaapin kummankin sivun väliin jää vähintään 5 mm:n rako (A).



Varmista vähintään 2 mm:n rako (B), jotta luukku avautuu ja sulkeutuu sulavasti.



Asenna uuni kaappiin ja kiinnitä uuni tukevasti molemmilta puolilta 2 ruuvilla.

Kun asennus on valmis, poista suojakalvo, teippi ja muu pakkausmateriaali ja ota mukana toimitetut lisävarusteet ulos uunin sisältä. Irrotaaksesi uunin kaapista, irrota ensin virta uuniin ja irrota 2 ruuvia uunin molemmilla puolilla.

⚠ VAROITUS

Uuni vaatii ilmanvaihtoa toimiakseen normaalisti. Älä missään tapauksessa tuki tuuletusaukkoja.

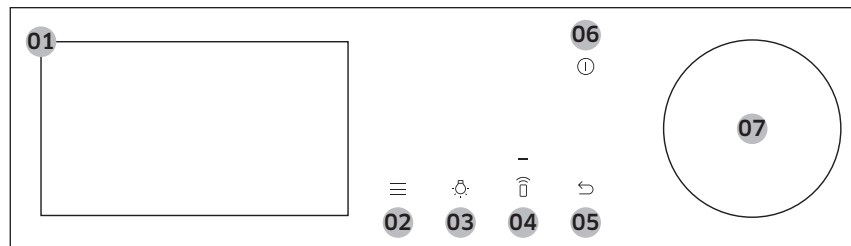
📄 HUOM

Uunin todellinen ulkonäkö voi vaihdella mallin mukaan.

Alkuvalmistelut

Käyttöpaneeli

Uunin ohjauspaneelissa on näyttö (ei kosketus), valintanuppi ja kosketuspainikkeet uunin ohjaamiseen. Lue seuraavat tiedot saadaksesi lisätietoja uunin ohjauspaneelistä.



01	Näyttö	Näyttää valikon, tiedot ja kypsennyksen edistymisen.
02	Valinnat	Napauta nähdäksesi valinnat.
03	Valo	Kytke uunin valo päälle tai pois päältä napauttamalla.
04	Smart Control	Napauta kytkeäksesi Älykkään ohjauksen toiminnon päälle tai pois päältä. HUOM Helppo yhteys tulee asettaa ennen tämän toiminnon käyttöä.
05	Takaisin	Napauta palataksesi edelliseen näyttöön.
06	Virta	Napauta kytkeäksesi näytön päälle tai pois päältä. HUOM Vain Virta -painike voi pysäyttää uunin käytön oven ollessa avoinna.
07	Valintasäädin	Käännä vasemmalle ja oikealle navigoidaksesi valikoissa ja luetteloissa. Nimike alleviivataan näyttämään, missä olet näytöllä. Paina valitaksesi alleviivatun nimikkeen.

Alkuasetukset

Kytkiessäsi uunin päälle ensimmäistä kertaa, Tervetuloa-näyttö näkyy Samsung-logon kanssa. Noudata kuvaruutuun tulevia ohjeita viedäksesi alustusasetukset päätökseen. Voit muuttaa alustusasetuksia myöhemmin siirtymällä Asetukset-näytölle.

1. Tervetuloa-näytöllä, valitse **Aloita asennus** ja paina sitten **Valintasäädin**.
2. Aseta kieli.
 - a. Valitse kieli ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - b. Valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Hyväksy "**Ehdot**" ja "**Tietosuoja**".
4. Yhdistä laitteesi SmartThings-sovellukseen.
 - a. Mobiilikokemus-näytöllä, valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - b. Skannaa näytöllä oleva QR-koodi älypuhelimellasi ja noudata ohjeita puhelimesasi yhteyden muodostamisen viimeistelemiseksi.
 - Jos et halua edetä tämän vaiheen osalta, valitse **Ohita** ja paina sitten **Valintasäädin** siirtyäksesi seuraavaan vaiheeseen.
 - c. Kun vastaanotat viestin, että olet muodostanut yhteyden onnistuneesti, valitse **OK** ja paina **Valintasäädin**.

Alkuvalmistelut

- Aseta aikavyöhyke.
 - Valitse aikavyöhykkeesi ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
- Aseta päivämäärä.
 - Valitse päivä, kuukausi ja vuosi. Paina **Valintasäädin** kunkin nimikkeen valinnan jälkeen.
 - Valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.

HUOM

Ohita tämä vaihe, mikäli olet muodostanut laiteyhteytesi SmartThings-sovellukseen.

- Valitse aika.
 - Valitse tunti ja minuutti. Paina **Valintasäädin** kunkin nimikkeen valinnan jälkeen.
 - Valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.


HUOM

Ohita tämä vaihe, mikäli olet muodostanut laiteyhteytesi SmartThings-sovellukseen.

- Valitse **Valmis** ja paina sitten **Valintasäädin** viedäksesi asetuksen päätökseen.
 - Näytölle tulee ohje ensikäyttöä varten. Voit valita **LUE LISÄÄ**, ja paina sitten **Valintasäädin** nähdäksesi ohjeen tai valitse **MYÖHEMMIN** ja paina sitten **Valintasäädin** ohittaaksesi tämän vaiheen.

Aina päällä olevan näytön asetukset

Näyttö kytkeytyy pois päältä automaattisesti tietyn ajan kuluessa. Jos haluat asettaa näytön pysymään aina päällä, noudata alla olevia ohjeita.

- Kosketa ohjauspaneelin painiketta .
- Valitse **Asetukset** ja paina sitten **Valintasäädin**.
- Asetukset-näytöllä valitse **Näyttö** ja paina sitten **Valintasäädin**.
- Valitse näytöstä **Aikakatkaisu** ja paina sitten **Valintasäädin**.
- Valitse **Aina päällä** ja paina sitten **Valintasäädin**.

HUOM

- Energian kulutus voi kasvaa asetuksestasi riippuen.
- Katkaisuaian ollessa asetettuna kohtaan "**Aina päällä**" LCD:n kirkkaus muuttuu automaattisesti tasolle 2, mikäli 3 minuutin aikana ei suoriteta toimenpiteitä.
- "**Aina päällä**" -asetus on käytettävissä vain, kun näytönsäätäjällä on asetettu päällä-tilaan.

Uuden uunin haju

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

- Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
- 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.
- Kun tämä on tehty, sammuta uuni.

HUOM

- Ensimmäisellä käyttökerralla uunin sisällä saattaa näkyä hieman savua uunin toimiessa. Tämä ei kuitenkaan ole tuotteen vika.
- Kun keittotilan lämpötila nousee alkuvaiheessa, luukun sisäpuolen lasissa saattaa näkyä laikkuja. Jos näin käy, sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy. Käytä sitten talouspaperia tai neutraalia pesuainetta ja puhdasta liinaa lasin sisäosan pyyhkimiseen.
- On myös tärkeää varmistaa, että käytät uunia hyvin ilmastoidussa keittiössä.

Älykäs turvamekanismi

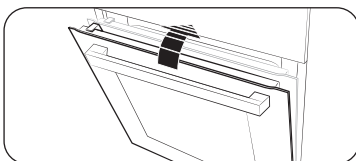
Jos avaat oven uunin ollessa käytössä, uunin valo kytkeytyy päälle ja sekä puhallin, että lämmityselementit lakkaavat toimimasta. Tämän tarkoituksena on suojata käyttäjiä vahingoilta, esimerkiksi palovammoilta, ja välttää turhaa energiahäviötä. Tämän tapahtuessa, sulje vain ovi ja uuni jatkaa normaalia toimintaansa, koska kyseessä ei ole järjestelmävika.

Pehmeästi sulkeutuva luukku (hellävarainen, turvallinen ja äänetön) (vaihtelee mallin mukaisesti)

Samsungin kaluste-uunissa on pehmeästi sulkeutuva luukku, joka sulkeutuu pehmeästi, turvallisesti ja äänettömästi.

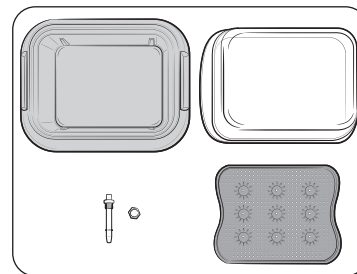
Kun luukku suljetaan, erityisesti suunnitellut saranat tarttuvat oveen muutama senttimetri ennen lopullista asentoa. Tämä on täydellinen lisämukavuus, sillä luukun voi sulkea äänettömästi ja varovasti.

(Tämän ominaisuuden saatavuus riippuu uunimallista.)



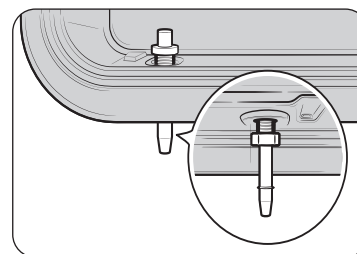
Luukku alkaa sulkeutua pehmeästi noin 15 asteen kulmassa ja sulkeutuu kokonaan noin 5 sekunnissa.

Höyrysäiliön kokoaminen (vaihtelee mallin mukaisesti)

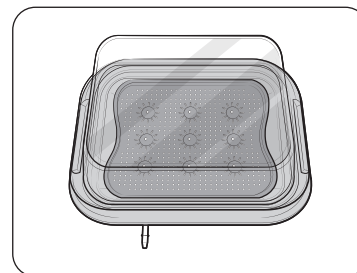


1. Tarkista ja varmista, että sinulla on kaikki höyrysäiliön osat.

- Osat sisältävät lasikannen, metallipannun, höyrystinlautasen ja höyrysuuttimen.



2. Työnnä höyrysuutin metalliastian oikealla takapuolella olevaan reikään ja kiristä sitten mukana toimitettu mutteri.

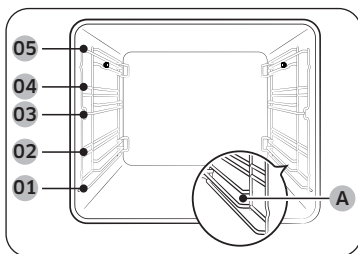


3. Laita höyrytarjotin metalliastiaan ja sulje sitten lasikansi, jos haluat käyttää sitä uunissa.

Alkuvalmistelut

Lisävarusteet

Puhdista lisävarusteet ensimmäistä kertaa huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä puhtaalla liinalla.



- | | |
|-----------|-----------------------|
| 01 Taso 1 | 02 Taso 2 |
| 03 Taso 3 | 04 Taso 4 |
| 05 Taso 5 | (A) Höyrysäiliön taso |

- Aseta lisävaruste oikeaan asentoon uunin sisälle.
- **Höyrysäiliön taso (A)** on vain höyrysäiliötä varten. Älä aseta höyrysäiliötä millekään muulle tasolle äläkä aseta muita lisävarusteita **höyrysäiliön tasolle (A)**. Höyrysäiliön taso (A) toimitetaan vain soveltuville malleille.
- Varaa vähintään 1 cm:n etäisyys lisävarusteesta ja uunin pohjasta sekä muista lisävarusteista.
- Ole varovainen ottaessasi keittoastioita ja/tai lisävarusteita pois uunista. Kuumat ateriat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Lisävarusteet voivat muuttua muotoaan, kun ne lämpenevät. Kun ne ovat jäähtyneet, ne saavat takaisin alkuperäisen ulkonäkönsä ja suorituskykynsä.

Peruskäyttö

Paremmen ruoanlaittokokemuksen saamiseksi tutustu kunkin lisävarusteen käyttöön.

Ritilä	Ritilä on suunniteltu grillaukseen ja paahtamiseen. Aseta ritilä paikalleen siten, että ulkonevat osat (pysäyttimet molemmilla puolilla) ovat etuosaa kohti.
Ritiläohjain *	Metalliritilän asetinta käytetään astian kanssa ja estämään nesteen päätyminen uunin pohjalle.
Leivinpelti *	Leivinpelti (syvyys: 20 mm) käytetään kakkujen, pikkuleipien ja muiden leivonnaisten valmistukseen. Laita vino puoli etuosaan.
Yleispelti *	Yleiskäyttöinen astia (syvyys: 30 mm) käytetään paistamiseen ja paahtamiseen. Käytä metalliastian asetinta estääksesi nesteen putoamisen uunin pohjalle. Laita vino puoli etuosaan.
Erittäin syvä pelti *	Erittäin syvä pelti (syvyys: 50 mm) käytetään paahtamiseen joko ritiläohjaimen kanssa tai ilman. Laita vino puoli etuosaan.
Air Fry-pelti *	Käytä Air Fry-peltiä vain Air Fry-tilassa. Koska tarjotin kuumenee kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen, käytä uunikintaita tai odota, että uuni jäähtyy kokonaan, ennen kuin otat pellin pois.
Jakaja	Jakaja on suunniteltu erottamaan uuni kahteen eri osaan. Käytä jakajaa Dual Cook-tilan kanssa. Älä käytä jakajaa mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin lokeron jakamiseen kahdeksi keittoalueeksi. Älä käytä väliseinää hyllynä.

Teleskooppiohjain *	Aseta pelti teleskooppiohjaimella seuraavasti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Venytä kiskolevy ulos uunista. 2. Aseta tarjotin kiskolevyyn ja työnnä kiskolevy uuniin. 3. Sulje uunin luukku.
Paistomittari *	Paistomittari mittaa kypsennettävän lihan sisälämpötilan. Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.
Höyrysäiliö *	Höyryastia ja lasikansi on tarkoitettu käytettäväksi vain täyshöyrytoiminnossa. Käytä höyrysäiliötä vain höyrysäiliötasolla ja varmista, että se työnnetään kokonaan lokeroon niin, että säiliö koskettaa takaseinää. Höyrysäiliössä on 4 erillistä osaa: Lasikansi, metallipannu, höyrystin ja höyrysuutin. VAROITUS: Älä käytä lasikantta grillaamisessa tai paistamisessa. ⚠ VAROITUS <ul style="list-style-type: none"> • Käytä aina uunikintaita höyrysäiliötä käsitellessäsi ja varo pudottamasta höyrysäiliötä. • Äkilliset lämpötilan muutokset voivat aiheuttaa lasiosien rikkoutumisen tai pirstoutumisen.

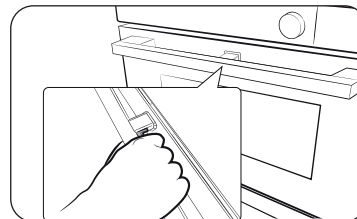
📖 HUOM

Tähdellä (*) merkittyjen lisävarusteiden saatavuus riippuu uunimallista.

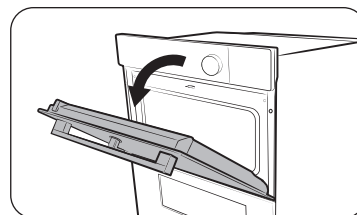
Joustava luukku (vaihtelee mallin mukaisesti)

Tässä uunissa on ainutlaatuinen joustava luukku, joka on saranoitu keskeltä, joten sinun tarvitsee avata vain yläpuoli, jotta pääset käsiksi uunin ylempään osaan. Kun käytät Dual Cook -toimintoa, pääset käyttämään uunin yläosaa paljon helpommin ja energiatehokkaammin.

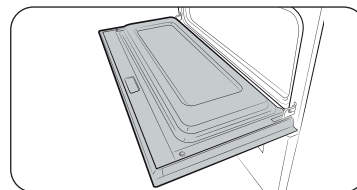
Miten yläluukku käytetään



1. Paina kahvan vipu kokonaan alas.



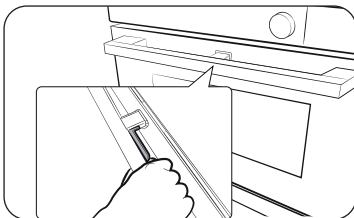
2. Vedä kahvasta.



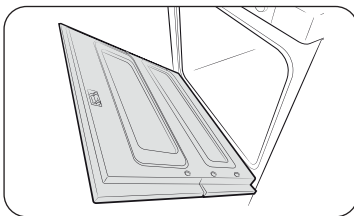
3. Tämä avaa vain ylempään luukun kuvan mukaisesti.

Alkuvalmistelut

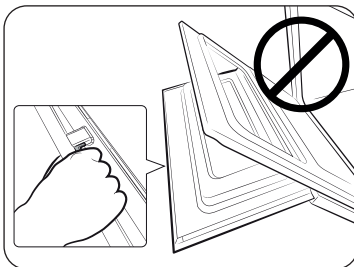
Koko luukun käyttäminen



1. Pidä kiinni kahvan vivuttomasta kohdasta ja vedä sitten.



2. Tämä avaa koko luukun kuvan mukaisesti.



⚠ HUOMIO

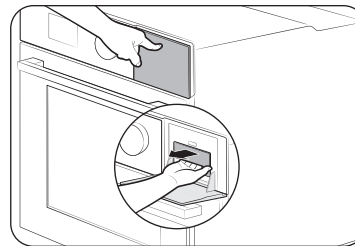
Kun avaat koko luukun, varmista, että otat kahvasta kiinni vivuttomasta osasta. Jos vipua painetaan puolivälissä luukun avaamista, ylempi luukku voi avautua ja aiheuttaa fyysisen vamman.

📖 HUOM

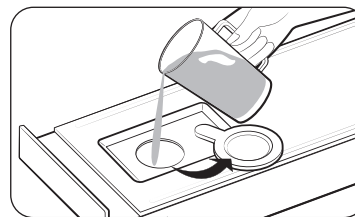
- Älä aseta painavia esineitä yläluukun päälle tai kohdista siihen liikaa voimaa.
- Älä anna lasten leikkiä yläluukulla tai sen päällä.

Vesisäiliö

Vesisäiliötä käytetään höyrytoimintoja varten. Täytä se vedellä ennen höyrykypsennystä.



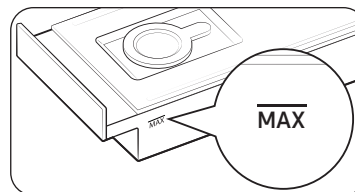
1. Etsi vesisäiliö oikeasta yläkulmasta. Avaa ja poista säiliö työntämällä sitä sisään.



2. Avaa säiliön korkki ja täytä säiliö 500 ml:lla juomakelpoista vettä.
3. Sulje korkki ja aseta säiliö takaisin paikalleen.

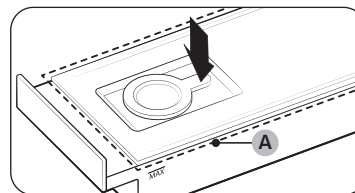
📖 HUOM

Työnnä vesisäiliö loppuun asti, kunnes se lukittuu.



📖 HUOM

Älä ylitä enimmäisviivaa.



📖 HUOM

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

Toiminnot

Uunitilat

12.00
Kiertoilma
160 °C
Nopea esilämmitys pois päältä
Kypsennysaika
KÄYNNISTYS

12.00
Tavallinen
180°C
Nopea esilämmitys pois päältä
Kypsennysaika
KÄYNNISTYS

12.00
Tavallinen
200°C
Nopea esilämmitys pois päältä
Kypsennysaika
KÄYNNISTYS

1. Valitse päänäytöllä **Kiertoilma** ja paina sitten **Valintasäädin**.
2. Valitse haluttu kypsytystila ja paina sitten **Valintasäädin**. (Yksityiskohtaisia tietoja kustakin tilasta on kohdassa "Uunitilan kuvaukset").
 - Voit käyttää paistomittaria joissakin tiloissa. Jos haluat valmistaa ruokaa paistomittarin avulla, katso "Ruoanvalmistus paistomittarilla (vaihtelee mallin mukaisesti)".
3. Aseta haluttu lämpötila.
 - Oletuslämpötila ja lämpötila-alue vaihtelevat kypsennystilan mukaan.
4. Aseta Nopea esilämmitys -tila.
 - Oletusasetus on "Pois päältä".

12.00
Tavallinen
200°C
Nopea esilämmitys päällä
Kypsennysaika
KÄYNNISTYS

12.00
Tavallinen
200°C
Nopea esilämmitys päällä
1 h 30 min | Uuni pois päältä
Valmis ajalla 13.30
KÄYNNISTYS

5. Valitse **Kypsennysaika** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi halutun kypsytysajan.
 - Enimmäiskypsennysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.
6. Asetettuasi kypsytysajan, valitse vaihtoehto, jota haluat käyttää kypsytksen päättyessä, ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Voit valita **Uuni pois päältä**, **Pidä lämpötila** tai **Pidä lämpimänä**.
 - Iso grilli- ja Ekogrilli -tilat eivät tue **Pidä lämpimänä** -vaihtoehtoa.

HUOM

Jos aloitat ruoanlaiton asettamatta kypsytysaikaa tai asetat **Pidä lämpötila** -tilan, sinun on pysäytettävä uuni manuaalisesti.

7. Valitse **Valmis ajalla** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi halutun päätösajan.
 - Kun asetat kypsytysajan, uunissa näkyy aika, jolloin kypsytysaika päättyy. (Esim. **Valmis ajalla 13.30**)

Toiminnot








12.00
Tavallinen
200°C
Nopea esilämmitys päällä
1 h 30 min Uuni pois päältä
Valmis ajalla 14.30
KÄYNNISTYS







8. Valitse **KÄYNNISTYS** ja paina sitten **Valintasäädin**.
- Jos et muuttanut päätösaikaa, uuni aloittaa kypsennyksen välittömästi.
 - Jos muutit lopetusaikaa, uuni säättää alkamisajan automaattisesti niin, että kypsennys päättyy asetettuna aikana.

HUOM

- Voit muuttaa lämpötilaa, Nopea esilämmitys -valinnan ja kypsytysaikaa kypsennyksen aikana.
- Kypsytysten aikana voit kytkeä uunin **POIS PÄÄLTÄ**. Paina **Valintasäädin**, valitse **OK** ja paina sitten **Valintasäädin** keskeyttääksesi kypsytysten.
- Kun kypsennys on valmis näytössä näkyy **+5 min**.
 - Voit valita **+5 min** ja painaa sitten **Valintasäädin** jatkaaksesi kypsytystä 5 minuuttia lisää.

Uunitilan kuvaukset

Tila	Lämpötila-alue (°C)				Ehdotettu lämpötila (°C)
	Single	Dual			
		Yläosa	Alaosa	Dual	
 Kiertoilma	30-275	40-250	40-250	40-250	160
	Takimmainen lämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti kiertoilmatuulettimen avulla. Käytä tätä tilaa paistamiseen ja paahattamiseen eri tasoilla samanaikaisesti.				
 Tavallinen	30-275	-	-	-	180
	Lämpö tuotetaan ylä- ja alalämmityselementeistä. Tätä toimintoa tulisi käyttää tavanomaiseen paistamiseen ja paahattamiseen useimmille ruokalajeille.				
 Ekokiertoilma	30-275	-	-	-	160
	Ekokiertoilma käyttää optimoitua lämmitysjärjestelmää energian säästämiseksi ruoanlaiton aikana. Kypsennysajat pitenevät hieman, mutta kypsennystulokset pysyvät samoina. Huomioi, että tämä tila ei vaadi esilämmitystä.				
	 HUOM Ekokiertoilma, jota käytetään energiatehokkuusluokan määrittämisessä EN60350-1:n mukaisesti				
 Iso grilli	100-300	40-250	-	-	220
	Iso grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) ruskistamiseen.				
 Ekogrilli	100-300	-	-	-	220
	Lämpö säteilee grillistä pienellä alueella. Tätä toimintoa suositellaan pienille ruokamäärille, jotka tarvitsevat vähän lämpöä, kuten kala ja täytetyt patongi.				
 Kiertoilmagrilli	100-275	-	-	-	180
	Kaksi päällimmäistä lämmityselementtiä tuottavat lämpöä, jota tuuletin levittää. Käytä tätä tilaa lihan tai kalan grillaamiseen.				

Tila	Single	Lämpötila-alue (°C)				Ehdotettu lämpötila (°C)
		Dual				
		Yläosa	Alaosa	Dual		
 Ylälämpö + kiertoilma	40-275	40-250	-	-	180	Ylin lämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti kiertoilmatuulettimen avulla. Käytä tätä toimintatilaa paistamiseen, joka vaatii rapeaa pintaa (esimerkiksi liha tai lasagne).
 Alalämpö + kiertoilma	40-275	-	40-250	-	200	Pohjalämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti kiertoilmatuulettimen avulla. Käytä tätä tilaa pizzalle, leivälle tai kakulle.
 Alalämpö	100-230	-	40-250	40-250	150	Pohjan lämmityselementti tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa paistamisen tai kypsennyksen lopussa ruskistaaksesi piiraan tai pizzan pohjat.
 Pro-paahto	80-200	-	-	-	160	Pro-paahto suorittaa automaattisen esilämmitysjakson, kunnes uunin lämpötila on 220 °C. Sen jälkeen ylin lämmityselementti ja kiertoilmatuuletin käynnistyvät paistamaan ruokaa, kuten lihaa. Paistamisen jälkeen liha kypsennetään alhaisissa lämpötiloissa. Käytä tätä tilaa naudanlihalle, siipikarjalle tai kalalle.
 Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60	Air Sous Vide -tila käyttää matalalämpöistä kuumaa ilmaa Sous Vide -tilan toteuttamiseen ilman höyryä tai vesisäiliötä. Tässä tilassa uuni pitää kypsennystilan sisällä jatkuvasti alhaisia lämpötiloja.
 Air Fry	-	150-250	-	-	220	Ilmakypsennys käyttää kuumaa ilmaa rapeampien ja terveellisempien pakasteiden tai tuoreiden ruokien paistamiseen tai vähemmän öljyä kuin perinteiset konvektiotilat.

Höyryavusteiset tilat

⚠ HUOMIO

Varmista, että vesisäiliö on täytetty ennen höyryavusteisten toimintojen käyttöä.



- Valitse päänäytöllä **Kiertoilma** ja paina sitten **Valintasäädin**.
- Valitse haluttu kypsytystila ja paina sitten **Valintasäädin**. (Yksityiskohtaisia tietoja kustakin tilasta on kohdassa "Höyryavusteisen tilan kuvaukset").
 - Jos valitsit **Höyrykypsennys**, siirry vaiheeseen 5. (Vaiheet 2-4 eivät ole käytössä **Höyrykypsennys** varten.)
 - Voit käyttää paistomittaria joissakin tiloissa. Jos haluat valmistaa ruokaa paistomittarin avulla, katso "Ruoanvalmistus paistomittarilla (vaihtelee mallin mukaisesti)".

📖 HUOM

Höyrykypsennys on saatavana vain tietyissä malleissa.

- Aseta haluttu lämpötila.
 - Oletuslämpötila ja lämpötila-alue vaihtelevat kypsennystilan mukaan.



Toiminnot

12.00
Höyrykiertoilma
200°C
Nopea esilämmitys pois päältä
Keskitason höyry
Kypsennysaika
KÄYNNISTYS

12.00
Höyrykiertoilma
200°C
Nopea esilämmitys päällä
Keskitason höyry
Kypsennysaika
KÄYNNISTYS

12.00
Höyrykiertoilma
200°C
Nopea esilämmitys päällä
Korkea höyry
Kypsennysaika
KÄYNNISTYS

4. Aseta Nopea esilämmitys -tila.
- Oletusasetus on "Pois päältä".

5. Aseta höyryn taso.
- Oletusasetus on "Keskitason".

6. Valitse **Kypsennysaika** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi halutun kypsytysajan.
- Enimmäiskypsennysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.
7. Asetettuasi kypsytysajan, valitse vaihtoehto, jota haluat käyttää kypsytysten päättyessä, ja paina sitten **Valintasäädin**.
- Voit valita **Uuni pois päältä**, **Pidä lämpötila** tai **Pidä lämpimänä**.

HUOM

Jos aloitat ruoanlaiton asettamatta kypsytysaika tai asetat **Pidä lämpötila** -tilan, sinun on pysäytettävä uuni manuaalisesti.

12.00
Höyrykiertoilma
200°C
Nopea esilämmitys päällä
Korkea höyry
1 h 30 min | Uuni pois päältä
Valmis ajalla 13.30
KÄYNNISTYS

12.00
Höyrykiertoilma
200°C
Nopea esilämmitys päällä
Korkea höyry
1 h 30 min | Uuni pois päältä
Valmis ajalla 14.30
KÄYNNISTYS

8. Valitse **Valmis ajalla** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi halutun päätösaajan.

- Kun asetat kypsytysajan, uunissa näkyy aika, jolloin kypsytysaika päättyy. (Esim. **Valmis ajalla 13.30**)





9. Valitse **KÄYNNISTYS** ja paina sitten **Valintasäädin**.

- Jos et muuttanut päätösaikaa, uuni aloittaa kypsennyksen välittömästi.
- Jos muutit lopetusajaa, uuni säätää alkamisajan automaattisesti niin, että kypsennys päättyy asetettuna aikana.

HUOM

- Voit muuttaa lämpötilaa, Nopea esilämmitys -valinnan ja kypsytysaika kypsennyksen aikana.
- Kypsytysten aikana voit kytkeä uunin **POIS PÄÄLTÄ**. Paina **Valintasäädin**, valitse **OK** ja paina sitten **Valintasäädin** keskeyttääksesi kypsytysten.
- Kun kypsennys on valmis näytössä näkyy **+5 min**.
 - Voit valita **+5 min** ja painaa sitten **Valintasäädin** jatkaaksesi kypsytystä 5 minuuttia lisää.

Höyryavusteisen tilan kuvaukset

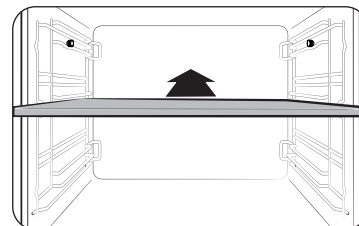
Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)	Nopea esilämmitys	Paistomittari
 Höyrykypsennys *	-	-	X	X
	Kuuma höyry höyrygeneraattorista ruiskutetaan höyrysuuttimen läpi uuniin ruoan kypsyttämiseksi. Tämä tila soveltuu vihannesten, kalan, munien, hedelmien ja riisin kypsyttämiseen.			
 Höyrykiertoilma	120-275	160	0	0
	Kiertoilmalämmittimen ja puhaltimien tuottamaa lämpöä tuetaan jatkuvasti kuumalla höyryllä. Höyryn voimakkuus voidaan säätää alhaiseksi, keskitasoiseksi tai korkeaksi. Tämä tila soveltuu leivonnaisten, hiivakakkujen, leivän ja pizzan paistamiseen sekä lihan ja kalan paistamiseen.			
 Höyry-ylälämpö + kiertoilma	120-275	180	0	0
	Pintalämmittimen ja kiertoilmalämmittimen tuottama lämpö jakautuu uunissa tasaisesti tuulettimen avulla, ja kuuma höyry tukee lämmityselementtejä. Tämä tila sopii rapeiden ruokien, kuten lihan, siipikarjan tai kalan paistamiseen.			
 Höyry-alalämpö + kiertoilma	120-275	200	0	0
	Pohjalämmityselementin ja kiertoilmalämmittimen tuottama lämpö jakautuu uunissa tasaisesti tuulettimen avulla, ja kuuma höyry tukee lämmityselementtejä. Tämä tila sopii rapeille leivonnaisille, kuten pizzalle tai omenapiirakalle.			

HUOM

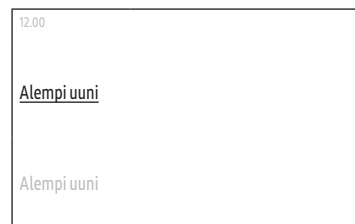
- Tähdellä (*) merkittyjen toimintojen saatavuus riippuu uunimallista.
- Täytä vesisäiliö aina raikkaalla vedellä, kun valmistat ruokaa näissä tiloissa.

Dual Cook-tila

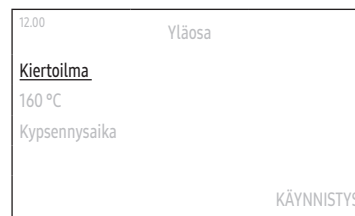
Voit käyttää mukana toimitettua väliseinää kypsennyskammion erottamiseen ylempään ja alempaan uuniin osaan. Näin käyttäjät voivat käyttää kahta eri kypsennystilaa samanaikaisesti tai valita vain yhden osan kypsennystä varten.



- Aseta jakaja tasolle 3, jotta kypsennysalue voidaan jakaa kahteen osaan.
 - Kun jakaja on asetettu paikalleen, uuni havaitsee jakajan ja päänäyttö muuttuu automaattisesti.



- Valitse haluttu kypsytystila ja paina sitten **Valintasäädin**.



- Aseta haluttu kypsytysasetus ja aloita kypsytys.
 - Ks. kohta "Uunitilat" tai "Höyryavusteiset tilat" ohjeita varten.
 - Saatavilla olevia tiloja ja vaihtoehtoja varten, ks. "Käytettävissä olevat tilat kullakin uunin osalla".

Toiminnot



HUOM

- Aloitettuasi kypsytyksen kummalla tahansa vyöhykkeellä voit aloittaa kypsytyksen toisella vyöhykkeellä. Valitse alueen ilmaisin näytön keskellä ylhäällä, paina **Valintasäädin** ja toista sitten vaiheet 2-3 kypsyttääksesi toisella alueella.
- Valittavissa olevissa tiloissa tai lämpötila-alueella voi olla rajoituksia, kun yrität valmistaa ruokaa molemmilla vyöhykkeillä samanaikaisesti.

Käytettävissä olevat tilat kullakin uunin osalla

Osa	Käytettävissä oleva tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)	Nopea esilämmitys	Paistomittari
Yläosa	Kiertoilma	40-250	160	X	X
	Iso grilli	40-250	220	X	X
	Ylälämpö + kiertoilma	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Alaosa	Kiertoilma	40-250	160	X	X
	Alalämpö + kiertoilma	40-250	200	X	X
	Alalämpö	40-250	150	X	X
	Höyrykypsennys *	-	-	X	X
	Höyrykiertoilma	120-250	160	X	X
	Höyry-alalämpö + kiertoilma	120-250	200	X	X

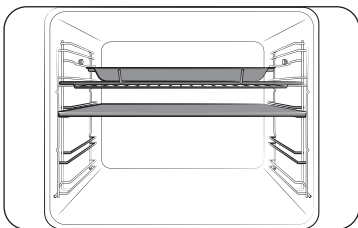
HUOM

- Katso kunkin tilan kuvaus kohdasta "Uunitilan kuvaukset" tai "Höyryavusteisen tilan kuvaukset".
- Tähdellä (*) merkittyjen toimintojen saatavuus riippuu uunimallista.

Air Fry (vaihtelee mallin mukaisesti)

Esilämmitys ei ole tarpeen tässä tilassa. Suosittelemme, että asetat leivinpaperin tai pellin jakajan päälle, jotta saat mahdolliset valumat pois.

Paremmen kypsennystuloksen saat kääntämällä ruokaa kypsennyksen aikana.



1. Aseta jakokappale ja laita pelti ja rutilä tasolle 4.

2. Valitse **Air Fry**-tila käyttämällä **Valintasäädin**.
3. Käytä **Valintasäädin** muuttaaksesi oletuslämpötilaa. Aseta suositeltu kypsennyslämpötila ruoanlaitto-ohjeen suosituksen mukaan. Oletuslämpötila on 220 °C.
4. Valitse **Kypsennysaika** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi halutun kypsytyksajan.
5. Asetettuasi kypsytyksajan, valitse vaihtoehto, jota haluat käyttää kypsytyksen päättyessä, ja paina sitten **Valintasäädin**.
6. Valitse **Käynnistys** ja paina **Valintasäädin**.
7. Kun kypsytyks on valmis, napauta **POIS PÄÄLTÄ** ja ota ruoka ulos.

HUOM

- Aseta jakokappaleeseen leivinpaperi tai pelti putoavia pisaroita varten. Näin vähennät sotkua ja savua.
- Ennen kuin käytät leivinpeltiä, tarkista leivinpellin suurin sallittu lämpötila.
- **Air Fry** on suunniteltu kahta ylemmää uuniritilää varten. Aseta jakaja paikalleen ja aseta ruoka telineeseen tasolle 4 parhaan tuloksen saamiseksi.
- Tuoreiden tai kotitekoisten ruokien kypsennyksessä voit levittää öljyä suuremmalle alueelle tasaisemmin, jolloin ruoka rapeutuu tehokkaammin.

VAROITUS

- Jos uunin alemmalla osalla on kypsennys käynnissä, uunin ylemmällä osalla ei ole käytettävissä **Air Fry** -toimintoa.
- Kun **Air Fry** on käynnissä uunin ylemmässä osassa, alempi osa hyke ei ole lainkaan käytettävissä.

Suosittelemme kääntämään kypsennyksen puolivälissä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Perunat				
Pakastetut ranskalaiset perunat	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	20-25
Pakastetut ranskalaiset perunat, maustetut	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	20-25
Pakastetut perunapallerot	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	15-20
Pakastetut röstiperunat	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	15-20
Pakastetut lohko-perunat	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	15-20
Kotitekoiset ranskalaiset perunat	Ritilä + Air Fry-pelti	4	200-210	20-25
Kotitekoiset lohko-perunat	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	20-25

Toiminnot

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Pakastettu				
Pakastetut kananugetit	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	15-20
Pakastetut kanansiivet	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	25-30
Pakastetut sipulirenkaat	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	15-20
Pakastetut kanasuikaleet	Ritilä + Air Fry-pelti	4	210-220	20-25
Pakastetut churrot	Ritilä + Air Fry-pelti	4	190-200	10-15
Broileri				
Tuoreet kanankoivet	Ritilä + Air Fry-pelti	4	200-210	30-35
Tuoreet kanansiivet	Ritilä + Air Fry-pelti	4	200-210	25-30
Kanan rintafielet, paneroidut	Ritilä + Air Fry-pelti	4	200-210	25-30

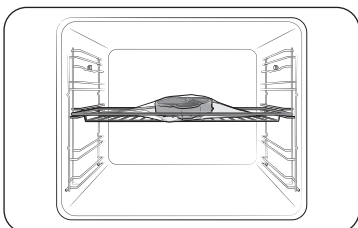
Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Vihannekset				
Parsa, paneroitu	Ritilä + Air Fry-pelti	4	200-210	15-20
Munakoiso, viipaloitu ja paneroitu	Ritilä + Air Fry-pelti	4	200-210	15-20
Sipulirenkaat, paneroidut	Ritilä + Air Fry-pelti	4	200-210	15-20
Kesäkurpitsakuutiot	Ritilä + Air Fry-pelti	4	200-210	20-25
Kukkakaalin kukinnot	Ritilä + Air Fry-pelti	4	190-200	15-20
Kasvis-sekoitus	Ritilä + Air Fry-pelti	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (vaihtelee mallin mukaisesti)

Air Sous Vide -tila käyttää matalalämpöistä kuumaa ilmaa Sous Vide -tilan toteuttamiseen ilman höyryä tai vesisäiliötä. Tässä tilassa uuni pitää kypsennystilan sisällä tasaisen alhaisen lämpötilan, jolloin ruoka voi säilyttää alkuperäisen tuoksunsa ja ravintoaineensa ja tarjota rikkaan maun ja pehmeän rakenteen.



1. Laita ruoka puhtaaseen tyhjiöpussiin ja sulje se. Aseta ruoka sitten uunin ritilän tasoon 3.



2. Valitse **Air Sous Vide** -tila.
3. Käytä **Valintasäädin** muuttaaksesi oletuslämpötilaa. Aseta suositeltu kypsennyslämpötila ruoanlaitto-ohjeen suosituksen mukaan. Oletuslämpötila on 60 °C. (Lämpötilaa voi muuttaa 1 °C:n välein)
4. Paina **Valintasäädin** ja aseta kypsytysaika.
5. Asetettuasi kypsytysajan, valitse vaihtoehto, jota haluat käyttää kypsytysten päättyessä, ja paina sitten **Valintasäädin**.
6. Valitse **Käynnistys** ja paina **Valintasäädin**.

HUOM

- Käytä vain tuoreita ja laadukkaita raaka-aineita. Leikkaa ne puhtaiksi ja säilytä jääkaapissa.
- Käytä kuumuutta kestäviä tyhjiöpusseja ainesosien siirtämiseen ja säilyttämiseen.
- Älä koskaan käytä kuumuutta kestäviä tyhjiöpusseja uudelleen.
- Kypsennysaika riippuu ruoan paksuudesta. Suolan tai sokerin lisääminen voi lyhentää kypsennysaikaa.

Vinkejä

- Alkuperäisen maun säilyttämiseksi suosittelemme käyttämään vähemmän yrttejä ja mausteita kuin tavallisissa resepteissä.
- Liha ja kalat tarjoavat parempia makuja, kun ne paistetaan ja tarjoillaan.
- Jos ruokaa ei tarjoilla heti kypsennyksen jälkeen, laita se jääveteen ja jäähdytä kokonaan. Säilytä niitä sitten alle 5 °C:ssa, jotta ruoan tuoksu ja rakenne säilyvät.
- Poikkeuksellisesti kana suositellaan syötäväksi heti kypsennyksen jälkeen.

Suosittelme uunin esilämmitystä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruoka	Kypsyys-aste	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (tuntia)
Naudanliha					
Pihvi, 4 cm paksu	Raaka	Ritilä	3	54	3-4
Pihvi, 4 cm paksu	Puolikypsä	Ritilä	3	60	3-4
Pihvi, 4 cm paksu	Kypsä	Ritilä	3	68	3-4
Paahtopaisti	Puolikypsä	Ritilä	3	62	6-8
Paahtopaisti	Kypsä	Ritilä	3	68	6-8

Toiminnot

Ruoka	Kypsyys-aste	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (tuntia)
Sianliha					
Kyljys, luuton	Murea	Ritilä	3	60	3-4
Kyljys, luuton	Kiinteä	Ritilä	3	71	3-4
Paahtopaisti	Puolikypsä	Ritilä	3	62	4-6
Paahtopaisti	Kypsä	Ritilä	3	72	4-6
Pulled pork	Kypsä	Ritilä	3	74	18-24
Linnunliha					
Kananrinta	Murea	Ritilä	3	66	3-4
Kananrinta	Kiinteä	Ritilä	3	72	3-4
Ankanrinta	Murea	Ritilä	3	63	3-4
Kala					
Lohipihvi	Murea	Ritilä	3	52	2-3
Lohipihvi	Kypsä	Ritilä	3	63	2-3
Turskan filee	Murea	Ritilä	3	55	2-3
Vihannekset					
Parsa	-	Ritilä	3	85	2-3
Peruna, viipaloitu	-	Ritilä	3	90	2-3
Bataatti, viipaloitu	-	Ritilä	3	90	2-3
Porkkana, viipaloituna	-	Ritilä	3	90	2-3
Kesäkurpitsakuutiot	-	Ritilä	3	90	2-3

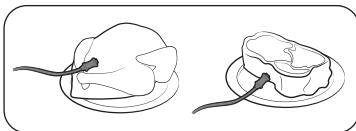
Ruoka	Kypsyys-aste	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (tuntia)
Hedelmät					
Omena, viipaloitu	-	Ritilä	3	80	2-3
Ananas, viipaloitu	-	Ritilä	3	85	1-2
Päärynä, viipaloitu	-	Ritilä	3	83	2-3
Muut					
Kananmunat	Uppomunat	Ritilä	3	63	2-3
Kananmunat	Kovaksi keitetyt	Ritilä	3	71	2-3

* Kypsennä kananmunat ilman tyhjiöpakkausta.

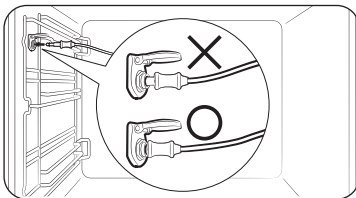
Ruoanvalmistus paistomittarilla (vaihtelee mallin mukaisesti)

Paistomittari mittaa lihan sisälämpötilan kypsennyksen aikana. Kun lämpötila saavuttaa tavoitelämpötilan, uuni pysähtyy ja lopettaa kypsennyksen.

- Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.
- Kypsennysaikaa ei voi asettaa, jos paistomittari on kytkettyinä.



1. Työnnä paistomittarin kärki kypsennettävän lihan keskelle. Varmista, että kuminen kahva ei ole työnnetty sisään.



2. Kytke mittarin liitin vasemmanpuoleisen seinän pistorasiaan. Jos anturi on liitetty oikein, näet viestin "Liha-anturi asetettu."
 - Jos liha-anturi on asetettu, **Anturin lämpötila** tulee näkyviin **Kypsennysaika** sijaan.



3. Valitse **Anturin lämpötila** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi lihasi tavoitelämpötilan.



4. Aseta halutut kypsytysasetukset.
 - Ks. kohdat "Uunitilan kuvaukset" tai "Höyryavusteisen tilan kuvaukset" tiloja varten, joissa voit käyttää liha-anturia.
 - Ks vaiheet 1-3 tai kohdassa "Uunitilat" tai vaiheet 1-4 kohdassa "Höyryavusteiset tilat".
5. Valitse **KÄYNNISTYS** ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Uuni lopettaa kypsennyksen äänellä, kun lihan sisälämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan.

VAROITUS

- Vaurioiden välttämiseksi älä käytä paistomittaria varras-lisävarusteen kanssa.
- Kun kypsennys on valmis, paistomittari on hyvin kuuma. Palovammojen välttämiseksi käytä uunikintaita ottaessasi ruokaa ulos.

HUOM

Kaikki tilat eivät tue paistomittarin käyttöä. Jos käytät liha-anturia sovellettavissa tiloissa, näet viestin "Valittu tila ei tue liha-anturin käyttöä.". Kun näin tapahtuu, ota paistomittari pois välittömästi.

Toiminnot

Erityistoiminto

12.00

Kiertoilma

160 °C

Nopea esilämmitys pois päältä

Kypsennysaika

KÄYNNISTYS

12.00

Erityistoiminto

Pidä lämpimänä

Astioiden lämmitys

Sulatus

12.00

< Pidä lämpimänä

60°C

Kypsennysaika

KÄYNNISTYS

12.00

< Pidä lämpimänä

80°C

Kypsennysaika

KÄYNNISTYS

1. Valitse päänäytöllä **Kiertoilma** ja paina sitten **Valintasäädin**.
2. Valitse **Erityistoiminto** ja paina sitten **Valintasäädin**.

3. Valitse haluttu toiminto ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Kunkin toimenpiteen yksityiskohtaista tietoa varten, ks. kohta "Erityistoiminnon kuvaus".

4. Aseta haluttu lämpötila.
 - Oletuslämpötila ja lämpötila-alue vaihtelevat kypsennystilan mukaan.

5. Valitse **Kypsennysaika** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi halutun kypsytysajan tai valitse **Anturin lämpötila** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi lihasi tavoitelämpötilan.
 - **Anturin lämpötila** on sovellettavissa vain **Hidas kypsytyks**.
 - Enimmäiskypsennysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

12.00

< Pidä lämpimänä

80°C

1 h 30 min

Valmis ajalla 13.30

KÄYNNISTYS

12.00

< Pidä lämpimänä

80°C

1 h 30 min

Valmis ajalla 14.30

KÄYNNISTYS

6. Valitse **Valmis ajalla** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi halutun päätösajan.
 - Kun asetat kypsytysajan, uunissa näkyvä aika, jolloin kypsytysaika päättyy. (Esim. **Valmis ajalla 13.30**)
 - Tämä vaihe ei ole sovellettavissa **Hidas kypsytyks**-tilan aikana.
7. Valitse **KÄYNNISTYS** ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Jos et muuttanut päätösaikaa, uuni aloittaa kypsennyksen välittömästi.
 - Jos muutit lopetusaikaa, uuni säätää alkamisajan automaattisesti niin, että kypsennys päättyy asetettuna aikana.
 - Jos valitsit **Hidas kypsytyks**-tilan, uuni vie kypsytysten päätökseen lihan sisäisen lämpötilan saavuttaessa asetetun lämpötilan.

Erityistoiminnon kuvaus

Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)	Kuvaus
Pidä lämpimänä	40-100	60	Käytä tätä vain pitääksesi ruoan lämpimänä, jota on juuri kypsytetty.
Astioiden lämmitys	30-80	50	Käytä tätä lautasten tai uuniastioiden lämmittämiseen.
Sulatus	30-60	30	Tätä tilaa käytetään pakastettujen tuotteiden, leivonnaisten, hedelmien, kakun, kerman ja suklaan sulattamiseen. Sulatusaika riippuu ruoan tyypistä, koosta ja määrästä.
Nostata taikina	30-50	35	Tätä tilaa käytetään taikinan nostatukseen ja kotitekoisen jugurtin valmistukseen.
Pizzakokki	160-250	200	Tämä tila sopii pizzalle ja kypsennyslämpötila ja -aika riippuvat pizzan koosta ja pizzataikinan paksuudesta.

Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)	Kuvaus
Hidas kypsytys	70-120	80	Tämä tila käyttää alhaista lämpötilaa pehmeää rakennetta varten. Tämä sopii naudan-, sian-, vasikan- tai lampaanlihan paistamiseen, kun haluat pehmeän koostumuksen. Suosittelemme paistamaan lihan kauttaaltaan korkeassa lämpötilassa keittotasolla ennen paahtamista.
Kuivaus	40-90	60	Tätä tilaa käytetään hedelmien, vihannesten ja yrttien kuivaamiseen. Kuivumisaika riippuu ruoan tyypistä, paksuudesta ja määrästä.

Toiminnot

Terveellinen kypsytys (vain soveltuvat mallit)

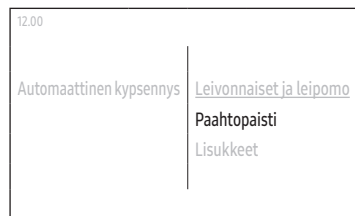
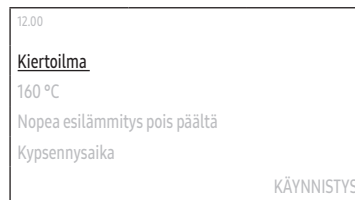
Uunissa on 20 terveellistä kypsennysohjelmaa. Kypsennysasetukset säätävät automaattisesti valitun ohjelman mukaan.



1. Valitse päänäytöllä **Kiertoilma** ja paina sitten **Valintasäädin**.
2. Valitse **Terveellinen kypsytys** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Valitse haluttu ohjelma ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Yksityiskohtaiset tiedot kustakin ohjelmasta, katso "Terveellinen kypsytys", kohdan "Älykkäät valmistustoiminnot" -osio sivulla 51.)
4. Lue vihje, valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
5. Kaada vesi vesisäiliöön näytön ohjeen mukaisesti, valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
6. Valmistele ruoka ja lisävarusteet näytön ohjeen mukaan, valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Jos haluat aloittaa ruoanlaiton tiettyyn aikaan, valitse **Käynnistysviive** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi halutun ajan.
7. Valitse **KÄYNNISTYS** ja paina sitten **Valintasäädin**.

Automaattinen kypsennys

Uunissa on 50 tai 70 (höyrykeittomallissa) Automaattisen kypsytyn ohjelmaa. Hyödynnä tätä ominaisuutta säästääksesi aikaa tai nopeuttaaksesi oppimistasi. Kypsennysaika, tehotaso ja lämpötila säädetään valitun ohjelman mukaan.




1. Valitse päänäytöllä **Kiertoilma** ja paina sitten **Valintasäädin**.
2. Valitse **Automaattinen kypsennys** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Valitse luokka ja paina sitten **Valintasäädin**.
4. Valitse alaluokka ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Joillakin luokilla ei välttämättä ole alaluokkaa.
5. Valitse haluttu ohjelma ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Yksityiskohtaiset tiedot kustakin ohjelmasta, katso "Automaattiset kypsennysohjelmat" kohdan "Älykkäät valmistustoiminnot" -osio sivulla 44.)
6. Lue vihje, valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.




7. Valitse paino ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Tämä vaihe ei välttämättä koske kaikkia ohjelmia.
 - Saatavilla oleva paino vaihtelee valitun ohjelman mukaan.
8. Kaada vesi vesisäiliöön näytön ohjeen mukaisesti, valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Tämä vaihe ei välttämättä koske kaikkia ohjelmia.
9. Valmistele ruoka ja lisävarusteet näytön ohjeen mukaan, valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Jos haluat aloittaa ruoanlaiton tiettyyn aikaan, valitse **Käynnistysviive** ja paina sitten **Valintasäädin** asettaaksesi halutun ajan.
10. Valitse **KÄYNNISTYS** ja paina sitten **Valintasäädin**.

Ajastin

Uuden ajastimen lisäys



1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta .
2. Valitse **Ajastin** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Valitse ajastinnäytöllä **+** ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Ohita tämä vaihe, mikäli olet lisäämässä ajastimen ensimmäistä kertaa.
4. Aseta aika.

Olemassa olevan ajastimen muokkaus


1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta .
2. Valitse **Ajastin** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Ajastinnäytöllä, valitse ajastin, jota haluat muokata, ja paina sitten **Valintasäädin**.
4. Vaihda aika.

Toiminnot

Ajastimen poistaminen

1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta .
2. Valitse **Ajastin** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Valitse ajastinnäytöllä  ja paina sitten **Valintasäädin**.
4. Valitse **Poista** ajastimen oikealla puolella, jonka haluat poistaa, ja paina sitten **Valintasäädin**.
5. Valitse **Valmis** ja paina sitten **Valintasäädin**.

Ajastimen käyttö

1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta .
2. Valitse **Ajastin** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Valitse **Käynnistys** ajastimen oikealla puolella, jota haluat käyttä, ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Käynnistettyäsi ajastimen voit tauottaa tai keskeyttää ajastimen.


HUOM

Kun aikaa on kulunut asetetun verran, viesti "Aika on loppu." ilmestyy melodian kera. Valitse **OK** ja paina sitten **Valintasäädin** ohittaaksesi viestin.

Puhdistus

Pyrolyyttinen (vaihtelee mallin mukaisesti)

Pyrolyyttinen sisältää korkean lämpötilan lämpöpuhdistuksen. Se polttaa öljyiset jäämät pois helpottaakseen manuaalista puhdistusta.

1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta .
2. Valitse **Puhdistus** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Valitse **Pyrolyyttinen** ja paina sitten **Valintasäädin**.
4. Valitse aika ja paina sitten **Valintasäädin**.
5. Valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
6. Noudata näytön ohjetta, valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
7. Lue näytöllä oleva ohje, valitse **Käynnistys** ja paina sitten **Valintasäädin**.
8. Odota, kunnes uuni jäähtyy, ja pyyhi sitten luukku sen reunoja pitkin kostealla liinalla.

HUOMIO

- Älä koske uuniin, koska uuni kuumenee hyvin kuumaksi jakson aikana.
- Onnettomuuksien välttämiseksi pidä lapset kaukana uunista.
- Kun puhdistusjakso on päättynyt, älä katkaise virtaa, kun jäähdytyspuhallin toimii uunin jäähdyttämiseksi.


HUOM

- Kun jakso käynnistyy, uuni kuumenee sisältä. Sen jälkeen luukku lukitaan varmuuden vuoksi. Kun jakso on päättynyt ja uuni jäähtyy, luukku avautuu.
- Varmista, että uuni on tyhjä ennen puhdistusta. Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan uunin sisällä vallitsevien korkeiden lämpötilojen vuoksi.

Höyrypuhdistus

Tämä on hyödyllinen kevyen lian puhdistamiseen höyryttämällä.

Tämä automaattinen toiminto säästää aikaasi, koska säännöllistä manuaalista puhdistusta ei tarvita.

1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta .
2. Valitse **Puhdistus** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Valitse **Höyrypuhdistus** ja paina sitten **Valintasäädin**.
4. Noudata näytön ohjetta, valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
5. Valitse **KÄYNNISTYS** ja paina sitten **Valintasäädin**.

VAROITUS

Älä avaa luukkua ennen kuin jakso on päättynyt. Uunin sisällä oleva vesi on hyvin kuumaa, ja se voi aiheuttaa palovammoja.

HUOM

- Jos uuni on voimakkaasti rasvan likaama esimerkiksi paahtamisen tai grillaamisen jälkeen, on suositeltavaa poistaa sitkeät liat käsin puhdistusaineella ennen höyrypuhdistuksen aktivoimista.
- Jätä uunin luukku raolleen, kun jakso on päättynyt. Näin sisäpinnan emalipinta pääsee kuivumaan perusteellisesti.
- Kun uuni on kuuma sisältä, automaattinen puhdistus ei ole käytössä. Odota, että uuni jäähtyy, ja yritä uudelleen.
- Älä kaada vettä pohjalle väkisin. Tee se varovasti. Muuten vesi valuu eteen.


Kalkinpoisto

Puhdista höyrynkehitin sisältä, jotta se ei vaikuta ruoan laatuun ja makuun.

HUOM

- Uuni laskee höyryavusteisten toimintojen keston ja ilmoittaa tarvittaessa kalkinpoistotoiminnon suorittamisesta. Voit silti käyttää höyryavusteisia toimintoja seuraavien kahden tunnin ajan ilman kalkinpoistotoimintoa. Höyryavusteisia toimintoja ei kuitenkaan voi käyttää kahden tunnin jälkeen, ellet suorita ja suorita kalkinpoistotoimintoa.
- Vastaanottaessasi ilmoitusviestin, valitse **Käynnistä heti** ja paina sitten **Valintasäädin** suorittaaksesi kalkinpoiston toiminnon tai valitse **Myöhemmin** ja paina sitten **Valintasäädin** siirtääksesi sen ajankohtaa.

-  : Kalkinpoisto on tarpeen.

1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta .
2. Valitse **Puhdistus** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Valitse **Kalkinpoisto** ja paina sitten **Valintasäädin**.
4. Valitse **Seuraava** ja paina sitten **Valintasäädin**.
5. Noudata näytön ohjetta, valitse **Käynnistys** ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Jos vastaanotit ilmoitusviestin, että vettä on riittämättömästi, lisää vettä vesisäiliöön, valitse **OK** ja paina sitten **Valintasäädin**.
6. Kun kalkinpoisto on valmis, uuni tyhjentää veden automaattisesti.
7. Kun tyhjennys on valmis, tyhjennä vesisäiliö.
8. Täytä vesisäiliö 500 ml juomavettä näytön ohjeen mukaisesti, valitse **OK** ja paina sitten **Valintasäädin** huuhtelun aloittamiseksi.
9. Kun huuhtelu on päättynyt, tyhjennä vesisäiliö.
 - Kun olet tyhjentänyt säiliön, puhdista se ennen kuin laitat sen takaisin uuniin.

VAROITUS

- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vesisäiliötä.
- Käytä vain höyryuunille tai kahvinkeitimille tarkoitettuja kalkinpoistoaineita.


Toiminnot

HUOMIO

- Älä peruuta käynnissä olevaa kalkinpoistoa. Muussa tapauksessa sinun on käynnistettävä kalkinpoitajakso uudelleen ja saatettava se päätökseen seuraavien kolmen tunnin kuluessa, jotta höyryavusteiset tilat voidaan ottaa käyttöön.
- Onnettomuuksien välttämiseksi pidä lapset kaukana uunista.
- Noudata veden ja kalkinpoistoaineen sekoitus-suhteen osalta aineen valmistajan ohjeita.

Tyhjennys

Kun olet käyttänyt höyryavusteisia toimintatiloja, sinun on tyhjennettävä jäljellä oleva vesi, jotta se ei vaikuta muihin kypsennystoimintoihin. Käytä tätä toimintaa myös, jos haluat tyhjentää säiliön uudelleen puhdistusta varten.

1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta .
2. Valitse **Puhdistus** ja paina sitten **Valintasäädin**.
3. Valitse **Tyhjennä** ja paina sitten **Valintasäädin**.
4. Valitse **Käynnistys** ja paina sitten **Valintasäädin**.
5. Noudata näytön ohjetta, valitse **OK** ja paina sitten **Valintasäädin**.
 - Uuni tyhjentää veden höyrykehittimestä vesisäiliöön.
6. Kun tyhjennys on valmis, tyhjennä vesisäiliö.
 - Kun olet tyhjentänyt säiliön, puhdista se ennen kuin laitat sen takaisin uuniin.

VAROITUS



- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vesisäiliötä.
- Älä poista vesisäiliötä tyhjennyksen ajaksi.

HUOM

- Kun uuni alkaa tyhjentämisen, odota, kunnes tyhjennysjakso on päättynyt.
- Tyhjennys saattaa kestää pitkään tuotteen käyttöympäristöstä riippuen. Kyse ei ole viasta tuotteesta, vaan turvallisuusominaisuudesta, joten odota veden jäähtymistä.

Asetukset



Koske -painiketta ohjauspaneelissa, valitse **Asetukset** ja paina sitten **Valintasäädin** vaihtaaksesi useita eri asetuksia uuniasi varten. Katso yksityiskohtaiset kuvaukset seuraavasta taulukosta.

Valikko	Alavalikko	Kuvaus
Liitännät	Wi-Fi	Voit ottaa Wi-Fi-yhteyden käyttöön tai poistaa sen käytöstä.
	Helppo yhteys	Voit muodostaa uunin yhteyden SmartThings-palvelimelle Wi-Fi-yhteyden avulla. Uunin yhteyden muodostuttua voit käyttää SmartThings-sovellusta tarkistaaksesi uunin tilan ja/tai ohjataksesi sitä mobiililaitteella.
	Etähallinta	Valitse Aktivoi ja paina sitten Valintasäädin salliaaksesi puhelukeskuksen ottavan yhteyden uuniisi sisäisten tietojen tarkistamiseksi.
Näyttö	Kirkkaus	Voit muuttaa näytön kirkkautta.
	Näytönsäästäjä	Voit kytkeä näytönsäästäjän päälle tai pois päältä.  HUOM Näytönsäästäjä on toiminto, joka näyttää päivämäärän ja ajan näyttölläsi, mikäli laite ei vastaanota syötteitä tietyllä aikavälillä valmiustilassa.
	Kelloteema	Voit vallita kelloteeman.
	Lisäaika	Voit asettaa ajan pituuden ennen kuin näytönsäästäjä kytkeytyy päälle.  HUOM <ul style="list-style-type: none">• Energian kulutus voi kasvaa asetuksesi riippuen.• Katkaisuajan ollessa asetettuna kohtaan "Aina päällä" LCD:n kirkkaus muuttuu automaattisesti tasolle 2, mikäli 3 minuutin aikana ei suoriteta toimenpiteitä.

Valikko	Alavalikko	Kuvaus
Päivämäärä ja aika	Automaattinen päivämäärä ja aika	Voit kytkeä päälle tai pois päältä päivittääksesi ajan internetistä. Sinulla tulee olla muodostettuna yhteys Wi-Fi-verkkoon.
	Valitse aikavyöhyke	Voit valita aikavyöhykkeen. (Voit poistaa käytöstä automaattisen päivämäärän ja ajan.)
	Aseta päivämäärä	Voit asettaa päivämäärän manuaalisesti. (Voit poistaa käytöstä automaattisen päivämäärän ja ajan.)
	Aseta aika	Voit asettaa ajan manuaalisesti. (Voit poistaa käytöstä automaattisen päivämäärän ja ajan.)
	Valitse ajan muoto	Voit valita aikamuodon 12 h- tai 24 h -muodon välillä.
Kieli		Voit valita kielen.
Tilavuus		Voit säätää uunin äänenvoimakkuutta.
Veden kovuus		Voit säätää käyttämäsi veden kovuutta höyryavustetuissa tiloissa. <ul style="list-style-type: none"> • Pehmeä: Jopa 120 ppm • Puolikypsä: 120-240 ppm • Keskikova: 240-350 ppm • Kova: Yli 350 ppm
Ohje	Vianmääritys	Voit tarkistaa vianmäärityksen.
	Opas ensikäyttöön	Voit tarkistaa yksinkertaiset ohjeet uunin peruskäytön osalta.
Tietoja laitteesta	Mallinimi	Voit tarkistaa uunimme mallin nimen.
	Ohjelmistoversio	Voit tarkistaa nykyisen laiteohjelmiston version. Kun saatavilla on uusi ohjelmisto, Ohjelmistopäivitys -painike tulee näkyviin tässä valikossa.
	Lakitietoja	Voit tarkistaa lailliset tiedot.

Lukitus

Voit lukita ohjauspaneelin estääksesi tahattoman käytön.

- Aktivoidaksesi lukitustoiminnon, koske  -painiketta ohjauspaneelissa, valitse **Lukitus** ja paina sitten **Valintasäädin**.
- Lukitustoiminnon käytöstä poistamiseksi, koske ja pidä painettuna  -painiketta kunnes näkyviin tulee "Ohjauksen lukitus purettu." -viesti.

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen ruoanlaitto

▲ VAROITUS akryyliamidista

Tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden, kuten perunalastujen, ranskalaisten perunoiden ja leivän, paistamisen aikana syntyvä akryyliamidi voi aiheuttaa terveysongelmia. On suositeltavaa kypsentää nämä ruoat matalissa lämpötiloissa ja välttää ylikypsennystä, voimakasta rapeutumista tai palamista.

▲ HUOMIO

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita (kuten maitoa, kananmunia, kalaa, lihaa tai siipikarjaa) ei saa säilyttää uunissa yli 1 tuntia ennen kypsennyksen aloittamista, ja ne on poistettava uunista heti kypsennyksen päätyttyä. Pilaantuneen ruoan syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

📖 HUOM

- Esilämmitystä suositellaan kaikissa kypsennystoiminnoissa, ellei kypsennysohjeessa toisin mainita.
- Kun käytät Ekogrilli-asetusta, aseta ruoka lisävarustetarjottimen keskelle.

Vinkkejä lisävarusteiden käyttöön

Uunisi mukana tulee erilainen määrä tai erilaista lisävarustetta. Saatat huomata, että joitakin lisävarusteita puuttuu alla olevasta taulukosta. Vaikka sinulla ei olisikaan täsmälleen tässä keitto-oppaassa mainittuja lisävarusteita, voit kuitenkin käyttää niitä, joita sinulla jo on, ja saavuttaa samat tulokset.

- Leivinpelti ja yleispelti ovat vaihdettavissa keskenään.
- Kun kypsennät rasvaisia ruokia, on suositeltavaa laittaa pelti ritilän alle keräämään öljyjäämiä. Jos käytössäsi on ritilän lisäosa, voit käyttää sitä yhdessä pellin kanssa.
- Jos käytössäsi on yleispelti tai syväpelti tai molemmat, on parempi käyttää syvempää peltiä rasvaisten ruokien kypsentämiseen.

Leipominen

Suosittellemme uunin esilämmitystä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Sokerikakku	Metalliritilä, Ø 25-26 cm pelti	2		160-170	35-40
Tiikerikakku	Ritilä, kuivakakkuvuoka	3		175-185	50-60
Torttu	Ritilä, Ø 20 cm:n torttuvuoka	3		190-200	50-60
Hiivakakku tarjottimella hedelmien ja murujen kanssa	Yleispelti	2		160-180	40-50
Murukakku	Ritilä, 22-24 cm uunivuoka	3		170-180	25-30
Teeleivät	Yleispelti	3		180-190	30-35
Lasagne	Ritilä, 22-24 cm uunivuoka	3		190-200	25-30
Marengit	Yleispelti	3		80-100	100-150
Kohokas	Ritilä, kohokasvuoka	3		170-180	20-25
Hiivalla kohotettu omenakakku	Yleispelti	3		150-170	60-70
Kotitekoinen pizza, 1-1,2 kg	Yleispelti	2		190-210	10-15
Pakastetut lehtitaikeinapiirakat	Yleispelti	2		180-200	20-25
Piirakka	Ritilä, 22-24 cm uunivuoka	2		180-190	25-35

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	2		160-170	65-75
Kylmä pizza	Yleispelti	3		180-200	5-10

Paistaminen

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Liha (naudanliha/sianliha/karitsanliha)					
Naudan ulkofilee, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	50-70
Luuton vasikankylki, 1,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	90-120
Porsaan paahtopaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-210	50-60
Porsaanpaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	100-120
Luullinen karitsanreiisi, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		170-180	100-120









Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Linnunliha (kana/ankka/kalkkuna)					
Kana, kokonainen, 1,2 kg *	Ritilä + Yleispelti (roiskeiden keräämiseksi)	3 1		200	60-80 *
Kananpalat	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-220	25-35
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-210	20-30
Pieni kalkkuna, kokonainen, 5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		180-200	120-150
Vihannekset					
Vihannekset, 0,5kg	Yleispelti	3		220-230	15-20
Halkaistut uuniperunat, 0,5 kg	Yleispelti	3		190-200	40-50
Kala					
Paistettu kalafilee	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-220	20-30
Paistettu kala	Ritilä + Yleispelti	3 1		180-200	30-40

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut ¾.

Älykkäät valmistustoiminnot

Grillaaminen

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

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

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut ¾.

Pakastettu valmisateria

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Pakastepizza, 0,4-0,6 kg	Ritilä	3		200-220	15-25
Pakastelasagne	Ritilä	3		180-200	45-50
Pakasteranskalaiset	Yleispelti	3		220-225	20-25
Pakastetut kroketit	Yleispelti	3		220-230	25-30
Pakastettu uuni-camembert	Ritilä	3		190-200	10-15
Täytetyt pakastepatongit	Ritilä + Yleispelti	3 1		190-200	10-15
Pakastekalapuikot	Ritilä + Yleispelti	3 1		190-200	15-25
Pakastettu kalapurilainen	Ritilä	3		180-200	20-35

Höyryvusteiset tilat

Kun höyry on käytössä, uuni tuottaa höyryä, joka jakautuu tasaisesti keittoalueen sisällä peittäen koko alueen joka ritilän ja kulman osalta. Tämä auttaa ruskistamaan ruokaa, jolloin pinta on rapea ja sisältä pehmeä, mehukas.

Täytä säiliö juomakelpoisella vedellä enimmäisrajaan asti ja valitse reseptiisi parhaiten sopiva höyrytaso.

Höyrykiertoilma

Suosittellemme esilämmittämään uunin höyrytoiminnolla leivontaa varten.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Höyrytaso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Pakastesämpylät	Yleispelti	3	Matala	180-190	10-20
Pakastekroissantit	Yleispelti	3	Matala	180-190	10-20
Valkoinen leipä	Metalliritilä, 24 cm kakkuvuoka tinaa	2	Keski	180-190	30-40
Sekaviljaleipä	Metalliritilä, 24 cm kakkuvuoka tinaa	2	Keski	180-190	30-40
Lehtitaiquina	Yleispelti	3	Matala	180-190	15-20
Vaniljakohokas karamelli	Ritilä	3	Korkea	120-130	20-30
Juustokakku	Ritilä	3	Keski	150-160	55-65
Patonki *	Yleispelti	3	Korkea	180-200	25-35
Pakastettu itsestään kohoava pizza	Yleispelti	3	Keski	190-210	15-25

* Patonkia tarvitaan höyrynä vasta paistamisen alussa. Suosittelemme käytettäväksi Höyrykiertoilma -tilaa 10 min ja Kiertoilma-tilaa samalla lämpötilalla jäljellä olevan kypsytysajan aikana.

Höyry-ylälämpö + kiertoilma

Suosittellemme säätämään kypsennystilaa puolikkaan kypsennysajan jälkeen, jotta höyry poistuu ja pinta jää rapeaksi. Suosittelemme käyttämään Ylälämpö + kiertoilma -tilaa tai Kiertoilma-tilaa ja pitämään lämpötilan tasaisena.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Höyrytaso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Porsaanpaistia nahalla, 1,2 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	Keski	170-180	90-120
Kana, kokonainen, 1,2 kg *	Ritilä + Yleispelti	2 1	Keski	190-200	55-65
Kananpalat	Ritilä + Yleispelti	4 1	Matala	210-220	25-35
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	4 1	Matala	170-180	15-25
Ankka, kokonainen, 2,5 kg	Ritilä + Yleispelti	2 1	Keski	170-180	100-120
Pieni kalkkuna, kokonainen, 4,0 kg	Ritilä + Yleispelti	2 1	Keski	180-200	120-150
Kokonainen kala, 0,5 kg *	Ritilä + Yleispelti	4 1	Keski	170-190	20-30
Kalafileet *	Ritilä + Yleispelti	4 1	Matala	190-200	15-25

* Suosittelemme käytettäväksi Höyryn ylälämpö + kiertoilma -tilaa ruoan laitton aikana kostean rakenteen saavuttamiseksi.

Älykkäät valmistustoiminnot

Höyry-alalämpö + kiertoilma

Suosittellemme esilämmittämään uunin höyrytoiminnolla nopeaa leivontaa varten.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Höyrytaso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Kotitekoinen pizza	Yleispelti	2	Keski	190-200	15-20
Itsestään kohoava pizza	Yleispelti	2	Keski	190-210	15-20
Piirakka	Ritilä	2	Matala	180-190	25-35
Sämpylät	Yleispelti	2	Matala	180-190	15-25
Focaccia	Ritilä	2	Matala	200-210	15-25

Höyrykypsennys (vain soveltuvat mallit)

Tämä Höyrykypsennys-tila mahdollistaa lukuisat eri reseptit.

Käytä höyrysäiliötä höyrykypsytyksessä ja täytä säiliö juomavedellä enimmäismäärän viivaan asti.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Aika (min.)
Parsakaalin kukinnot	Höyrysäiliö	A	10-15
Viipaloidut vihannekset (Kesäkurpitsa, porkkana, paprika)	Höyrysäiliö	A	10-20
Vihreä parsa	Höyrysäiliö	A	15-20
Valkoinen parsakaali	Höyrysäiliö	A	15-20
Vihreät pavut	Höyrysäiliö	A	15-20
Ruusukaalit	Höyrysäiliö	A	15-20
Kuoritut perunan puolikkaat	Höyrysäiliö	A	25-35
Kalafilee	Höyrysäiliö	A	15-25
Sinisimpukat	Höyrysäiliö	A	10-20
Katkaravut	Höyrysäiliö	A	10-20
Kananrinta	Höyrysäiliö	A	20-30
Keitetyt munat	Höyrysäiliö	A	13-18

HUOM

Taso A viittaa yksinomaiseen höyrysäiliön telineeseen. Ks. **Lisävarusteet** -osa sivulla **14** tason A tarkkaa sijaintia varten.

Pro-paahdo

Tämä tila sisältää automaattisen lämmitysjakson 220 °C:een asti. Ylälämmitin ja kiertoilmapuhallin ovat toiminnassa lihan paahdamisen aikana. Tämän vaiheen jälkeen ruoka kypsennetään hellävaraisesti alhaisessa esivalintalämpötilassa. Tämä toimenpide tehdään ylä- ja alalämmittimien ollessa toiminnassa. Tämä tila sopii lihapastille ja linnunlihalle.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (tuntia)
Paahdopaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Sianlihapaaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	4-5
Karitsanpaasti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	2-3




Dual Cook

Ennen Dual Cook-toiminnon käyttöä aseta jakaja uuniin. Suosittelemme uunin esilämmitystä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Seuraavassa taulukossa esitellään 5 suosittelemaamme Dual Cook-ohjetta ruoanlaittoon, paahtamiseen ja leivontaan. Käyttämällä Dual Cook-toimintoa voit valmistaa pääruokaa ja lisuketta tai pääruokaa ja jälkiruokaa samanaikaisesti.

- Dual Cook-toiminnon avulla esilämmitysaikaa voidaan pidentää.

Nro	Osa	Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
1	Yläosa	Sokerikakku	Ritilä, Ø 25-26 cm pelti	4		160-170	40-45
	Alaosa	Kotitekoinen pizza, 1,0-1,2 kg	Yleispelti	1		190-210	13-18
2	Yläosa	Paahdetut vihannekset, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	4		220-230	13-18
	Alaosa	Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	1		165-175	70-80
3	Yläosa	Pitaleipä	Yleispelti	4		230-240	13-18
	Alaosa	Perunagradiini, 1,0-1,5 kg	Ritilä, 22-24 cm uunivuoka	1		180-190	45-50

Nro	Osa	Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
4	Yläosa	Kanankoivet	Ritilä + Yleispelti	4 4		230-250	30-35
	Alaosa	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Metalliritilä, 22-24 cm uuniastia	1		190-200	30-35
5	Yläosa	Paistettu kalafilee	Ritilä + Yleispelti	4 4		210-230	15-20
	Alaosa	Omenainen lehtitaiquina	Yleispelti	1		170-180	25-30

Älykkäät valmistustoiminnot

Voit myös käyttää vain ylempää tai alemmaa uunin osaa virran säästämiseksi. Kypsennysaika voidaan pidentää, kun käytät erotettua uunin osaa. Suosittelemme uunin esilämmitystä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Yläosa

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Perunagratiini	Metalliritilä, 22-24 cm uuniastia	4		160-170	40-50
Teeleivät	Yleispelti	4		180-190	30-35
Lasagne	Metalliritilä, 22-24 cm uuniastia	4		180-190	25-35
Kanankoivet *	Ritilä +	4		230-250	30-35
	Yleispelti	4			

* Älä esilämmitä uunia.

Alaosa

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Höyrytaso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Hollantilainen leipäkakku	Metalliritilä, 24 cm kakkuvuoka tinaa	1		-	170-180	50-60
Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	1		-	160-170	70-80
Kotitekoinen pizza, 1,0-1,2 kg	Yleispelti	1		-	190-210	15-20
Croissantit	Yleispelti	1		Matala	180-190	15-20

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Höyrytaso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Juustokakku	Ritilä	1		Keski	150-160	60-70
Sämpylät	Yleispelti	1		Matala	180-190	15-25
Parsakaalin kukinnot *	Höyrysäiliö	A		-	-	10-15
Kuoritut perunanpuolikkaat *	Höyrysäiliö	A		-	-	25-35
Kalafilee *	Höyrysäiliö	A		-	-	15-25
Keitetyt munat *	Höyrysäiliö	A		-	-	13-18

HUOM

- Taso A viittaa yksinomaiseen höyrysäiliön telineeseen. Ks. Lisävarusteet -osa sivulla **14** tason A tarkkaa sijaintia varten.
- Kypsennystilojen saatavuus riippuu uunin mallista.

Ekokiertoilma

Tässä tilassa käytetään optimoitua lämmitysjärjestelmää, jotta säästät energiaa ruokien valmistuksen aikana. Tähän luokkaan kuuluvia aikoja ei suositella esilämmitettäväksi ennen kypsennystä energian säästämiseksi.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Hedelmämureet, 0,8-1,2 kg	Metalliritilä, 24 cm uuniastia	2	160-180	60-80
Kuoriperunat, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	2	190-200	70-80
Makkarat, 0,3-0,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	160-180	20-30
Pakastetut uunilastut, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	180-200	25-35
Pakastetut lohkoprunat, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	190-210	25-35
Uunissa paistetut kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	200-220	30-40
Rapeat, leivitetty kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	200-220	30-45
Paahdettu naudan ulkofilee, 0,8-1,2 kg	Ritilä + Yleispelti	2 1	180-200	65-75
Paahdetut vihannekset, 0,4-0,6 kg	Yleispelti	3	200-220	25-35

Paistomittari

Ruokatyyppi		Ydinlämpötila (°C)
Nauta/lammas	Raaka	45-50
	Puolikypsä	55-60
	Kypsä	65-70
Sianliha		80-85
Linnunliha		85-90

Älykkäät valmistustoiminnot

Automaattiset kypsennysohjelmat

⚠ HUOMIO

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita (kuten maitoa, kananmunia, kalaa, lihaa tai siipikarjaa) ei saa säilyttää uunissa yli 1 tuntia ennen kypsennyksen aloittamista, ja ne on poistettava uunista heti kypsennyksen päätyttyä. Pilaantuneen ruoan syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Single Cook

Seuraavassa taulukossa esitellään 50 automaattista ohjelmaa kypsennystä, paistoa ja paistamista varten.

Se sisältää sen määrät, painoluokat ja asianmukaiset suositukset. Kypsennystilat ja -ajat on esiohjelmoitu mukavuutta varten. Ohjekirjasta löydät joitakin reseptejä automaattisia ohjelmia varten.

⚠ VAROITUS

Käytä aina uunikintaita, kun otat ruokaa ulos.

1. Leivonnaiset ja leipomo

Automaattiset kypsennysohjelmat sisältävät esilämmityksen leivonnan aikana ja näyttävät esilämmityksen edistymisen. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen ruoka paikalleen. Käytä aina uunikintaita, kun otat ruokaa ulos.

Suosittelomme 22-24 cm uuniastiaa, joka kestää kuumuutta (300 °C:een asti) ja valmistettu lasista tai keraamisesta lasista.

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Leivonnaiset			
Perunagratiini	1,0-1,5	Ritilä	3
	Valmista tuoreperunagratiinia 22-24 cm uuninkestävässä vuossa. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen astia ritilälle.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Kasvisgratiini	0,8-1,2	Ritilä	3
	Valmista tuorevihannesgratiinia 22-24 cm uuninkestävässä vuossa. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen astia ritilälle.		
Pastagratiini	1,2-1,5	Ritilä	3
	Valmista pastagratiini 22-24 cm:n uuninkestävään vuokaan. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	3
	Valmista kotitekoisen lasagne 22-24 cm:n uuninkestävään vuokaan. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Ratatouille	1,2-1,5	Ritilä	3
	Laita ratatouillen ainekset kannelliseen vuokaan. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle. Paista peitettynä. Sekoita ennen tarjoilua.		
Piirakat ja leivonnaiset			
Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	2
	Valmista omenapiiras käyttämällä 20-24 cm pyöreää metallista leivinvuokaa. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Croissantit *	0,3-0,4	Yleispelti	3
	Valmista croissantit (jäähdytetty valmistaikina). Laita leivinpaperille yleispellille. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Omenainen lehtitaikina *	0,3-0,4	Yleispelti	3
	Laita omenaleivonnaiset leivinpaperille yleispellille. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		
Hedelmätorttupohja	0,4-0,5	Ritilä	3
	Laita taikina mustaan metalliseen voideltuun vuokaan kakkupohjaa varten. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Quiche lorraine - kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	2
	Valmista quiche-taikina ja laita se pyöreään, halkaisijaltaan 22 - 24 cm:n vuokaan. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen lisää täyte ja aseta astia keskelle ritilää.		
Madeleinet	0,2-0,4	Ritilä	3
	Aseta taikina mustiin metallisiin madeleine-muotteihin. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen lisää täyte ja aseta astia keskelle ritilää.		
Leipä			
Valkoinen leipä *	0,6-0,7	Ritilä	2
	Valmista taikina ja aseta se mustaan metalliseen suorakulmaiseen uunivuokaan, (pituus 25-30 cm). Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Sekaviljaleipä *	0,8-0,9	Ritilä	2
	Valmista taikina ja aseta se mustaan metalliseen suorakulmaiseen uunivuokaan, (pituus 25-30 cm). Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Patongit *	0,6-0,7	Yleispelti	3
	Valmista taikina 2 osaksi ja aseta yleisalustalle.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Pähkinäleipä *	1,0-1,1	Yleispelti	3
	Valmista taikina 4 osaksi ja levitä yleisastialle.		
Sämpylät *	0,3-0,5	Yleispelti	3
	Valmista sämpylät (jäähdytetty valmis taikina). Laita leivinpaperille yleispellille. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		
Kakut ja jälkiruoat			
Murukakku	0,8-1,2	Ritilä	3
	Laita tuoreet hedelmät (vadelmat, karhunvatukat, omena- tai päärynäviipaleet) 22-24 cm:n uunivuokaan. Jaa murut päälle. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Teeleivät	0,5-0,6	Yleispelti	3
	Laita teeleivät (halkaisijaltaan 5-6 cm) leivinpaperille yleispellille. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		
Sokerikakku	0,5-0,6	Ritilä	3
	Valmista kakkutaikina ja aseta se mustaan metalliseen pyöreään uunivuokaan, jonka halkaisija on 25-26 cm. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Tiikerikakku	0,7-0,8	Ritilä	2
	Valmista kakkutaikina ja laita se metalliseen pyöreään kuivakakkuvuokaan. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Hollantilainen leipäkakku	0,7-0,8	Ritilä	2
	Valmista taikina ja aseta se mustaan metalliseen suorakulmaiseen uunivuokaan, (pituus 25-26 cm). Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Juustokakku *	0,8-0,9	Ritilä	2
	Valmista taikina ja aseta se mustaan metalliseen pyöreään uunivuokaan (20-24 cm). Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Brownies	0,7-0,8	Ritilä	3
	Valmista kakkutaikina 22-24 cm:n uuninkestävään vuokaan. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		

* Täytä säiliö juomakelpoisella vedellä enimmäisrajaan asti höyryavusteista ruoanlaittoa varten.

2. Paahtopaisti

Suosittellemme tuoretta jäädytettyä lihaa, siipikarjaa ja kalaa paremman maun saavuttamiseksi. Suosittelemme sulattamaan pakastetut ainekset huolellisesti, mikäli käytät niitä. Automaattiset ohjelmat eivät sisällä esilämmitystä ja kääntämistä. Mutta voit kääntää ruoan paistovaiheen puolella välissä saadaksesi parempia tuloksia, jos haluat.

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Liha			
Paahtettu naudan ulkofilee **	0,8-1,2	Ritilä	2
		Yleispeltti	1
Mausta naudanliha ja aseta jääkaappiin tunnin ajaksi. Laita ritilälle rasvapuoli ylöspäin.			
Hitaasti kypsennetty naudanpaisti **	0,8-1,2	Ritilä	2
		Yleispeltti	1
Mausta naudanliha ja aseta jääkaappiin tunnin ajaksi. Laita ritilälle rasvapuoli ylöspäin.			
Yrttiset lampaankyljykset	0,4-0,8	Ritilä	4
		Yleispeltti	1
Marinoi lampaankyljykset yrteillä ja mausteilla ja laita ne ritilälle.			
Karitsan koipi luulla **	0,8-1,4	Ritilä	3
		Yleispeltti	1
Marinoi lampaanliha ja laita se ritilälle.			
Rapea paahtettu porsaanliha **	0,8-1,2	Ritilä	3
		Yleispeltti	1
Laita possunpaisti rasvapuoli ylöspäin ritilän päälle.			
Porsaan grillikylki	0,8-1,2	Ritilä	3
		Yleispeltti	1
Laita porsaankyljys telineeseen.			

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Linnunliha			
Kana, kokonainen */**	0,8-1,4	Ritilä	2
		Yleispelti	1
	Huuhtelee ja puhdistaa kana. Sivelee kana öljyllä ja mausteilla. Aseta se rintapuoli alaspäin telineelle. Aseta liha-anturi rinnan paksuimmalle kohdalle.		
Kananrinta	0,5-0,9	Ritilä	4
		Yleispelti	1
	Marinoi rinnat ja laita telineeseen.		
Kanankoivet	0,5-0,9	Ritilä	4
		Yleispelti	1
	Sivelee öljyllä ja mausteilla ja laita ritilälle.		
Perhosbroileri *	1,0-1,3	Ritilä	3
		Yleispelti	1
	Huuhtelee ja puhdistaa kana. Leikkaa kanan selkä ja sivelee kana öljyllä ja mausteilla. Aseta se ritilälle ja yleisastialle ja kypsennä.		
Ankka, kokonainen */**	1,5-2,3	Ritilä	2
		Yleispelti	1
	Huuhtelee ja puhdistaa ankka. Hiero ankkaa mausteilla. Aseta rinta ylöspäin ritilälle ja yleisastiaan. Aseta liha-anturi rinnan paksuimmalle kohdalle.		
Ankanrinta	0,3-0,7	Ritilä	4
		Yleispelti	1
	Laita ankanrinta rasvapuoli ylöspäin ritilälle.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Kala			
Taimenfilee, paistettu	0,3-0,7	Yleispelti	4
		Laita kirjolohifileet nahkapuoli ylöspäin yleispellille.	
Taimen	0,3-0,7	Ritilä	4
		Yleispelti	1
	Huuhtelee ja puhdistaa kalat ja laita ne päästä päähän telineeseen. Lisää sitruunamehu, suola ja yrtit kalan sisälle. Leikkaa kuoren pinta veitsellä. Sivelee öljyä ja suolaa.		
Meriantura	0,3-0,7	Yleispelti	3
		Laita meriantura leivinpaperin päälle yleispellille. Leikkaa pinta veitsellä.	
Lohipihvi/filee	0,3-0,7	Ritilä	4
		Yleispelti	1
	Huuhtelee ja puhdistaa fileet tai pihvit. Laita fileet nahkapuoli ylöspäin ritilälle.		

* Täytä säiliö juomakelpoisella vedellä enimmäisrajaan asti höyryavusteista ruoanlaittoa varten.

** Käytä liha-anturia lihan paksuimpaan osaan.

Älykkäät valmistustoiminnot

3. Lisukkeet

Automaattiset ohjelmat eivät sisällä esilämmitystä. Käytä tuoreita vihanneksia.

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Paahdetut vihannekset	0,3-0,7	Yleispelti	4
	Huuhtelee ja valmistaa viipaleet kesäkurpitsasta, munakoisosta, paprikasta, sipulista ja kirsikkatomaatista. Sivelee oliiviöljyllä, yrteillä ja mausteilla. Levitä tasaisesti pellille.		
Täytetyt tomaatit	0,3-0,7	Yleispelti	3
	Huuhtelee ja leikkaa tomaatit puoliksi, poista niistä ydin. Täytä seoksilla (esim. riisi, jauheliha) ja laita pellille.		
Lohkoperunat	0,3-0,7	Yleispelti	3
	Huuhtelee ja leikkaa perunat viipaleiksi. Sivelee oliiviöljyllä, yrteillä ja mausteilla. Levitä tasaisesti pellille ja kypsytä.		
Paistetut perunanpuolikkaat	0,5-0,9	Yleispelti	3
	Leikkaa suuret perunat (kukin 200 g) puoliksi pituussuunnassa. Laita leikkuupuoli ylöspäin yleiselle tarjottimelle ja sivelee oliiviöljyllä, yrteillä ja mausteilla.		

4. Mukavuus

Automaattiset ohjelmat eivät sisällä esilämmitystä. Käytä pakastettuja esikeitetyjä aineita.

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Pakasteranskalaiset	0,3-0,7	Yleispelti	3
	Levitä pakastetut uunilastut tasaisesti pellille.		
Pakastetut lohkoperunat	0,3-0,7	Yleispelti	3
	Levitä pakastetut perunalohkot tasaisesti pellille.		
Pakastelasagne	0,3-0,7	Ritilä	3
	Aseta pakastettu lasagne uunivuokaan ja aseta ritilälle.		

5. Pizzataikina:

Automaattiset kypsennysohjelmat sisältävät esilämmityksen leivonnan aikana ja näyttävät esilämmityksen edistymisen. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen ruoka paikalleen. Käytä aina uunikintaita, kun otat ruokaa ulos.

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Pakastettu pizza	0,3-0,7	Ritilä	3
	Käynnistä ohjelma, aseta pakastepizza esilämmityksen äänimerkin jälkeen keskelle ritilää.		
Kotitekoisen pizza	0,8-1,2	Yleispelti	2
	Valmista kotitekoisen pizza hiivataikinasta ja laita se yleispellille. Painoon kuuluvat taikina ja täytteet, kuten kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		
Calzone	0,8-1,2	Yleispelti	3
	Valmista 4 palaa tuoretta calzonea ja aseta pellille.		
Taikinan kovettaminen	0,3-0,7	Ritilä	2
	Valmista taikina kulhoon ja peitä se kelmulla. Laita telineen keskelle.		

Dual Cook

Seuraavassa taulukossa esitellään 20 automaattista ohjelmaa kypsennystä, paistoa ja paistamista varten. Voit käyttää vain ylempää uunin osaa tai alempaa uunin osaa ja käyttää ylempää ja alempaa osaa samanaikaisesti.

Se sisältää sen määrät, painoluokat ja asianmukaiset suositukset. Kypsennystilat ja -ajat on esiohjelmoitu mukavuutta varten. Ohjekirjasta löydät joitakin reseptejä automaattisia ohjelmia varten.

Kaikki automaattiset Dual Cook-ohjelmat sisältävät esilämmityksen ja näyttävät esilämmityksen edistymisen.

Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.

⚠ VAROITUS

Käytä aina uunikintaita, kun otat ruokaa ulos.

1. Yläosa

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Perunagratiini	1,0-1,5	Ritilä	4
	Valmista tuoreperunagratiinia 22-24 cm uuninkestävässä vuossa. Käynnistä ohjelma ja aseta esilämmityksen äänimerkin jälkeen astia ritilälle.		
Pastagratiini	1,2-1,5	Ritilä	4
	Valmista pastagratiini 22-24 cm:n uuninkestävään vuokaan. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	4
	Valmista kotitekoisen lasagne 22-24 cm:n uuninkestävään vuokaan. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Teeleivät	0,5-0,6	Yleispelti	4
	Laita teeleivät (halkaisijaltaan 5-6 cm) leivinpaperille yleispellille. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		
Kanankoivet	0,5-0,9	Ritilä	4
		Yleispelti	4
Sivele öljyllä ja mausteilla ja laita ritilälle.			
Lohipihvi/filee	0,3-0,7	Ritilä	4
		Yleispelti	4
Huuhtelee ja puhdistaa fileet tai pihvit. Laita fileet nahkapuoli ylöspäin ritilälle.			
Paahdetut vihannekset	0,3-0,7	Yleispelti	4
		Huuhtelee ja valmista viipaleet kesäkurpitsasta, munakoisosta, paprikasta, sipulista ja kirsikkatomaatista. Sivele oliiviöljyllä, yrteillä ja mausteilla. Levitä tasaisesti pellille.	
Paistetut perunanpuolikkaat	0,5-0,9	Yleispelti	4
		Leikkaa suuret perunat (kukin 200 g) puoliksi pituussuunnassa. Laita leikkuupuoli ylöspäin yleiselle tarjottimelle ja sivele oliiviöljyllä, yrteillä ja mausteilla.	
Pakastetut lohkoprunat	0,3-0,7	Yleispelti	4
		Levitä pakastetut perunalohkot tasaisesti pellille.	
Pakasteranskalaiset	0,3-0,7	Yleispelti	4
		Levitä pakastetut uunilastut tasaisesti pellille.	

2. Alaosa

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	1
	Valmista omenapiiras käyttämällä 20-24 cm pyöreää metallista leivinvuokaa. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Omenainen lehtitaikina *	0,3-0,4	Yleispelti	1
	Aseta omenalehtitaikina leivinpaperille pellille. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		
Croissantit *	0,3-0,4	Yleispelti	1
	Valmista croissantit (jäähdytetty valmistaikina). Laita leivinpaperille yleispellille. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		
Quiche lorraine -kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	1
	Valmista quiche-taikina ja laita se pyöreään, halkaisijaltaan 22-24 cm:n vuokaan. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen lisää täyte ja aseta astia keskelle ritilää.		
Sämpylät *	0,3-0,5	Yleispelti	1
	Valmista sämpylät (jäähdytetty valmis taikina). Laita leivinpaperille yleispellille. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		
Murukakku	0,8-1,2	Ritilä	1
	Laita tuoreet hedelmät (vadelmat, karhunvatukat, omena- tai päärynäviipaleet) 22-24 cm:n uunivuokaan. Jaa murut päälle. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Juustokakku *	0,8-0,9	Ritilä	1
	Valmista taikina ja aseta se mustaan metalliseen pyöreään uunivuokaan (20–24 cm). Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita astia telineen keskelle.		
Täytetyt tomaatit	0,3-0,7	Yleispelti	1
	Huuhtelee ja leikkaa tomaatit puoliksi, poista niistä ydin. Täytä seoksilla (esim. riisi, jauheliha) ja laita pellille.		
Pakastettu pizza	0,3-0,7	Ritilä	1
	Käynnistä ohjelma, aseta pakastepizza esilämmityksen äänimerkin jälkeen keskelle ritilää.		
Kotitekoinen pizza	0,8-1,2	Yleispelti	1
	Valmista kotitekoinen pizza hiivataikinasta ja laita se yleispellille. Painoon kuuluvat taikina ja täytteet, kuten kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma, esilämmityksen äänimerkin jälkeen laita tarjotin uuniin.		

* Täytä säiliö juomakelpoisella vedellä enimmäisrajaan asti höyryavusteista ruoanlaittoa varten.

3. Kaksois

Voit valita yhden automaattisen ohjelman alemmalle ja ylemmälle osalle ja kypsentää samanaikaisesti.

⚠ HUOMIO

Kun käytät joko ylemmää tai alemmaa uunin osaa, toisen osa puhallin ja lämmitin voivat toimia optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi. Uunin osaa, jota ei käytetä, ei saa käyttää tahattomiin tarkoituksiin.

Terveellinen kypsytys (vain soveltuvat mallit)

Uunissa on 20 terveellistä kypsennysohjelmaa. Kypsennysasetukset säätävät automaattisesti valitun ohjelman mukaan. Voit käyttää yhtä aluetta tai alempaa aluetta.

Käytä höyrysäiliötä höyrykypsytyksessä ja täytä säiliö juomavedellä enimmäismäärän viivaan asti.

⚠ VAROITUS

Käytä aina uunikintaita, kun otat ruokaa ulos.

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Parsakaalin kukinnot	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Kukkakaalin kukinnot	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Porkkanaviipaleet	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Kesäkurpitsaviipaleet	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Kurpitsakuutiot	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Vihreä parsaa	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Valkoinen parsakaali	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Vihreät pavut	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Ruusukaalit	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Kuoritut perunan puolikkaat	0,6-0,8	Höyrysäiliö	A
Omenaviipaleet	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Katkaravut	0,6-0,8	Höyrysäiliö	A
Sinimpukat	0,8-1,0	Höyrysäiliö	A
Kalafilee	0,6-0,8	Höyrysäiliö	A
Kananrinta	0,8-1,0	Höyrysäiliö	A
Kermakaramelli	-	Höyrysäiliö	A

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Taso
Jäädetyt nytyt	0,4-0,6	Höyrysäiliö	A
Muna, kovaksi keitetty	0,5-0,7	Höyrysäiliö	A
Muna, keskikovaksi keitetty	0,5-0,7	Höyrysäiliö	A
Muna, pehmeäksi keitetty	0,5-0,7	Höyrysäiliö	A

HUOM

Taso A viittaa yksinomaiseen höyrysäiliön telineeseen. Ks. Lisävarusteet -osa sivulla 14 tason A tarkkaa sijaintia varten.

Erityistoiminto

Sulatus

Tätä tilaa käytetään pakastettujen tuotteiden, leivonnaisten, hedelmien, kakun, kerma ja suklaan sulattamiseen. Sulatusaika riippuu ruoan tyypistä, koosta ja määrästä.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Pakastetut tuotteet Kananugetit, makkara, perunat	Ritilä + Yleispelti	3 1	50	-
Leivotut tuotteet Leipä ja sämpylät	Ritilä + Yleispelti	3 1	50	-
Hedelmät	Ritilä, uuniastia	3	30	-
Kakku, kerma, suklaa	Ritilä, uuniastia	3	30	-

Kuivaus

Tätä tilaa käytetään hedelmien, vihannesten ja yrttien kuivaamiseen. Kuivumisaika riippuu ruoan tyypistä, paksuudesta ja määrästä.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Hedelmät	Ritilä	3	70-80	300-420
Vihannekset	Ritilä	3	70-80	200-500
Yrtti	Ritilä	3	70-80	60-90

Nostata taikina

Tätä tilaa käytetään taikinan nostatukseen ja kotitekoisen jugurttin valmistukseen.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Pizzataikina	Ritilä	2	30-40	30-40
Kakku-/leipätaikina	Ritilä, uuniastia	2	30-40	40-50
Kotitekoinen jugurtti	Ritilä, uuniastia	2	40-50	6-7 (tuntia)

Pizzakokki

Tämä tila soveltuu pizzan valmistukseen. Kypsennyslämpötila ja -aika riippuvat pizzan koosta ja pizzataikinan paksuudesta.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Kotitekoinen pizza	Yleispelti	2	190-210	15-25
Kotitekoinen ohut pizza	Yleispelti	2	210-230	10-15

Hidas kypsytys

Tämä tila käyttää alhaista lämpötilaa pehmeää rakennetta varten. Tämä tila sopii naudan-, sian-, vasikan- tai lampaanlihan paistamiseen, kun haluat pehmeän koostumuksen.

Suosittelme paistamaan lihan kauttaaltaan korkeassa lämpötilassa keittotasolla ennen paahtamista.

Ruoka	Lisävaruste	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (tuntia)
Paahtopaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Ulkofilee, 5-6 cm paksu	Ritilä + Yleispelti	3 1	70-80	4-5
Sianliha paisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	4-5
Karitsanpaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	3 1	70-90	2-3

Koekeittiössä testatut ruuat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti.

1. Leipominen

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

Ruokatyypit	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Pienet kakut	Yleispelti	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Murokakku	Yleispelti	1+3		140	28-33
Rasvaton sokerikakku	Ritilä + Irttopohjavuokaa (tummia, Ø 26 cm)	2		165	30-35*
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Omenapiirakka	Ritilä + 2 Irttopohjavuokaa ** (tummia, Ø 20 cm)	2, diagonaalisesti		160	70-80
	Yleispelti + Ritilä + 2 kakkuvuokaa *** (tummia, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Pidennä kypsennysaikaa 5 minuutilla, jos kypsennät tavanomaisessa tilassa ja käytät lasiastiaa (Ø 26 cm).



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

*** Kaksi kakkua asetetaan keskelle allekain.

Älykkäät valmistustoiminnot

2. Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppe	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Vehnäpaahtoleipä	Ritilä	5		300 (maks.)	1-2
Hampurilaispihvit * (12 kpl)	Ritilä + Yleispelti (roiskeiden keräämiseksi)	4 1		300 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut ¾.



3. Paistaminen

Ruokatyyppe	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Kokonainen kana * 1,3-1,5 kg	Ritilä + Yleispelti (roiskeiden keräämiseksi)	3 1		200	60-75
Kokonainen kana * 1,5-1,7 kg	Ritilä + Yleispelti (roiskeiden keräämiseksi)	3 1		200	70-85

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

4. Höyrykypsennys

Täytä säiliö juomakelpoisella vedellä enimmäisrajaan asti ruoanlaittoa varten höyryllä.

Ruokatyyppe	Lisävaruste	Taso	Lämmitystyyppi	Aika (min.)
Parsakaalin kukinnot 0,5 kg	Höyrysäiliö	A		12-15
Höyrystetyt munat 10 kukin	Höyrysäiliö	A		15-18
Kuoritut perunat 0,5 kg	Höyrysäiliö	A		18-23
Pakastettu lohi	Höyrysäiliö	A		18-23

HUOM

Taso A viittaa yksinomaiseen höyrysäiliön telineeseen. Ks. Lisävarusteet -osa sivulla 14 tason A tarkkaa sijaintia varten.

Kokoelma yleisimpiä Auto cook -reseptejä

Perunagratiini

Ainesosat 800 g perunoita, 100 ml maitoa, 100 ml kermaa, 50 g vatkattua kananmunaa, 1 rkl suolaa, pippuria, muskottipähkinää, 150 g juustoraastetta, voita, timjamia.

Ohjeet Kuori perunat ja viipaloi ne 3 mm:n paksuisiksi. Hiero voita koko (22-24 cm:n) gratiinivuolan pintaan. Levitä viipaleet puhtaalle pyyhkeelle ja pidä ne pyyhkeellä peitettynä sillä aikaa, kun valmistelet loput ainekset. Sekoita loput ainekset juustoraastetta lukuun ottamatta suureen kulhoon ja sekoita hyvin. Asettele perunaviipaleet astiaan hieman päällekkäin ja kaada seos perunoiden päälle. Levitä juustoraaste päälle ja paista. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutaman tuoreen timjaminlehden kera.

Kasvisgratiini

Ainesosat 800 g vihanneksia (kesäkurpitsaa, tomaattia, sipulia, porkkanaa, paprikaa, esikypsennettyjä perunoita), 150 ml kermaa, 50 g vatkattua kananmunaa, 1 rkl suolaa, 1 rkl yrttiä (pippuria, persiljaa tai rosmariinia), 150 g juustoraastetta, 3 rkl oliiviöljyä, timjamin lehtiä.

Ohjeet Pese vihannekset ja viipaloi ne 3-5 mm:n paksuisiksi. Kerrotaan viipaleet gratiinivuokaan (22-24 cm) ja kaada öljyä vihannesten päälle. Sekoita loput ainekset juustoraastetta lukuun ottamatta ja kaada vihannesten päälle. Levitä juustoraaste päälle ja paista. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutaman tuoreen timjaminlehden kera.

Lasagne

Ainesosat 2 rkl oliiviöljyä, 500 g naudan jauhelihaa, 500 ml tomaattikastiketta, 100 ml naudanlihalientä, 150 g kuivattuja lasagnelevyjä, 1 sipuli (hienonnettuna), 200 g juustoraastetta, 1 tl kuivattuja persiljahiutaleita, oreganoa, basilikaa kumpikin.

Ohjeet Valmista tomaattilihakastike. Kuumenna öljy paistinpannussa ja kypsennä jauhelihaa ja hienonnettua sipulia noin 10 minuuttia, kunnes se on kauttaaltaan ruskistunut. Kaada päälle tomaattikastike ja naudanlihalieppi, lisää kuivatut yrtit. Kiehauta ja hauduta 30 minuuttia. Keitä lasagnelevyjä pakkauksen ohjeiden mukaan. Kerrotaan lasagnelevy, lihakastike ja juusto ja toistetaan sitten. Ripottele loput juustosta tasaisesti lasagnekerrosten päälle ja paista.

Älykkäät valmistustoiminnot

Omenapiirakka

- Ainesosat**
- **Taikina:** 275 g jauhoja, $\frac{1}{2}$ rkl suolaa, 125 g valkoista tomusokeria, 8 g vaniljasokeria, 175 g kylmää voita, 1 muna (vatkattu).
 - **Täyte:** 750 g kiinteitä kokonaisia omenoita, 1 rkl sitruunamehua, 40 g sokeria, $\frac{1}{2}$ rkl kanelia, 50 g siemenettä rusinoita, 2 rkl korppujauhoja

Ohjeet Siivilöi jauhot ja suola suuren kulhon yläpuolelle. Siivilöi joukkoon tomusokeri ja vaniljasokeri. Leikkaa 2 veitsellä voi jauhojen läpi pieniksi kuutioiksi. Lisää $\frac{3}{4}$ vatkastusta kananmunasta. Vaivaa kaikki ainekset tehosekoittimessa, kunnes syntyy mureneva massa. Muotoile taikina palloksi käsilläsi. Kääri se muovifolioon ja jätä se jäähtymään noin 30 minuutiksi.

Voitele kakkuvuoka (halkaisija 24-26 cm) ja pölytä pinta jauhoilla. Kauli $\frac{3}{4}$ taikinasta 5 mm paksuksi. Laita se vuokaan (pohjaan ja sivuille). Kuori omena ja poista omenan kosta. Leikkaa ne noin $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Ripottele omenoiden päälle sitruunamehua ja sekoita hyvin. Pese ja kuivaa herukat ja rusinat. Lisää sokeri, kaneli, rusinat ja herukat. Sekoita hyvin ja ripottele taikinan pohjalle korppujauhoja. Paina kevyesti. Kauli loput taikinasta. Leikkaa taikina pieniksi suikaleiksi ja aseta ne ristikkäin täytteen päälle. Sivele piirakka tasaisesti lopulla vatkastulla kananmunalla.

Quiche lorraine -kinkku-piirakka

- Ainesosat**
- **Taikina:** 200 g jauhoja, 80 g voita, 1 kananmuna
 - **Täyte:** 75 g kuutioitua rasvatonta pekonia, 125 ml kermaa, 125 g creme fraichea, 2 munaa, vatkattu, 100 g sveitsiläistä juustoraastetta, suolaa ja pippuria

Ohjeet Laita jauhot, voi ja kananmuna kulhoon ja sekoita ne pehmeäksi taikinaksi, jonka jälkeen lepää jääkaapissa 30 minuuttia. Kauli taikina ja aseta se voideltuun keraamiseen vuokaan (halkaisija 25 cm). Pistele pohjaan haarukalla. Sekoita muna, kerma, creme fraiche, juusto, suola ja pippuri. Kaada se taikinan päälle juuri ennen paistamista.

Murukakku

- Ainesosat**
- **Täyte:** 200 g jauhoja, 100 g voita, 100 g sokeria, 2 g suolaa, 2 g kanelijauhetta
 - **Hedelmät:** 600 g sekalaisia hedelmiä

Ohjeet Sekoita kaikki ainekset keskenään, kunnes ne ovat murenevia kuorutusta varten. Levitä hedelmäsekoitus uunivuokaan ja ripottele päälle murusia.

Kotitekoinen pizza

- Ainesosat**
- **Pizzataikina:** 300 g jauhoja, 7 g kuivahiivaa, 1 rkl oliiviöljyä, 200 ml lämmintä vettä, 1 rkl sokeria ja suolaa
 - **Täyte:** 400 g vihannesviipaleita (munakoiso, kesäkurpitsa, sipuli, tomaatti), 100 g kinkkua tai pekonia (paloiteltuna), 100 g juustoraastetta

Ohjeet Laita jauhot, hiiva, öljy, suola, sokeri ja lämmin vesi kulhoon ja sekoita kosteaksi taikinaksi. Vaivaa sekoittimella tai käsin noin 5-10 minuuttia. Peitä kannella ja laita uuniin 30 minuutiksi 35 °C:n lämpötilaan kypsymään. Kauli taikina jauhotetulla alustalla suorakaiteen muotoiseksi ja aseta se tarjottimelle tai pizzapannulle. Levitä tomaattisose taikinan päälle ja aseta päälle kinkkua, sieniä, oliivia ja tomaattia. Ripottele tasaisesti juustoa päälle ja paista.

Paahdettu naudan ulkofilee

- Ainesosat** 1 kg naudan ulkofileetä, 5 g suolaa, 1 g pippuria, 3 g rosmariinia, timjamia ja timjamia kumpikin

Ohjeet Mausta naudanliha suolalla, pippurilla ja rosmariinilla ja jätä jääkaappiin 1 tunniksi. Aseta ritilälle. Laita se uuniin ja kypsennä.

Yrttiset lampaankyljykset

- Ainesosat** 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 öljy ja lisää lamm. Käännä ja anna olla huoneenlämmössä vähintään 30 minuutista 1 tuntiin.

Porsaan grillikylki

- Ainesosat** 2 sianlihan kylkiluuta, 1 rkl mustapippuria, 3 laakerinlehteä, 1 sipuli (hienonnettu), 3 valkosipulinkynttä (hienonnettu), 85 g ruskeaa sokeria, 3 rkl Worcestershire-kastiketta, 2 rkl tomaattipyreetä, 2 rkl oliiviöljyä

Ohjeet Tee grillikastike. Kuumenna öljy kattilassa ja lisää sipuli. Keitä, kunnes se on pehmennyt, ja lisää loput ainekset. Paahda ja vähennä lämpöä ja hauduta 30 minuuttia, kunnes se on paksuuntunut. Marinoi kylkiluita grillikastikkeessa vähintään 30 minuutista 1 tuntiin.

Puhdistus

⚠ VAROITUS

- Varmista, että uuni ja lisävarusteet ovat jäähtyneet ennen puhdistusta.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia harjoja, hankaustyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veitsiä tai muita hankaavia materiaaleja.

Uunin sisätilat

- Käytä uunin sisäpuolen puhdistamiseen puhdasta liinaa ja mietoa puhdistusainetta tai lämmintä saippuavettä.
- Älä puhdista oven tiivistettä käsin.
- Käytä vain tavallisia uuninpuhdistusaineita, jotta emaloidut uunipinnat eivät vahingoitu.
- Käytä erityistä uuninpuhdistusainetta sitkeän lian poistamiseen.
- Kun keittotilan lämpötila nousee alkuvaiheessa, luukun sisäpuolen lasissa saattaa näkyä laikkuja. Jos näin käy, sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy. Käytä sitten talouspaperia tai neutraalia pesuainetta ja puhdasta liinaa lasin sisäosan pyyhkimiseen.

Uunin ulkopuoli

Jos ulkopinnalla (kuten oven pinnalla, kahvalla tai näytöllä) on sormenjälkiä, rasvaa tai tahroja, puhdista pehmeällä kankaalla lasinpuhdistusaineella tai neutraalilla pesuaineella ja pyyhi sitten kuivaksi pehmeällä, puhtaalla, kuivalla liinalla. Rasvaa ja likaa voi jäädä erityisesti kahvan ympärille, koska sisältä tulee kuumaa ilmaa. On suositeltavaa puhdistaa kahva jokaisen käytön jälkeen.

Lisävarusteet

Pese tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen ja kuivaa ne pyyhkeellä. Jos haluat poistaa sitkeät epäpuhtaudet, liota käytettyjä tarvikkeita lämpimässä saippuavedessä noin 30 minuuttia ennen pesua.

Katalyyttinen emalipinta (vaihtelee mallin mukaisesti)

Irrottavat osat on päällystetty tummanharmaalla katalyyttisellä emalilla. Ne voivat likaantua kiertoilmalämmityksen aikana kiertävästä ilmasta roiskuvasta öljystä ja rasvasta. Nämä epäpuhtaudet kuitenkin palavat pois vähintään 200 °C:n uunilämpötilassa.

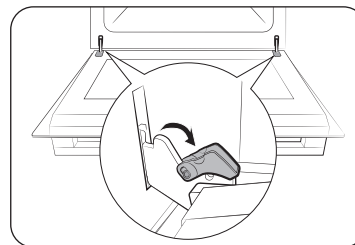
1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Puhdista uunin sisätilat.
3. Valitse **kiertoilma**-tila ja maksimilämpötila ja suorita jakso tunnin ajan.

Ovi (vain soveltuvat mallit)

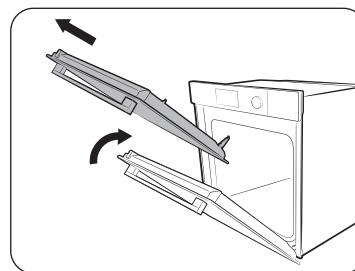
Älä irrota uunin luukkuja, paitsi puhdistustarkoituksessa. Jos haluat irrottaa luukun puhdistusta varten, noudata seuraavia ohjeita.

⚠ VAROITUS

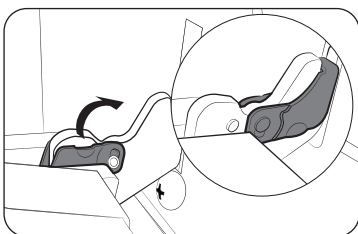
Uunin luukku on painava.



1. Avaa luukku ja käännä molempien saranoiden kiinnikkeet auki.



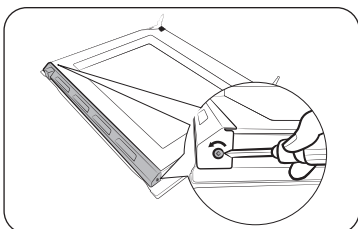
2. Sulje luukku noin 70° astetta. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin ja vedä ylöspäin, kunnes saranat voidaan irrottaa.
3. Puhdista luukku saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.



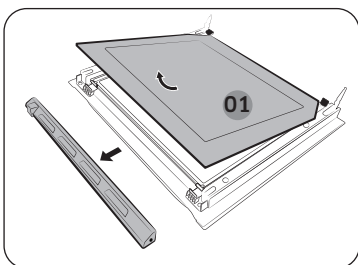
4. Kun valmis, aseta ovi takaisin paikalleen noudattamalla yllä olevia vaiheita 1-2 päinvastaisessa järjestyksessä. Saranavipu on suljettava molemmilta sivuilta.

Luukun lasi

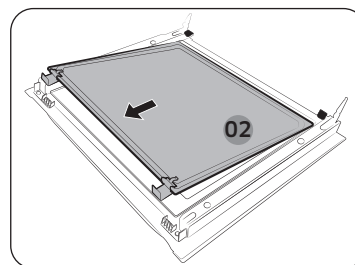
Mallista riippuen uunin luukussa on 3-4 lasilevyä, jotka on asetettu vastakkain. Älä irrota uunin luukkua, paitsi puhdistustarkoituksessa. Jos haluat irrottaa luukun puhdistusta varten, noudata seuraavia ohjeita.



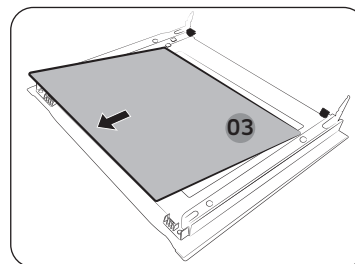
1. Irrota vasemmalla ja oikealla puolella olevat ruuvit ruuvimeisseilillä.



2. Irrota päällysteet nuolen osoittamiin suuntiin.
3. Irrota ensimmäinen levy luukusta.



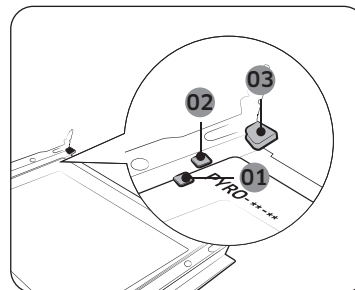
4. Irrota toinen levy ovesta nuolen suuntaan.



5. Irrota kolmas levy ovesta nuolen suuntaan.
6. Puhdista luukku saippuvedellä ja puhtaalla liinalla.

⚠ HUOMIO

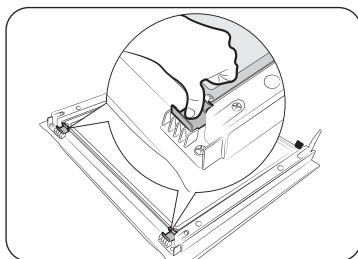
Jos haluat tunnistaa levyn oikean puolen, etsi "PYRO"-merkki jokaisen levyn kulmasta.
Oikea suunta: PYRO-**-**
Väärä suunta: **--**OAYQ



7. Kun olet valmis, aseta levyt takaisin paikalleen seuraavasti:
 - Katso kuvaa ja etsi saranat. Aseta levy 3 tukiliittimen 1 alle, levy 2 tukiliittimien 1 ja 2 väliin ja levy 1 tukiliittimeen 3 tässä järjestyksessä. Varmista, että arkkiin painettu puoli on asetettu sisäänpäin.

- 01 Tukiliitin 1
02 Tukiliitin 2
03 Tukiliitin 3

Huolto

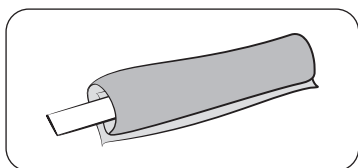


8. Kun olet asettanut lasilevyn 2 paikalleen, paina lasiliittimet alas ja tarkista, että ne kiinnittävät lasilevyn kunnolla.
9. Noudata edellä olevia vaiheita 1-2 päinvastaisessa järjestyksessä asentaaksesi päällysteet takaisin paikalleen.

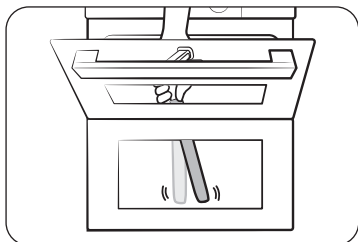
⚠ VAROITUS

Lämpövuotojen estämiseksi varmista, että asetat lasilevyt oikein takaisin paikoilleen.

Kahden oven lasi (vaihtelee mallin mukaisesti)



1. Sido märkä kangaspala kiinni.

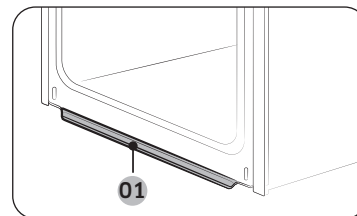


2. Laita pyyhe luukun alle.
3. Puhdista luukku.
4. Levitä pesuainetta kangaspalaan ja puhdista uudelleen.
5. Pyyhi kuivalla kangaspalalla kosteus ja kuplat.

⚠ HUOMIO

Älä irrota luukkua puhdistusta varten.

Vedenkeräin



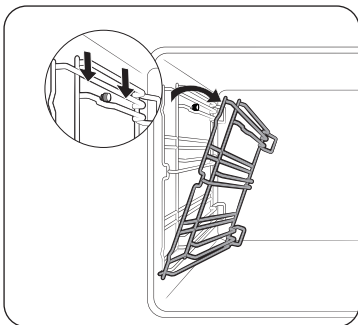
01 Vedenkeräin

Vedenkeräin kerää ruoanlaitossa syntyvän ylimääräisen kosteuden lisäksi myös ruokajäämiä. Vedenkeräintä ei voi irrottaa. Pyyhi vesi vedenkeräimeen, kun uuni jäähtyy kypsennyksen jälkeen.

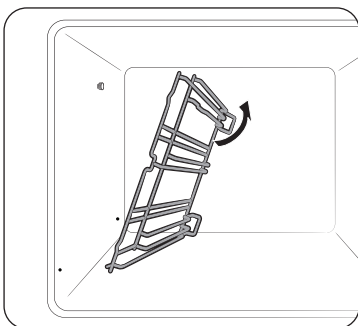
⚠ VAROITUS

Jos vedenkeräimestä vuotaa vettä, ota yhteyttä paikalliseen Samsungin huoltokeskukseen.

Sivutelineet (vain soveltuvat mallit)



1. Paina vasemman puolen telineen yläviivaa ja laske alas n. 45 °.



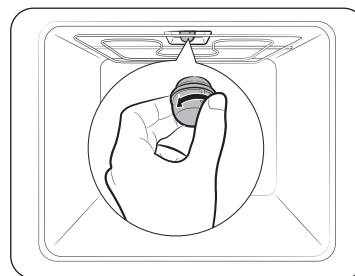
2. Vedä ja irrota vasemman sivutelineen alaviiva.
3. Irrota oikeanpuoleinen teline samalla tavalla.
4. Puhdista molemmat sivutelineet.
5. Kun valmis, aseta sivutelineet takaisin paikalleen noudattamalla yllä olevia vaiheita 1-2 päinvastaisessa järjestyksessä.

HUOM

Uuni toimii ilman sivutelineitä ja ritilöitä paikoillaan.

Vaihtaminen

Lamput

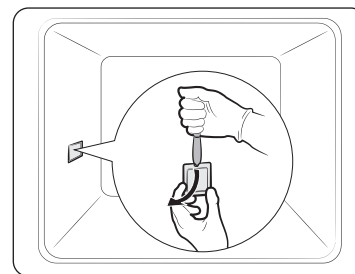


1. Irrota lasikupu kääntämällä sitä vastapäivään.
2. Vaihda uunin valo.
3. Puhdista lasikupu.
4. Kun valmis, aseta lasisuoja takaisin paikalleen noudattamalla yllä olevaa vaihetta 1 päinvastaisessa järjestyksessä.

VAROITUS

- Sammuta uuni ja irrota virtajohto ennen lampun vaihtamista.
- Käytä vain 25-40 W / 220-240 V, 300 °C lämmönkestäviä polttimoita. Voit ostaa hyväksytyjä lamppeja paikallisesta Samsung-huoltokeskuksesta.
- Käytä aina kuivaa liinaa, kun käsittelet halogeenilamppua. Näin lamppu ei likaannu sormenjalkien tai hikoilun vuoksi. Likaantuminen lyhentää lampun käyttöikää.

Uunin sivuvalo



1. Pidä toisella kädellä kiinni uunin sivuvalon kannen alapäästä ja irrota kansi litteän terävällä työkalulla, kuten pöytäveitsellä, kuvan mukaisesti.
2. Vaihda uunin sivuvalo.
3. Aseta valaisimen suojus takaisin paikalleen.

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.	<ul style="list-style-type: none">Painikkeiden välissä on likaaKosketusnäyttölinen malli: laitteen ulkopinnalla on kosteuttaLukitustoiminto on käytössä	<ul style="list-style-type: none">Poista lika ja yritä uudelleen.Poista kosteus ja yritä uudelleen.Tarkista, onko lukitustoiminto käytössä.
Aikaa ei näytetä.	<ul style="list-style-type: none">Virransyöttö on katkaistu	<ul style="list-style-type: none">Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uuni ei toimi.	<ul style="list-style-type: none">Virransyöttö on katkaistu	<ul style="list-style-type: none">Tarkista, toimiiko virransyöttö.Tarkista onko demotila päällä.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	<ul style="list-style-type: none">Virtajohto on irrotettu pistorasiasta	<ul style="list-style-type: none">Ota virransyöttö takaisin käyttöön.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni sammuu käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none">Valmistus on kestänyt pitkäänPuhallin ei toimiUuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittäväSamassa pistorasiassa on useita pistokkeita	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">Virransyöttö on katkaistu	<ul style="list-style-type: none">Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none">Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä	<ul style="list-style-type: none">Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
Luukkua ei aukea kunnolla.	<ul style="list-style-type: none">Luukun ja laitteen rungon väliin on päässyt ruuantähteitä	<ul style="list-style-type: none">Puhdista uuni hyvin ja avaa luukku uudelleen.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	<ul style="list-style-type: none">Lamppu syttyy ja sammuuLampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana	<ul style="list-style-type: none">Lamppu sammuu virransäätösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit kytkeä sen päälle uudelleen painamalla Uunin valo.Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Koneesta tulee sähköä.	<ul style="list-style-type: none"> Jos virtalähde ei ole oikein maadoitettu Pistorasiaa ei ole maadoitettu 	<ul style="list-style-type: none"> Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.
Laitteesta tippuu vettä.	<ul style="list-style-type: none"> Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole toimintahäiriö. 	<ul style="list-style-type: none"> Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.		
Uuniin jää vettä.		
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	<ul style="list-style-type: none"> Kirkkaus vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti. 	<ul style="list-style-type: none"> Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	<ul style="list-style-type: none"> Puhallin toimii automaattisesti jonkin aikaa uunin sisätilojen tuulettamiseksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kuumene.	<ul style="list-style-type: none"> Luukku on auki Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein Jos kotitalouden sulake on palanut tai piirikatkaisija on lauennut 	<ul style="list-style-type: none"> Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen. Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvaavassa luvussa kerrotulla tavalla. Vaihda sulake tai vapauta suojakytin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan. Tarkista onko demotila päällä.
Uunista tulee savua käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta Lämmittimessä on ruokaa 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Uunissa on muovinen tai muu sellainen astia, joka ei kestä kuumuutta 	<ul style="list-style-type: none"> Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	<ul style="list-style-type: none"> Luukkua on auottu usein valmistuksen aikana 	<ul style="list-style-type: none"> Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availlet luukkua jatkuvasti, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
Kuulen veden kieuvan höyrykypsennyksen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Tämä johtuu siitä, että vesi lämmitetään höyrylämmittimellä 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Höyrykeittäminen ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Jos vesisäiliössä ei ole vettä 	<ul style="list-style-type: none"> Lisää vettä säiliöön ja yritä uudelleen.
Setti on lämmin pyropuhdistuksen aikana	<ul style="list-style-type: none"> Tämä johtuu siitä, että pyrolyysipuhdistuksessa käytetään korkeita lämpötiloja 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Pyrolyysipuhdistuksen aikana tuntuu palaneenhajua.	<ul style="list-style-type: none"> Pyrolyysipuhdistuksessa käytetään korkeita lämpötiloja, joten sen aikana saattaa tuntua palaneiden ruoantähteiden hajua. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Höyrypuhdistus ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Tämä johtuu siitä, että lämpötila on liian korkea 	<ul style="list-style-type: none"> Jäähdytä uuni ja käytä toimintoa sen jälkeen.

Näyttökoodit

Jos uuni ei toimi oikein, näyttöpaneelissa saatetaan näyttää jokin koodi. Tarkista alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Koodi	Merkitys	Toimenpide
C-d1	Luukun lukituksessa on vikaa	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-20	Tunnistimessa on vikaa	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tämä näytetään vain EEPROMin luku- ja kirjoitustoimintojen aikana	
C-70	Höyryyn liittyvät ongelmat	
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	
C-d0	Painikeongelma Tämä näytetään, kun painiketta pidetään painettuna jonkin aikaa.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niissä tai niiden lähetyvillä ei ole vettä. Sammuta uuni ja yritä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Vianmääritys

Koodi	Merkitys	Toimenpide
-dc-	Jakaja poistetaan kypsennyksen aikana Dual Cook-tilassa. Jakaja asetetaan paikalleen kypsennyksen aikana yksittäiskypsennys-tilassa.	Jakajaa ei saa poistaa kypsennyksen aikana Dual Cook-tilassa. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
S-01	Turvakatkaisu Uuni on ollut pitkään käytössä tietyssä lämpötilassa. <ul style="list-style-type: none">Alle 100 °C: 16 tuntia105-240 °C: 8 tuntia245 °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 ennakoilmoitusta.

Liitäntäjännite		230-240 V ~ 50 Hz
Suurin tehokuormitus		3650-3950 W
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 596 x 570 mm
	Kalusteuni	560 x 579 x 549 mm
Tilavuus		76 litraa

* Tämä tuote sisältää valonlähteen energiatehokkuusluokalla <G>.

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG		
Mallitunniste	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Kunin pesän energiatehokkuusindeksi (EEI <small>cavity</small>)	81,6		
Uunin sisätilan energiatehokkuusluokka	A+		
Energiankulutus (sähkö), joka vaaditaan standardoidun kuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin ontelossa syklin aikana tavanomaisessa tilassa onteloa kohden (sähkön loppuenergia) (EC <small>sähköinen ontelo</small>)	1,05 kWh/ohjelma		
Energiankulutus (sähkö), joka vaaditaan standardoidun kuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin ontelossa syklin aikana puhallinpakotetussa tilassa onteloa kohden (sähkön loppuenergia) (EC <small>sähköinen ontelo</small>)	0,71 kWh/ohjelma		
Pesien lukumäärä	1		
Kunin pesän lämmönlähde	sähkö		
Kunin pesän tilavuus (V)	76 L		
Uunin tyyppi	Kalusteuuni		
Laitteen massa (M)	NV7B666**** : 35,6kg NV7B667**** : 40,6kg NV7B668**** : 35,6kg NV7B669**** : 40,6kg	NV7B666**C* : 37,6 kg NV7B668**C* : 37,6 kg	NV7B676**** : 39,1kg NV7B677**** : 43,1kg NV7B678**** : 39,1kg NV7B679**** : 43,1kg
Kokonaisvalmiustilan virrankulutus (W) (Kaikki verkkoportit ovat päällä)	1,9 W		
Virranhallinta-aika (min)	20 min.		
WiFi	Valmiustilan virrankulutus (W)	1,9 W	
	Virranhallinta-aika (min)	20 min.	
Pois päältä-tila	Virrankulutus	0,5 W	
	Virranhallinta-aika (min)	30 min.	

Tiedot määritetty standardin EN 60350-1, EN 50564, komission asetusten (EU) Nro 65/2014 ja (EU) Nro 66/2014 sekä asetuksen (EY) Nro 1275/2008 mukaisesti.

Virransäästövinikit

- Uunin luukku tulee pitää kiinni paistamisen aikana muutoin kuin ruokaa käännettäessä. Älä avaa luukkuja usein paistamisen aikana, jotta uunin lämpötila pysyisi tasaisena ja sähköä säästyisi.
- Suunnittele uunin käyttö etukäteen, jotta uunin virtaa ei tarvitsisi katkaista eri ruokien paistamisen välillä, jotta sähköä säästyisi ja jotta uunin uudelleenlämmittämiseen ei tarvitsisi käyttää aikaa.
- Jos valmistusaika on yli 30 minuuttia, uunin virta voidaan sähkön säästämiseksi katkaista 5-10 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä. Jälkilämpö viimeistelee paiston.
- Paista enemmän kuin yksi ruoka kerrallaan aina, kun mahdollista.

HUOM

Samsung vakuuttaa täten, että tämä radiolaitte on direktiivin 2014/53/EU ja Ison-Britannian asiaa koskevien lakisäätöjen vaatimusten mukainen.

EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutuksen ja Yhdistyneen kuningaskunnan vaatimustenmukaisuusvakuutuksen täydellinen teksti on saatavilla seuraavassa Internet-osoitteessa: Virallinen vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy osoitteesta <http://www.samsung.com>. Valitse Support > Search Product Support ja syötä mallin nimi.

HUOMIO

Tämän laitteen 5 GHz WLAN -toimintoa saa käyttää vain sisätiloissa kaikissa EU-maissa ja Isonsa-Britanniassa.

Wi-Fi	Taajuusalue	Lähettimen teho (Max.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Avoimen lähdekoodin ilmoitus

Tämän tuotteen sisältämä ohjelmisto sisältää avoimen lähdekoodin ohjelmistoja. Voit saada täydellisen vastaavan lähdekoodin kolmen vuoden ajan tämän tuotteen viimeisestä toimituksesta ottamalla yhteyttä tukitiimiimme osoitteessa <http://opensource.samsung.com> (Käytä "Kyselyt"-valikkoo.)

Voit myös saada täydellisen vastaavan lähdekoodi fyysisessä tallennusmuodossa, kuten CD-ROM-levynä; tästä peritään pieni maksu.

Seuraava URL-osoite http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 johtaa tähän tuotteeseen liittyviin avoimen lähdekoodin lisenssitietoihin. Tämä tarjous on voimassa kaikille, jotka ovat saaneet nämä tiedot.



KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA?

MAA	SOITA	TAI VIERAILE VERKOSSA OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Built-in Oven

User & Installation manual

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Contents

Using this manual **3**

The following symbols are used in this user manual 3

Safety instructions **3**

Important safety precautions 3

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6

Auto energy saving function 6

Installation **7**

What's included 7

Power connection 8

Cabinet mount 8

Before you start **11**

Control panel 11

Initial settings 11

New oven smell 12

Smart safety mechanism 13

Soft closing door (gentle, safe, and silent) 13

Assembling the steam container 13

Accessories 14

Flexible Door 15

Water reservoir 16

Operations **17**

Oven modes 17

Steam assisted modes 19

Dual cook modes 21

Air Fry 23

Air Sous Vide 25

Cooking with the meat probe 27

Special Function 28

Healthy Cook 30

Auto Cook 30

Timer 31

Cleaning 32

Settings 34

Lock 35

Cooking Smart **36**

Manual cooking 36

Auto Cook programmes 44

Special Function 52

Test dishes 53

Collection of frequent Auto Cook recipes 55

Maintenance **58**

Cleaning 58

Replacement 61

Troubleshooting **62**

Checkpoints 62

Information codes 64

Technical specifications **65**

Appendix **66**

Product data sheet 66

Open Source Announcement 67

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. For appliances with pyrolytic cleaning process, Some animals, particularly birds, can be sensitive to the fumes and local temperature fluctuations during the pyrolytic cleaning process and should be moved to an appropriate well ventilated area during this process.

Ventilate the room during and after the pyro cleaning process.

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.

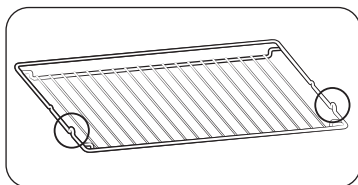
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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.

Safety instructions

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

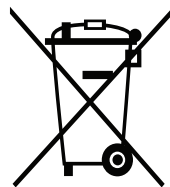
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Auto energy saving function

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 programme has started.

Installation

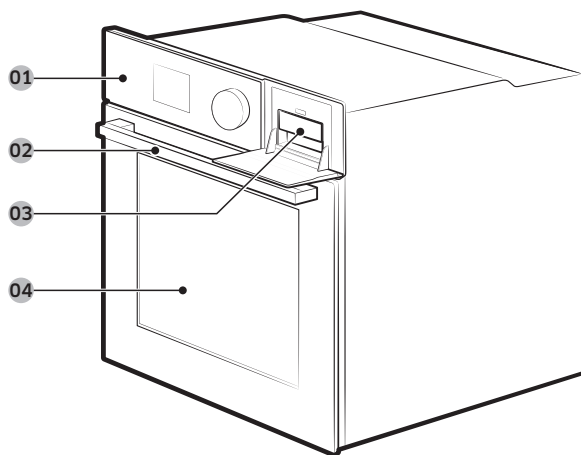
⚠ WARNING

- This product is dedicated to built-in products.
- 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.
- This appliance is designed for use up to a maximum altitude of 2,000 metres.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

02 Door handle

03 Water reservoir

04 Door

📄 NOTE

Depending on the model, this oven comes in two types: single door and dual door.

Accessories

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



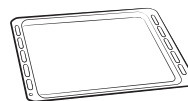
Wire rack



Wire rack insert *



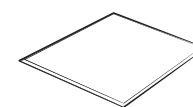
Baking tray *



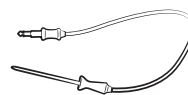
Universal tray *



Extra-deep tray *



Divider



Meat probe *



Steam container *



2 Screws (M4 L25)



Air fry tray *

📄 NOTE

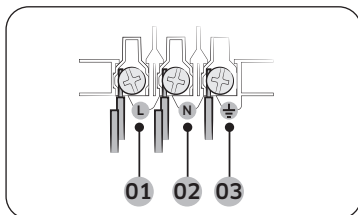
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Installation

⚠ CAUTION

Remove the child lock before using the Pyrolytic cleaning programme to avoid vent blockages that can heat up the door.

Power connection



- 01 BROWN or BLACK
- 02 BLUE or WHITE
- 03 YELLOW and GREEN

Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5-2.5 mm².

Rated current (A)	Minimum cross-sectional area
$10 < A \leq 16$	1.5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2.5 mm ²

Check the output specifications on the label attached to the oven.

Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals.

The (⏚)-terminal is designed for earthing. First connect the yellow and green lines (earthing), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed.

Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthing.

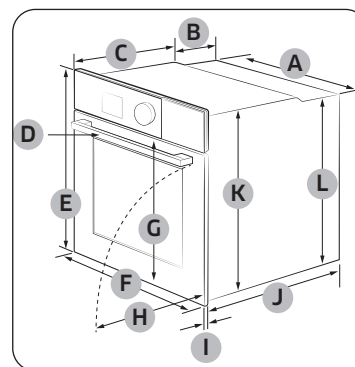
⚠ WARNING

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

Cabinet mount

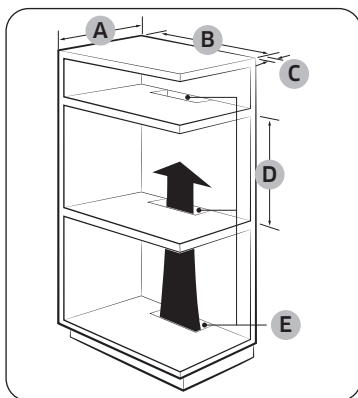
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant to temperatures in accordance to EN 60335. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission. The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave 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	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

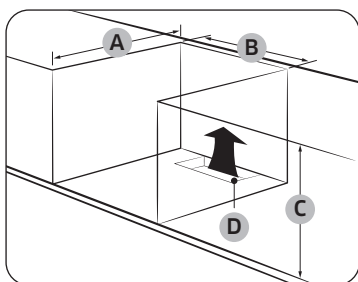


Built-in cabinet (mm)

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.

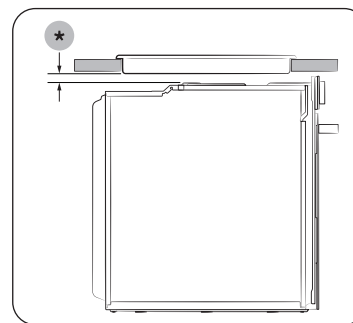


Under-sink cabinet (mm)

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.
- Minimum height requirement (**C**) is for oven installation alone.

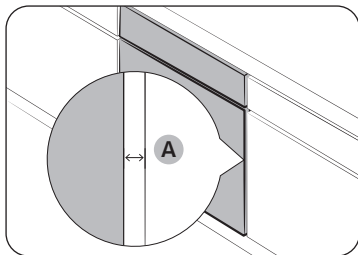


Installing with a hob

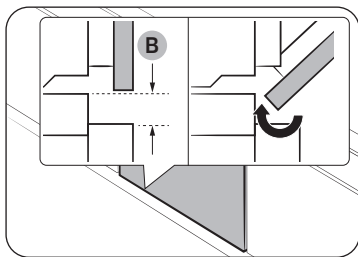
To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement (*).

Installation

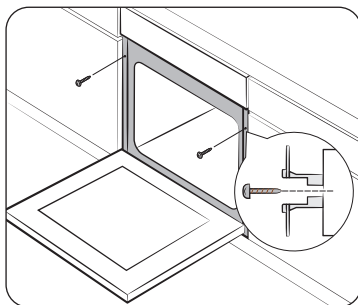
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 2 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.

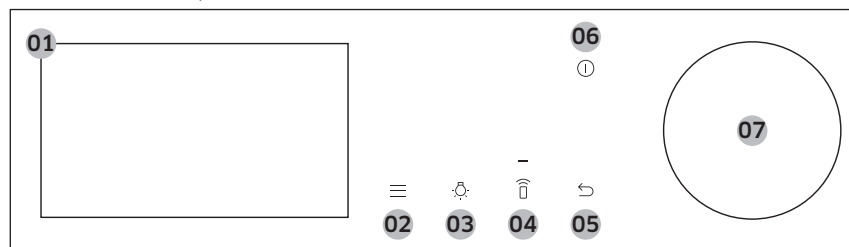
📖 NOTE

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

Before you start

Control panel

The oven's control panel features a display (non-touch), dial knob and touch buttons to control the oven. Please read the following information to learn about the oven's control panel.



01 Screen	Displays the menu, information, and cooking progress.
02 Options	Tap to see the Options list.
03 Light	Tap to turn the oven light on or off.
04 Smart Control	Tap to turn the Smart Control function on or off. NOTE Easy Connection should be set prior to use this function.
05 Back	Tap to move to the previous screen.
06 Power	Tap to turn the screen on or off. NOTE Only the Power button can stop the operation of the oven when the door is open.
07 Dial Knob	Turn left and right to navigate through the menus and lists. An item will be underlined to show you where you are on the screen. Press to select the underlined item.

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the on-screen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

1. On the welcome screen, select **Start setup**, and then press the **Dial Knob**.
2. Set the language.
 - a. Select the language, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
3. Agree with the "**Terms and Conditions**" and "**Privacy Policy**".
4. Connect your appliance to the SmartThings app.
 - a. On the Mobile Experience screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Scan the QR code on the screen with your smartphone and follow the onscreen instruction on your phone to complete the connection.
 - If you do not wish to proceed this step, select **Skip**, and then press the **Dial Knob** to proceed next step.
 - c. Once you get the message that you are successfully connected, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.

Before you start

5. Set the time zone.
 - a. Select your time zone, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Set the date.
 - a. Select the day, month, and year. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

7. Select the time.
 - a. Set the hour and minute. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.


NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

8. Select **Done**, and then press the **Dial Knob** to complete the setting.
 - Guide for first use screen appears. You can select **LEARN MORE**, and then press the **Dial Knob** to see the guide or select **LATER**, and then press the **Dial Knob** to skip this step.

Setting the screen to stay always on

The screen automatically turns off after a certain time. If you want to set the screen to stay on all the time, follow the below instructions.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Settings**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Settings screen, select **Display**, and then press the **Dial Knob**.
4. On the Display screen, select **Timeout**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Always on**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

- Energy consumption may increase depending on your setting.
- When the timeout setting is set to "**Always on**", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.
- "**Always on**" setting is available only when the screen saver is set to On.

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.

NOTE

- At the first-time use, you may see some smoke inside the oven while it is operating. However, this is not a product failure.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.
- It is also important to make sure that you operate the oven in a well-ventilating kitchen environment.

Smart safety mechanism

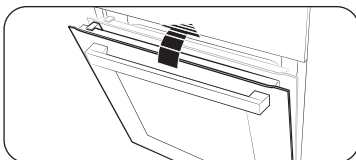
If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

Soft closing door (gentle, safe, and silent) (applicable models only)

The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes.

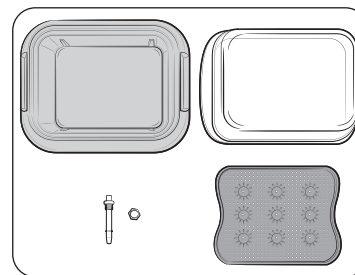
When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently.

(Availability of this feature depends on the oven model.)

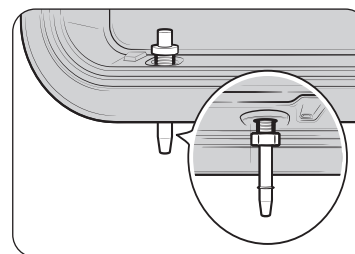


The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

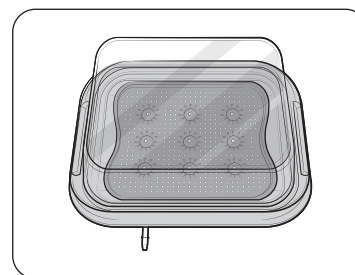
Assembling the steam container (applicable models only)



1. Check and make sure you have all the parts for the steam container.
 - Parts includes glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle.



2. Insert the steam nozzle to the hole on the right-rear side of the metal pan, and then tighten the provided nut.

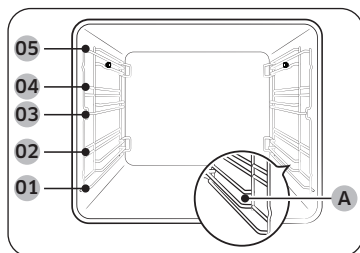


3. Put the steam tray in the metal pan, and then close the glass lid to use it in the oven.

Before you start

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



- 01 Level 1
- 02 Level 2
- 03 Level 3
- 04 Level 4
- 05 Level 5
- (A) Steam container level

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- **Steam container level (A)** is only for the steam container. Do not put the steam container on any other level, and do not put any other accessories on the **steam container level (A)**. The **steam container level (A)** is provided for applicable models only.
- 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.
Air fry tray *	Use the air fry tray only in Air Fry mode. As the tray becomes hot during or immediately after cooking, be sure to use oven gloves or wait until the oven cools down completely to remove the tray.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two zones. Use the divider with Dual cook mode. Do not use the divider for any other purpose than dividing the compartment into two cooking zones. Do not use the divider as a shelf.

Telescopic rails *	<p>Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 *	<p>The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.</p>
Steam container *	<p>The steam container and glass lid are only for full steam cook function. Use the steam container on the steam container level only and make sure to insert fully into the compartment so the container touches the rear wall.</p> <p>The steam container has 4 separate parts: Glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle.</p> <p>WARNING : Do not use glass lid for grill, baking.</p> <p>▲ WARNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Always wear oven mittens when handling the steam container and be careful not to drop the steam container. • Sudden temperature changes could cause glass parts to break or shatter.

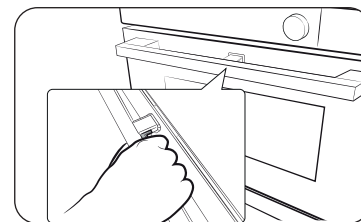
NOTE

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

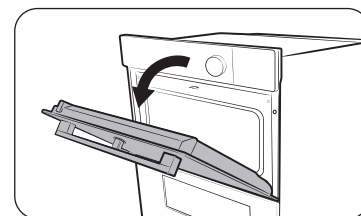
Flexible Door (applicable models only)

This oven has a unique Flexible Door that is hinged in the middle, so you only need to open the top half to access the upper zone. When you're using the Dual Cook capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

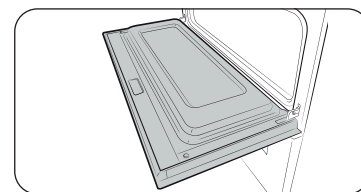
How to use the upper door



1. Completely press the handle lever.



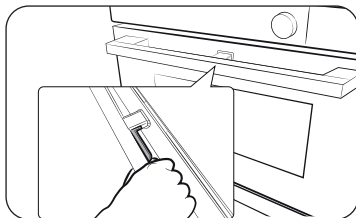
2. Pull the handle.



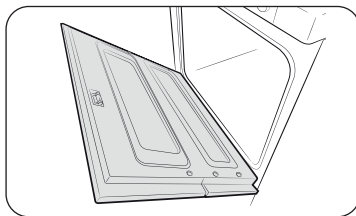
3. This will open only the upper door as shown.

Before you start

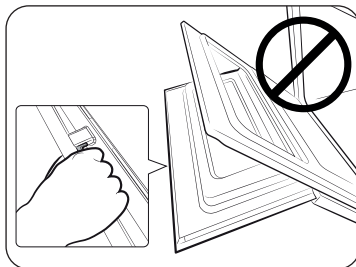
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

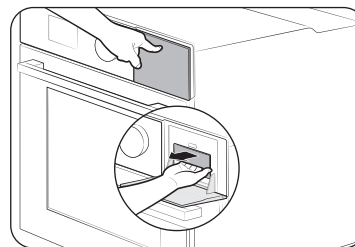
When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

📖 NOTE

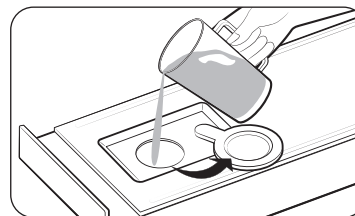
- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

Water reservoir

The water reservoir is used for steam functions. Fill it with water in advance of steam cooking.



1. Locate the water reservoir in the top-right corner. Push in the reservoir to open and remove.



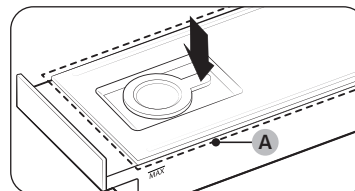
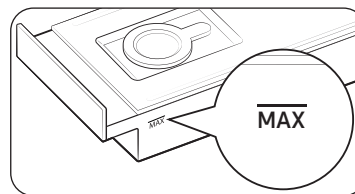
2. Open the reservoir cap, and fill the reservoir with 500 ml of drinkable water.
3. Close the cap, and reinsert the reservoir.

📖 NOTE

Insert the water reservoir to the end until it locks.

📖 NOTE

Do not exceed the max line.

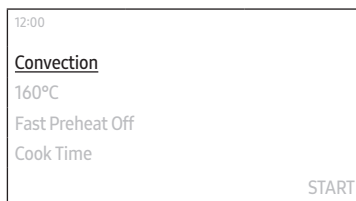


📖 NOTE

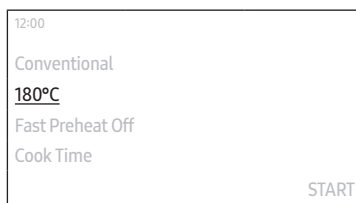
Make sure the upper case (A) of the water reservoir is closed before using the oven.

Operations

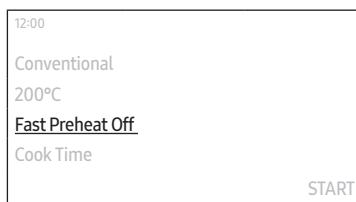
Oven modes



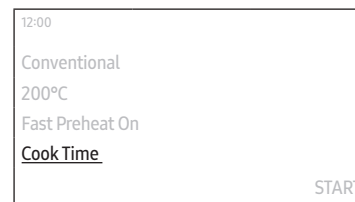
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**. (For detailed information of each mode, see “**Oven mode descriptions**”).
 - You can use the meat probe in some modes. To cook using the meat probe, see “**Cooking with the meat probe (applicable models only)**”.



3. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.



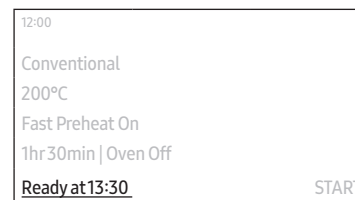
4. Set the Fast Preheat option.
 - The default setting is “Off”.



5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
 - Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.
6. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
 - You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.
 - The Large Grill and Eco Grill modes does not support the **Keep Warm** option.

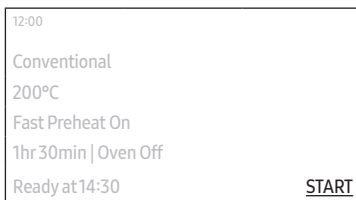
NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.



7. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
 - When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)

Operations



8. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.







- If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
- If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

NOTE

- You can change the temperature, Fast Preheat option, and cooking time during cooking.
- During cooking, you can select **OFF**, press the **Dial Knob**, select **OK**, and then press the **Dial Knob** to cancel cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
 - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

Oven mode descriptions

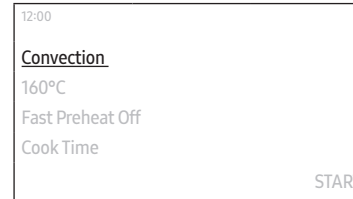
Mode	Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
	Single	Dual			
		Upper	Lower	Dual	
Convection	30-275	40-250	40-250	40-250	160
	The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.				
Conventional	30-275	-	-	-	180
	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.				
Eco Convection	30-275	-	-	-	160
	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.				
Large Grill	100-300	40-250	-	-	220
	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	-	-	-	220
	The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.				
Fan Grill	100-275	-	-	-	180
	Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.				

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Top Heat + Convection	40-275	40-250	-	-	180
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).				
	Bottom Heat + Convection	40-275	-	40-250	-	200
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.				
	Bottom Heat	100-230	-	40-250	40-250	150
		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
		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.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		Air Fry mode uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without, or less oil, than normal convection modes.				

Steam assisted modes

⚠ CAUTION

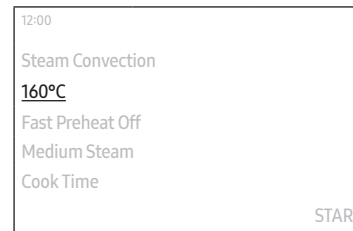
Make sure the water reservoir is filled before using the steam assisted modes.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**. (For detailed information of each mode, see “**Steam assisted mode descriptions**”).
 - If you selected **Steam Cook**, go to step 5. (Step 2-4 is not applicable for **Steam Cook**.)
 - You can use the meat probe in some modes. To cook using the meat probe, see “**Cooking with the meat probe** (applicable models only)”.

📖 NOTE

Steam Cook is available on applicable models only.

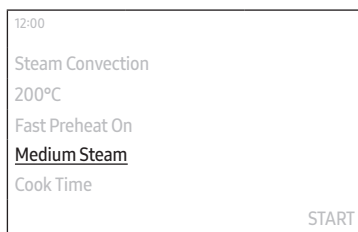


3. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.

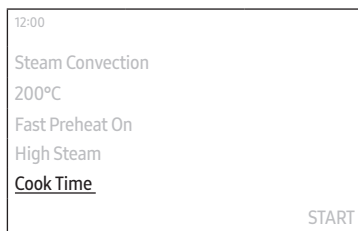
Operations



4. Set the Fast Preheat option.
- The default setting is “Off”.



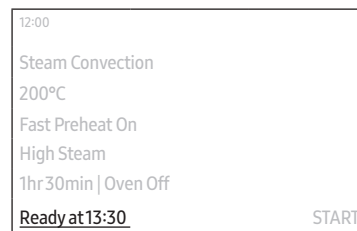
5. Set the steam level.
- The default setting is “Medium”.



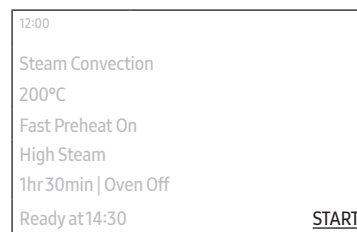
6. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
- Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.
7. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
- You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.

NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.



8. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
- When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)







9. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
- If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
 - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

NOTE

- You can change the temperature, Fast Preheat option, and cooking time during cooking.
- During cooking, you can select **OFF**, press the **Dial Knob**, select **OK**, and then press the **Dial Knob** to cancel cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
 - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

Steam assisted mode descriptions

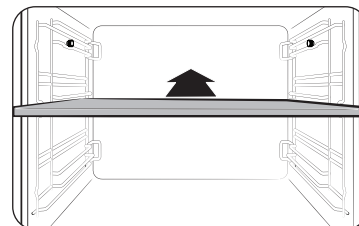
Mode		Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Fast Preheat	Meat probe
	Steam Cook *	-	-	X	X
		The hot steam from the steam generator is injected through the steam nozzle into the oven to cook food. This mode is suitable for cooking vegetables, fish, eggs, fruits, and rice.			
	Steam Convection	120-275	160	0	0
		The heat generated by the convection heater and fans is continuously supported by hot steam. The intensity of the steam 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.			
	Steam Top Heat + Convection	120-275	180	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 steam supports the heating elements. This mode is suitable for roasting crusty dishes like meat, poultry, or fish.			
	Steam Bottom Heat + Convection	120-275	200	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 steam supports the heating elements. This mode is suitable for crispy baking foods like pizza or apple pie.			

NOTE

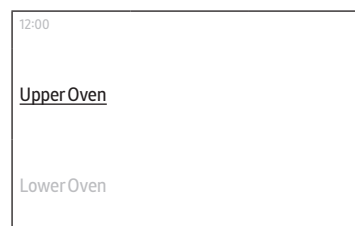
- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.
- Always fill the water reservoir with fresh water when cooking with these modes.

Dual cook modes

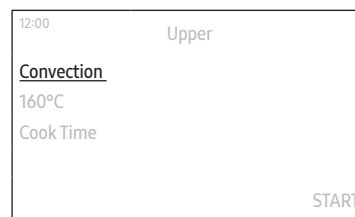
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower zones. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one zone to cook with.



1. Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two zones.
 - When the divider is inserted, the oven senses the divider and the main screen changes automatically.

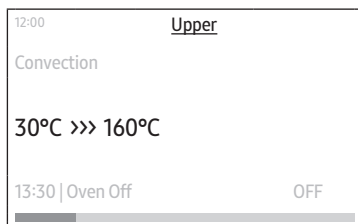


2. Select the desired cooking zone, and then press the **Dial Knob**.



3. Set the desired cooking settings and start cooking.
 - For instructions, see “Oven modes” or “Steam assisted modes”.
 - For available modes and options, refer to “Available modes in each zone”.

Operations



NOTE

- Once you started cooking in the either zone, you can start cooking in the other zone. Select the zone indicator on the top-middle of the screen, press the **Dial Knob**, and then repeat step 2 to 3 to cook in the other zone.
- There may be some restrictions on modes or temperature range that you can select when you try to cook in the both zones simultaneously.

Available modes in each zone

Zone	Available mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Fast Preheat	Meat probe
Upper	Convection	40-250	160	X	X
	Large Grill	40-250	220	X	X
	Top Heat + Convection	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Lower	Convection	40-250	160	X	X
	Bottom Heat + Convection	40-250	200	X	X
	Bottom Heat	40-250	150	X	X
	Steam Cook *	-	-	X	X
	Steam Convection	120-250	160	X	X
	Steam Bottom Heat + Convection	120-250	200	X	X

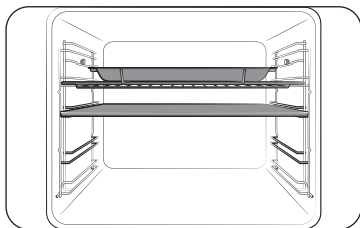
NOTE

- Refer to “Oven mode descriptions” or “Steam assisted mode descriptions” for description of each mode.
- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.

Air Fry (applicable models only)

Preheating is not necessary for this mode. We recommended place a baking sheet or tray on the divider for getting any drippings.

For better cooking results, flip food over during the process.



1. Insert divider and place the tray with wire rack on rack position 4.

2. Select **Air fry** mode using the **Dial Knob**.
3. Use the **Dial Knob** to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 220 °C.
4. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **Start** and press the **Dial Knob**.
7. When cooking is complete, tap **OFF** and take out the food.

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the divider for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Before using a baking sheet, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- **Air fry** is designed for a dual upper oven rack. Insert divider and place food on rack position 4 for best results.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

WARNING

- If anything is in progress in lower zone, **Air fry** is not available in the upper zone.
- When **Air fry** is in progress in the upper zone, the lower zone is not available at all.

We recommended turn over after half of cooking time for the best results.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Potatoes				
Frozen French fries	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	20-25
Frozen French fries, seasoned	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	20-25
Frozen tater tots	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Frozen hash brown	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Frozen potato wedges	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Homemade French fries	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	20-25
Homemade potato wedges	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	20-25

Operations

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen				
Frozen chicken nuggets	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Frozen chicken wings	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	25-30
Frozen onion rings	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	15-20
Frozen chicken strips	Wire rack + Air fry tray	4	210-220	20-25
Frozen Churros	Wire rack + Air fry tray	4	190-200	10-15
Chicken				
Fresh drumsticks	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	30-35
Fresh wings	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	25-30
Breasts, breaded	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	25-30

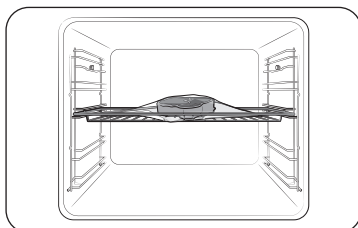
Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Vegetable				
Asparagus, breaded	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	15-20
Aubergine, sliced and breaded	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	15-20
Onion rings, breaded	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	15-20
Squash cubes	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	20-25
Cauliflower florets	Wire rack + Air fry tray	4	190-200	15-20
Vegetable mix	Wire rack + Air fry tray	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (applicable models only)

Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.



1. Put food in a clean vacuum bag and seal it up. Then, load the food in rack position 3 of the oven.



2. Select **Air Sous Vide** mode.
3. Use the **Dial Knob** to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 60 °C. (You can change the temperature by 1 °C)
4. Press the **Dial Knob** and set the cooking time.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **Start** and press the **Dial Knob**.

NOTE

- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in a clean condition and store under refrigeration.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Do never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.

Tips

- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fishery offer better flavors when seared and served.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely. Then, store them under 5 °C to keep the fragrance and texture of food.
- Exceptionally, chicken is recommended to eat immediately after cooked.

We recommended preheat the oven for the best results.

Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Beef					
Steak, 4cm thick	Rare	Wire rack	3	54	3-4
Steak, 4cm thick	Medium	Wire rack	3	60	3-4
Steak, 4cm thick	Well done	Wire rack	3	68	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	6-8
Roast	Well done	Wire rack	3	68	6-8

Operations

Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Pork					
Chop, boneless	Tender	Wire rack	3	60	3-4
Chop, boneless	Firm	Wire rack	3	71	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	4-6
Roast	Well done	Wire rack	3	72	4-6
Pulled pork	Well done	Wire rack	3	74	18-24
Poultry					
Chicken, breast	Tender	Wire rack	3	66	3-4
Chicken, breast	Firm	Wire rack	3	72	3-4
Duck, breast	Tender	Wire rack	3	63	3-4
Fish					
Salmon steak	Tender	Wire rack	3	52	2-3
Salmon steak	Well done	Wire rack	3	63	2-3
Cod fillet	Tender	Wire rack	3	55	2-3
Vegetables					
Asparagus	-	Wire rack	3	85	2-3
Potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Sweet potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Carrot, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Squash, cubes	-	Wire rack	3	90	2-3

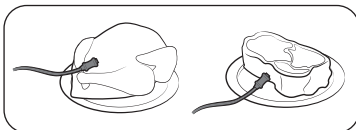
Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Fruit					
Apple, sliced	-	Wire rack	3	80	2-3
Pineapple, sliced	-	Wire rack	3	85	1-2
Pear, sliced	-	Wire rack	3	83	2-3
Others					
Hen's eggs	Poached	Wire rack	3	63	2-3
Hen's eggs	Hard boiled	Wire rack	3	71	2-3

* Cook hen's eggs without vacuum sealing.

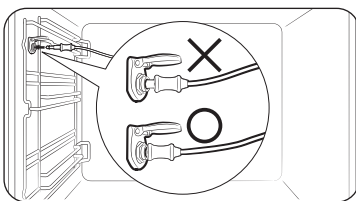
Cooking with the meat probe (applicable models only)

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.

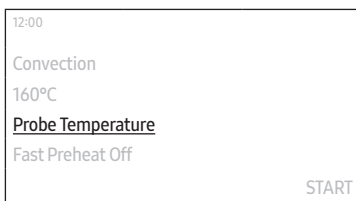
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



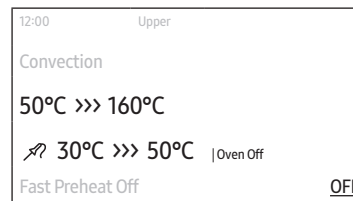
1. Insert the tip of the meat probe into the center of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



2. Plug the probe connector into the socket on the left wall. If the probe is connected properly, you will see a message of "Meat probe inserted."
 - If the meat probe is inserted, **Probe Temperature** will appear instead of **Cook Time**.



3. Select **Probe Temperature**, and then press the **Dial Knob** to set the target temperature of your meat.



4. Set the desired cooking settings.
 - Refer to "Oven mode descriptions" or "Steam assisted mode descriptions" for the modes you can use the meat probe.
 - Refer to steps 1-3 of "Oven modes" or steps 1-4 of the "Steam assisted modes".
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

⚠ WARNING

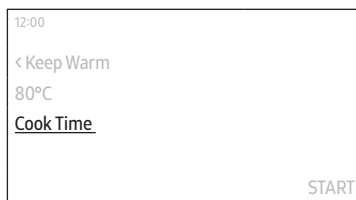
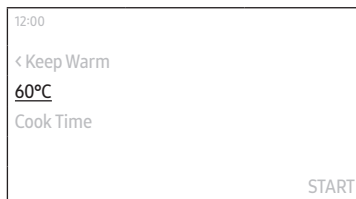
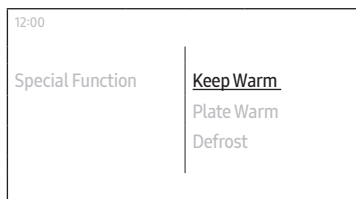
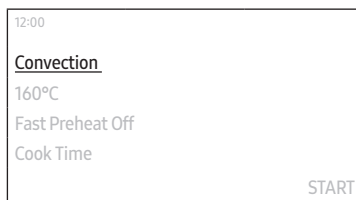
- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

📖 NOTE

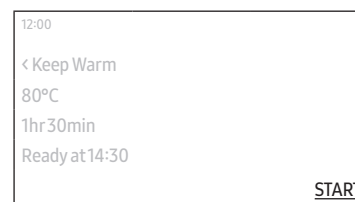
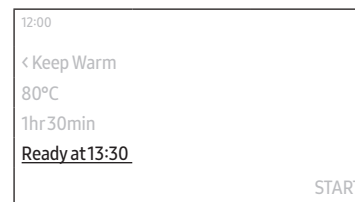
Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, you will see a message of "The selected mode does not support the use of the meat probe.". When this happens, remove the meat probe instantly.

Operations

Special Function



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Special Function**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired function, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each function, see “**Special Function description**”.
4. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.
5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time, or select **Probe Temperature**, and then press the **Dial Knob** to set the target temperature of your meat.
 - **Probe Temperature** is only applicable for **Slow Cook**.
 - Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.



6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
 - When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
 - This step is not applicable for **Slow Cook**.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
 - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.
 - If you selected **Slow Cook**, the oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

Special Function description

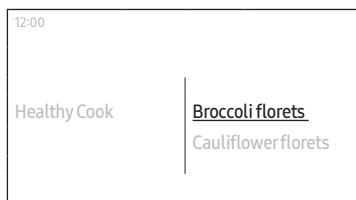
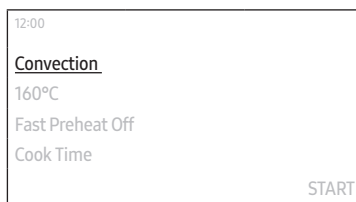
Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Descriptions
Keep Warm	40-100	60	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
Plate Warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.
Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, 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	200	This mode is suitable for pizza and the cooking temperature and time will depend on the pizza size and the thickness of pizza dough.

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Descriptions
Slow Cook	70-120	80	This mode uses 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 searing the meat all over at high temperature on the hob before roasting.
Drying	40-90	60	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.

Operations

Healthy Cook (applicable models only)

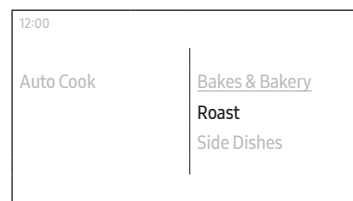
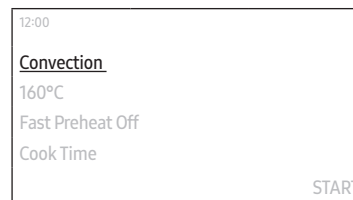
The oven offers 20 healthy cook programs. The cook settings will be adjusted automatically according to the selected programme.



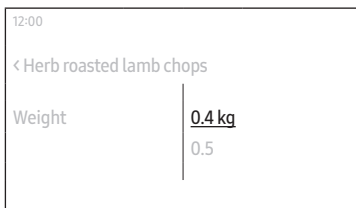
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Healthy Cook**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each programme, see “Healthy Cook” in “Cooking Smart” section on page 51.)
4. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Pour the water in the water reservoir as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you want to start cooking at a certain time, select **Delay Start**, and then press the **Dial Knob** to set the desired time.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Auto Cook

The oven offers 50 or 70 (for Steam cook model) Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.




1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Cook**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the category, and then press the **Dial Knob**.
4. Select the subcategory, and then press the **Dial Knob**.
 - Some categories may not have a subcategory.
5. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each programme, see “Auto Cook programmes” in “Cooking Smart” section on page 44.)
6. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.




7. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
 - This step may not apply to some programmes.
 - Available weight differs depending on the selected programme.
8. Pour the water in the water reservoir as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 - This step may not apply to some programmes.
9. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you want to start cooking at a certain time, select **Delay Start**, and then press the **Dial Knob** to set the desired time.
10. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Timer

Adding the new Timer



1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select **+**, and then press the **Dial Knob**.
 - Skip this step if you are adding the timer for the first time.
4. Set the time.

Editing the existing Timer


1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select the Timer you want to edit, and then press the **Dial Knob**.
4. Change the time.

Operations

Deleting the Timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select , and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Delete** on the right side of the Timer you want to delete, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Done**, and then press the **Dial Knob**.

Using the Timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Start** on the right side of the Timer you want to use, and then press the **Dial Knob**.
 - Once you start the timer, you can pause or cancel the timer.


NOTE

When the time has elapsed to a set point, a message of “Time is up.” appears with a melody. Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to dismiss the message.

Cleaning

Pyrolytic (applicable models only)

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

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Pyrolytic**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select the time, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
7. Read the message on the screen, select **Start**, and then press the **Dial Knob**.
8. 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 Clean

This is useful for cleaning light soiling with steam.

This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Steam Clean**, and then press the **Dial Knob**.
4. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

WARNING

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


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.

Descal

Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.

NOTE

- The oven counts the time of steam assisted modes and notifies you to run the Descal function when required. You can still use the steam assisted modes for the next two hours without running the Descal function. However, you cannot use the steam assisted modes after two hours unless you run and complete the Descal function.
- When you get the notification message, select **Start now**, and then press the **Dial Knob** to run the Descal function, or select **Later**, and then press the **Dial Knob** to postpone it.
 -  : Descal required.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Descal**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **Start**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you get a notification message that you have insufficient water, add more water in the water reservoir, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
6. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
7. Once draining is complete, empty the water reservoir.
8. Refill the water reservoir with 500 ml of drinkable water as instructed on the screen, select **OK**, and then press the **Dial Knob** to start rinsing.
9. When rinsing is complete, empty the water reservoir.
 - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.


Operations

⚠ 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 steam assisted modes.
- 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.

Drain

After using the steam assisted modes, you must drain the remaining water to prevent affecting other cooking modes. Also, if you want to drain again for cleaning purposes, use this function.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Drain**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Start**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
 - The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.
6. When draining is complete, empty the water reservoir.
 - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.


⚠ WARNING



- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Do not remove the water reservoir while draining.

NOTE

- Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.
- Depending on the product's environment, the drain operation may take a long time. It's not a product malfunction, it's for safety, so wait for the water to cool down.

Settings



Touch the  button on the control panel, select **Settings**, and then press the **Dial Knob** to change various settings for your oven. Please refer to the following table for detailed descriptions.

Menu	Submenu	Description
Connections	Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.
	Easy Connection	You can connect the oven to the SmartThings server via a Wi-Fi connection. When the oven is connected, you can use the SmartThings app to check the status of the oven and/or control it from a mobile device.
	Remote management	Select Activate , and then press the Dial Knob to allow the Call Centre to access your oven remotely to check internal information.
Display	Brightness	You can change the brightness of the display screen.
	Screen saver	You can turn the screen saver on or off.  NOTE The Screen saver is a function that displays the date and time on your screen if there is no input for a certain time in standby status.
	Clock theme	You can select the clock theme.
	Timeout	You can set the length of time before the screen saver turns on.  NOTE <ul style="list-style-type: none"> • Energy consumption may increase depending on your setting. • When the timeout setting is set to "Always on", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.

Menu	Submenu	Description
Date & time	Automatic date and time	You can turn on or turn off to update time from the Internet. You must be connected to the Wi-Fi network.
	Select time zone	You can select the time zone. (You must disable Automatic date and time.)
	Set date	You can manually set a date. (You must disable Automatic date and time.)
	Set time	You can manually set time. (You must disable Automatic date and time.)
	Select time format	You can select the time format from 12-hour or 24-hour format.
Language		You can select a language.
Volume		You can adjust the volume of the oven.
Water hardness		You can adjust the water hardness of the water you use for steam assisted modes. <ul style="list-style-type: none"> • Soft: Up to 120 ppm • Medium: 120-240 ppm • Medium-Hard: 240-350 ppm • Hard: Over 350 ppm
Help	Troubleshooting	You can check the troubleshooting.
	Guide for first use	You can check the simple instructions on basic use of the oven.
About device	Model name	You can check the model name of our oven.
	SW version	You can check the current version of the firmware. When you have new software available, SW update button will appear on this menu.
	Legal information	You can check the legal information.

Lock

You can lock the control panel to prevent any unintended operation.

- To activate the Lock function, touch the  button on the control panel, select **Lock**, and then press the **Dial Knob**.
- To deactivate the Lock function, touch and hold the  button until you see the "**Control is unlocked.**" message.

Cooking Smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

📖 NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.














Accessory tips



Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this cooking guide, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.






Baking









We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2 kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat (Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120









Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry (Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	60-80 *
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 Kg	Universal tray	3		190-200	40-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	20-30
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turn over after 2/3 of 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 + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turn over after 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 + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Steam assisted mode

With steam enabled, the oven generates steam and evenly distributes inside the cooking zone, covering the whole area every racks and corners. This helps to brown the food, giving a crispy to top and soft, juicy inside.

Fill the reservoir with drinkable water up to max line, and select a steam level that best suits your recipe.

Steam Convection

We recommend preheat the oven with steam mode for baking.

Food	Accessory	Level	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Chilled bread rolls	Universal tray	3	Low	180-190	10-20
Chilled croissants	Universal tray	3	Low	180-190	10-20
White bread loaf	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	2	Med	180-190	30-40
Mixed grain bread loaf	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	2	Med	180-190	30-40
Puff pastry	Universal tray	3	Low	180-190	15-20
Vanilla flan caramel	Wire rack	3	High	120-130	20-30
Cheese cake	Wire rack	3	Med	150-160	55-65
Baguette *	Universal tray	3	High	180-200	25-35
Frozen self-rising pizza	Universal tray	3	Med	190-210	15-25

* Baguette is needed the steam only in the beginning of baking. We recommend to use the **Steam Convection** mode for 10 min and use the **Convection** mode with same temperature during remained baking time.

Steam Top Heat + Convection

We recommend to adjust the cooking mode after half of the cooking time, in order to remove steam for crispy texture. We recommend to use the **Top Heat + Convection** mode or **Convection** mode and keep the temperature.

Food	Accessory	Level	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Pork roast with crackling, 1.2 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	Med	170-180	90-120
Chicken, whole, 1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	Med	190-200	55-65
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	4 1	Low	210-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	4 1	Low	170-180	15-25
Duck, whole, 2.5 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	Med	170-180	100-120
Small turkey, whole, 4.0 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	Med	180-200	120-150
Whole fish, 0.5 kg *	Wire rack + Universal tray	4 1	Med	170-190	20-30
Fish fillets *	Wire rack + Universal tray	4 1	Low	190-200	15-25

* We recommend to use the **Steam Top Heat + Convection** mode during cooking time for moist texture.

Cooking Smart

Steam Bottom Heat + Convection

We recommend to preheat the oven with steam mode for crispy baking.

Food	Accessory	Level	Steam 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	Wire rack	2	Low	180-190	25-35
Bread rolls	Universal tray	2	Low	180-190	15-25
Focaccia	Wire rack	2	Low	200-210	15-25

Steam Cook (applicable models only)

This **Steam Cook** mode allows you to use of a wide range of recipes.

Be sure to use steam container for steam cook and fill the reservoir with drinkable water up to max line.

Food	Accessory	Level	Time (min.)
Broccoli florets	Steam container	A	10-15
Sliced vegetables (Courgette, carrot, bell pepper)	Steam container	A	10-20
Green asparagus	Steam container	A	15-20
White asparagus	Steam container	A	15-20
Green beans	Steam container	A	15-20
Brussel sprouts	Steam container	A	15-20
Peeled potato halves	Steam container	A	25-35
Fish fillet	Steam container	A	15-25
Mussels	Steam container	A	10-20
Prawns	Steam container	A	10-20
Chicken breast	Steam container	A	20-30
Boiled eggs	Steam container	A	13-18

NOTE

Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	2-3

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.

The following table presents 5 dual cook guides we recommend for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.





No.	Zone	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		165-175	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		180-190	45-50

No.	Zone	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30

Cooking Smart





You can also use upper or lower zone only to save power. The cooking time can be extended when you use separated zone. We recommend preheat the oven for best results.







Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Potato gratin	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		160-170	40-50
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		180-190	25-35
Chicken, drumstick *	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1		-	170-180	50-60
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		-	160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		-	190-210	15-20
Croissants	Universal tray	1		Low	180-190	15-20

Food	Accessory	Level	Type of heating	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Cheese cake	Wire rack	1		Med	150-160	60-70
Bread rolls	Universal tray	1		Low	180-190	15-25
Broccoli florets *	Steam container	A		-	-	10-15
Peeled potato halves *	Steam container	A		-	-	25-35
Fish fillet *	Steam container	A		-	-	15-25
Boiled eggs *	Steam container	A		-	-	13-18

NOTE

- Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.
- Availability of the cook modes depends on the oven model.

Eco Convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack, 24 cm oven dish	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

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

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Single cook

The following table presents 50 auto programmes for cooking, roasting and baking.

It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Bakes & Bakery

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.

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
Bakes			
Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
	Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
	Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
	Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
	Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
	Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
Pies & Pastry			
Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
	Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Croissants *	0.3-0.4	Universal tray	3
	Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Apple puff pastry *	0.3-0.4	Universal tray	3
	Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
	Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
	Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
Madeleines	0.2-0.4	Wire rack	3
	Put dough into black metal madeleine moulds. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
Bread			
White bread loaf *	0.6-0.7	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25-30 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
Mixed grain bread loaf *	0.8-0.9	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25-30 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
Baguettes *	0.6-0.7	Universal tray	3
	Prepare dough as 2 pieces and put on the universal tray.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Walnut bread *	1.0-1.1	Universal tray	3
	Prepare dough as 4 pieces and distribute on the universal tray.		
Bread roll *	0.3-0.5	Universal tray	3
	Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		
Cakes & Desserts			
Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	3
	Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
	Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
	Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 25-26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
	Prepare cake batter and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		

Cooking Smart

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
	Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25-26 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Cheesecake *	0.8-0.9	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal round baking tin (20-24 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
	Prepare cake batter using a 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.

2. Roast

We recommend fresh chilled meat, poultry and fish for better taste. We recommend thawing frozen ingredients thoroughly if you use the them. 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.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Meat			
Roast sirloin of beef **	0.8-1.2	Wire rack	2
		Universal tray	1
Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.			
Slow cooked roast beef **	0.8-1.2	Wire rack	2
		Universal tray	1
Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.			
Herb roasted lamb chops	0.4-0.8	Wire rack	4
		Universal tray	1
Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.			
Leg of lamb on the bone **	0.8-1.4	Wire rack	3
		Universal tray	1
Marinate the lamb and put on wire rack.			
Roast pork with crackling **	0.8-1.2	Wire rack	3
		Universal tray	1
Put pork roast with fat side to the top on wire rack.			
Rack of pork ribs	0.8-1.2	Wire rack	3
		Universal tray	1
Put rack of pork rib on rack.			

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Poultry			
Chicken, whole */**	0.8-1.4	Wire rack	2
		Universal tray	1
	Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack. Put the meat probe into the thickest area of breast.		
Chicken, breast	0.5-0.9	Wire rack	4
		Universal tray	1
Marinate breast and put on the rack.			
Chicken drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Brush with oil and spices and put on rack.		
Butterfly chicken *	1.0-1.3	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Rinse and clean chicken. Cut the back of chicken and brush chicken with oil and spices. Put it on wire rack and universal tray and then cook.		
Duck, whole */**	1.5-2.3	Wire rack	2
		Universal tray	1
Rinse and clean duck. Brush duck with spices. Put it breast side up on the wire rack and universal tray. Put the meat probe into the thickest area of breast.			
Duck, breast	0.3-0.7	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Put duck breast with fat-side up on the rack.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Fish			
Trout fillet, baked	0.3-0.7	Universal tray	4
		Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.	
Trout	0.3-0.7	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
Sole	0.3-0.7	Universal tray	3
		Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.	
Salmon steak/fillet	0.3-0.7	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		

- * Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.
 ** Use the meat probe into the thickest part of meat.

Cooking Smart

3. Side Dishes

The auto programmes don't include the preheating. Use the fresh vegetables.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Roast vegetables	0.3-0.7	Universal tray	4
	Rinse and prepare slices of courgette, aubergine, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
Stuffed tomatoes	0.3-0.7	Universal tray	3
	Rinse and cut the tomatoes into halves, core them. Stuff with mixtures (e.g. rice, minced beef) and put it on tray.		
Potato wedges	0.3-0.7	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	0.5-0.9	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.		

4. 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 tray.		
Frozen potato wedges	0.3-0.7	Universal tray	3
	Distribute frozen potato wedges evenly on tray.		
Frozen lasagne	0.3-0.7	Wire rack	3
	Put the frozen lasagne in the oven dish and put on the wire rack.		

5. Pizza & Dough

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
Frozen pizza	0.3-0.7	Wire rack	3
	Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		
Homemade pizza	0.8-1.2	Universal tray	2
	Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Calzone	0.8-1.2	Universal tray	3
	Prepare 4 pieces of fresh calzone and put it on tray.		
Dough proofing	0.3-0.7	Wire rack	2
	Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack.		

Dual cook

The following table presents 20 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper zone or lower zone and use the upper and lower zones at the same time.

The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

All dual Auto Cook programmes include preheating and display the preheating progress.

Please put the food in the oven after preheating beep.

WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
	Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	4
	Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
	Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Cooking Smart

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Scones	0.5-0.6	Universal tray	4
	Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Chicken drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
		Universal tray	4
Brush with oil and spices and put on rack.			
Salmon steak/fillet	0.3-0.7	Wire rack	4
		Universal tray	4
Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.			
Roast vegetables	0.3-0.7	Universal tray	4
Rinse and prepare slices of courgette, aubergine, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.			
Baked potato halves	0.5-0.9	Universal tray	4
	Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
Frozen potato wedges	0.3-0.7	Universal tray	4
	Distribute frozen potato wedges evenly on tray.		
Frozen oven chips	0.3-0.7	Universal tray	4
	Distribute frozen oven chips evenly on tray.		

2. Lower

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
	Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Apple puff pastry *	0.3-0.4	Universal tray	1
	Put apple puff pastries on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Croissants *	0.3-0.4	Universal tray	1
	Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
	Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
Bread roll *	0.3-0.5	Universal tray	1
	Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		
Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	1
	Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Cheesecake *	0.8-0.9	Wire rack	1
	Prepare dough and put into a black metal round baking tin (20-24 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Stuffed tomatoes	0.3-0.7	Universal tray	1
	Rinse and cut the tomatoes into halves, core them. Stuff with mixtures (e.g. rice, minced beef) and put it on tray.		
Frozen pizza	0.3-0.7	Wire rack	1
	Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		
Homemade pizza	0.8-1.2	Universal tray	1
	Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.

3. Twin

You can select one auto programme for the lower and upper zones and cook simultaneously.

CAUTION

When you use either the upper or lower zone, the fan and the heater of the other zone may operate for optimal performance. The zone that is not being used must not be used for any unintended purposes.

Healthy Cook (applicable models only)

The oven offers 20 healthy cook programmes. The cook settings will be adjusted automatically according to the selected programme. You can use single zone or lower zone.

Be sure to use steam container for steam cook and fill the reservoir with drinkable water up to max line.

WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Broccoli florets	0.4-0.6	Steam containers	A
Cauliflower florets	0.4-0.6	Steam containers	A
Carrot slices	0.4-0.6	Steam containers	A
Courgette slices	0.4-0.6	Steam containers	A
Pumpkin cubes	0.4-0.6	Steam containers	A
Green asparagus	0.4-0.6	Steam containers	A
White asparagus	0.4-0.6	Steam containers	A
Green beans	0.4-0.6	Steam containers	A
Brussels sprouts	0.4-0.6	Steam containers	A
Peeled potato halves	0.6-0.8	Steam containers	A
Apple slices	0.4-0.6	Steam containers	A
Prawns	0.6-0.8	Steam containers	A
Mussels	0.8-1.0	Steam containers	A
Fish fillet	0.6-0.8	Steam containers	A
Chicken breast	0.8-1.0	Steam containers	A
Crème caramel	-	Steam containers	A

Cooking Smart

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Frozen dumplings	0.4-0.6	Steam containers	A
Egg, hard-boiled	0.5-0.7	Steam containers	A
Egg, medium-boiled	0.5-0.7	Steam containers	A
Egg, soft-boiled	0.5-0.7	Steam containers	A

NOTE

Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.

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 + Universal tray	3 1	50	-
Baked goods Bread and bread rolls	Wire rack + Universal tray	3 1	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 + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Sirloin, 5-6 cm thick	Wire rack + Universal tray	3 1	70-80	4-5
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	70-90	2-3

Test dishes

According to standard EN 60350-1.

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the Fast Preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Shortbread	Universal tray	1+3		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, Ø 20 cm)	2, placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins *** (Dark coated, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Increase the cooking time by 5 minutes if you are cooking in Conventional mode using a glass ovenware (Ø 26 cm).



** 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.

Cooking Smart



2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		300 (Max.)	1-2
Beef burgers* (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		300 (Max.)	1 st 15-18 2 nd 5-8

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.





3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken* 1.3-1.5 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	60-75
Whole chicken* 1.5-1.7 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	70-85

* Turn over after half of time.

4. Steam cook

Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam cooking.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Time (min.)
Broccoli florets 0.5 kg	Steam container	A		12-15
Steamed eggs 10 ea	Steam container	A		15-18
Peeled potatoes 0.5 kg	Steam container	A		18-23
Frozen salmon	Steam container	A		18-23

NOTE

Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.

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.

Cooking Smart

Apple pie

- Ingredients**
- **Pastry:** 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg (beaten).
 - **Filling:** 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs.

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add 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 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 3/4 x 3/4 cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly. Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Quiche Lorraine

- Ingredients**
- **Pastry:** 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg.
 - **Filling:** 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper.

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soft pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. 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 fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

- Ingredients**
- **Topping:** 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder.
 - **Fruit:** 600 g mixed fruits.

Directions Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Homemade pizza

- Ingredients**
- **Pizza dough:** 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt.
 - **Topping:** 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g Ham or bacon (chopped), 100 g grated cheese.

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

- Ingredients** 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme.

Directions Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

- Ingredients** 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary (crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil.

Directions Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of pork ribs

- Ingredients** 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil.

Directions Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

▲ 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.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.

Oven exterior

If there are fingerprints, grease, or stains on the exterior (such as the door surface, handle, or display), clean with a soft cloth with a glass cleaner or neutral detergent, and then wipe dry with a soft, clean, dry cloth.

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.

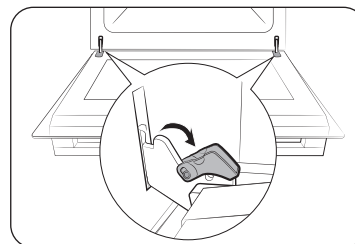
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select **Convection** mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door (applicable models only)

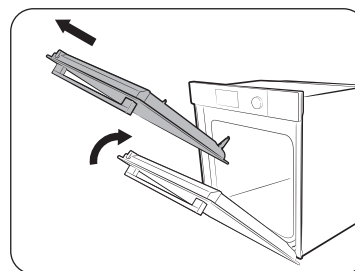
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

▲ WARNING

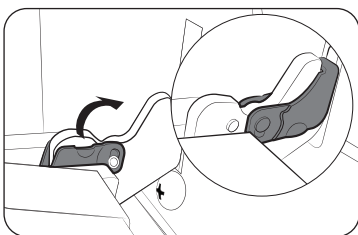
The oven door is heavy.



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



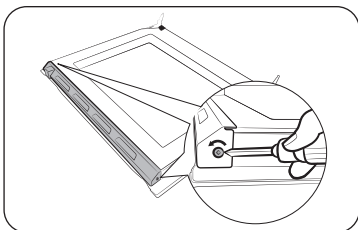
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



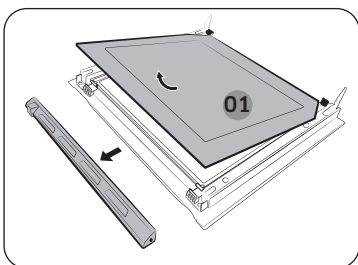
- When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

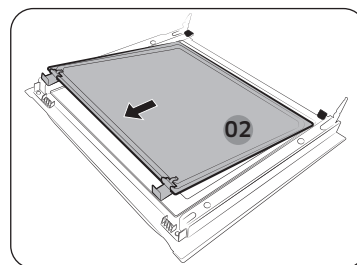
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



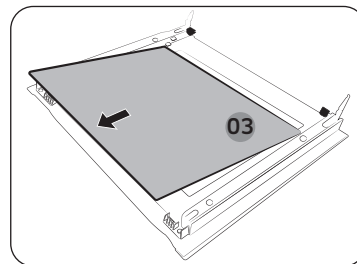
- Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



- Detach the coverings in the arrow directions.
- Remove the first sheet from the door.



- Remove the second sheet from the door in the arrow direction.



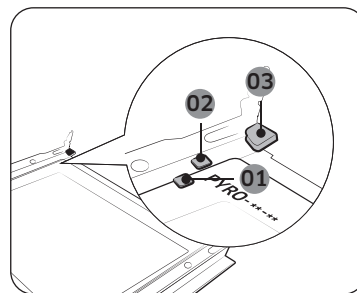
- Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
- Clean the glass with soapy water and a clean cloth.

⚠ CAUTION

To identify the correct side of the sheet, locate the "PYRO" mark on the corner of every sheet.

Correct direction: PYRO-**-**

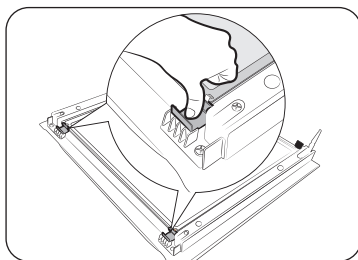
Wrong direction: **-**OAYP



- 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.

- 01 Support clip 1
 02 Support clip 2
 03 Support clip 3

Maintenance

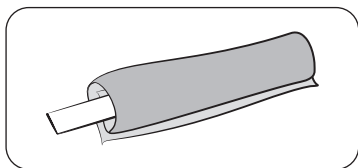


8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

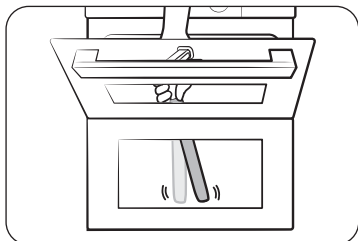
⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Dual door glass (applicable models only)



1. Tie the wet tissue to stick.

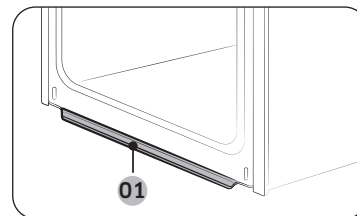


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

⚠ CAUTION

Do not detach the door for cleaning.

Water collector



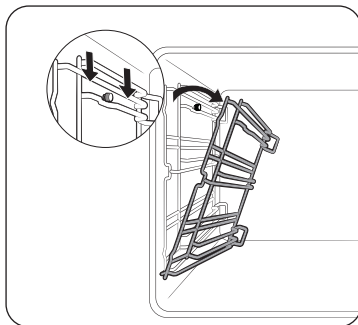
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. The water collector cannot be detached. Wipe water on the water collector when the oven cools down after a cooking process.

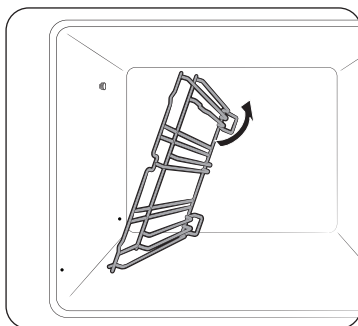
⚠ WARNING

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

Side racks (applicable models only)



1. Press the top line of the left side rack, and lower by approximately 45°.



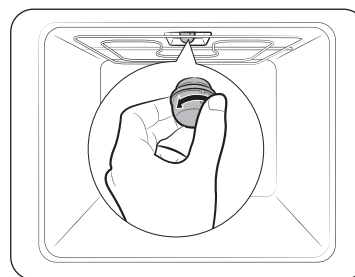
2. Pull and remove the bottom line of the left side rack.
3. Remove the right side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinsert the side racks.

NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.

Replacement

Bulbs

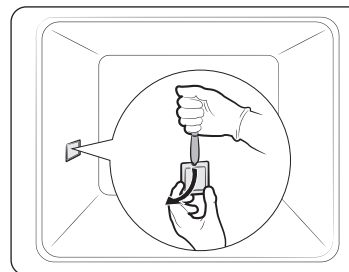


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 in the reverse order to reinsert the glass cap.

WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W / 220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> If there is foreign matter caught between the buttons Touch model: if there is moisture on the exterior If the Lock function is set 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> If there is no power supplied 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	<ul style="list-style-type: none"> If there is no power supplied 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether there is power supplied. Check if the Demo mode is on.
The oven stops while in operation.	<ul style="list-style-type: none"> If it is unplugged from the power socket 	<ul style="list-style-type: none"> Reconnect the power.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> If there is no power supplied 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	<ul style="list-style-type: none"> If the oven is installed in a place without good ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	<ul style="list-style-type: none"> If there is food residue stuck between the door and product interior 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> If the lamp turns on and then off If the lamp is covered by foreign matter during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

Problem	Cause	Action
There is electricity coming from the machine.	<ul style="list-style-type: none"> If the power supply is not properly grounded If you are using a socket without grounding 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	<ul style="list-style-type: none"> There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> The brightness changes depending on power output changes. 	<ul style="list-style-type: none"> Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	<ul style="list-style-type: none"> The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Check if the Demo mode is on.
Smoke comes out during operation.	<ul style="list-style-type: none"> During initial operation If there is food on the heater 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> If using plastic or other containers that are not heat-resistant 	<ul style="list-style-type: none"> Use glass containers suitable for hot temperatures.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is often opened during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> 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 steam cooking.	<ul style="list-style-type: none"> This is because water is heated using the steam heater 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cooking does not work.	<ul style="list-style-type: none"> If there is no water in the water supply tank 	<ul style="list-style-type: none"> Add water to the tank and try again.
The set is warm during pyro cleaning	<ul style="list-style-type: none"> This is because pyro cleaning uses high temperatures 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	<ul style="list-style-type: none"> This is because the temperature is too high 	<ul style="list-style-type: none"> 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		
C-70	Steam-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	
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Troubleshooting

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. <ul style="list-style-type: none"> Under 100 °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.

Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3650-3950 W
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 596 x 570 mm
	Built-in	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 liter

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG		SAMSUNG	
Model identification	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})	81.6		
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})	1.05 kWh/cycle		
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.71 kWh/cycle		
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity (V)	76 L		
Type of oven	Built-in		
Mass of the appliance (M)	NV7B666**** : 35.6kg NV7B667**** : 40.6kg NV7B668**** : 35.6kg NV7B669**** : 40.6kg	NV7B666**C* : 37.6 kg NV7B668**C* : 37.6 kg	NV7B676**** : 39.1kg NV7B677**** : 43.1kg NV7B678**** : 39.1kg NV7B679**** : 43.1kg
Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)	1.9 W		
Period of time for the power management (min)	20 min.		
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W	
	Period of time for the power management (min)	20 min.	
Off mode	Power consumption	0.5 W	
	Period of time for the power management (min)	30 min.	

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) NO 1275/2008.

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.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformity is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at <http://www.samsung.com>. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

CAUTION

The 5 GHz WLAN function of this equipment may only be operated indoors in all EU countries and in the UK.

Wi-Fi	Frequency range	Transmitter power (Max)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the "Inquiry" menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

