Horno empotrable con vapor Combi

Manual del usuario

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Uso de este manual 3

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos enumerados a continuación 3

Instrucciones de seguridad 3

Instrucciones importantes de seguridad 3

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 6

Instalación 7

Qué incluye 7

Instrucciones de instalación 8

Instalación en un armario 8

Antes de comenzar 11

Panel de control 11

Ajustes iniciales 11

Rejillas laterales 12

Depósito de agua 12

Puerta automática 13

Operaciones 14

Modos del horno 14

Modos asistidos con vapor 16

Funciones especiales 18

Cocción automática 19

Descongelación automática 20

Temporizador 20

Limpieza 21

Ajustes 22

Bloqueo 24

Cocción inteligente 24

Cocción automática 24

Descongelación automática 28

Cocción manual 29

Recetas de prueba 35

Mantenimiento 36

Limpieza 36

Apertura manual de la puerta 37

Reemplazo (reparación) 37

Cuidados para períodos largos de no utilización 37

Solución de problemas 38

Puntos de control 38

Códigos de información 41

Especificaciones técnicas 42

Anexo 42

Ficha de datos del producto 42

Anuncio de código abierto 43

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 enumerados a continuación

⚠ 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 debe ser realizada por un técnico electricista autorizado. El instalador es responsable de conectar el aparato a la red eléctrica respetando las recomendaciones de seguridad pertinentes.

Instrucciones 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 ser 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 calificada a fin de evitar incidentes.

Instrucciones de seguridad

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, ya que no se consideran una forma de fijación confiable.

Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o carentes de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisadas 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 este electrodoméstico cuenta con una 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 ni la autolimpieza. La función de limpieza depende del modelo.

Si el electrodoméstico cuenta con una 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. 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.

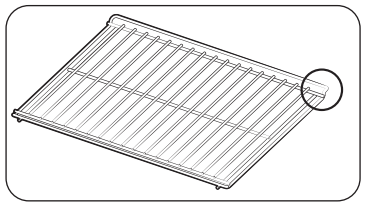
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

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.



Ponga el lado del bastidor doblado hacia arriba para apoyar la posición de descanso cuando cocine grandes cargas. (Dependiendo del modelo)

⚠ 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.

No debe haber ningún hilo o cable eléctrico 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 horno, esta puede deformarse debido a la gran variación de temperaturas.

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 frutas 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.

Instrucciones de seguridad

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.

ADVERTENCIA: Si la puerta se abre automáticamente, podría golpear a los niños o a las mascotas. Asegúrese de que no haya niños ni mascotas al alcance de la puerta. (Solo modelo con puerta automática (sin manija))

ADVERTENCIA: Si cierra o abre la puerta mientras el producto está en funcionamiento, asegúrese de utilizar guantes de cocina o agarraderas. Si toca la puerta con las manos desnudas, puede quemarse ya que la superficie de la puerta está caliente. (Solo modelo con puerta automática (sin manija))

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 recíclelos correctamente.
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.

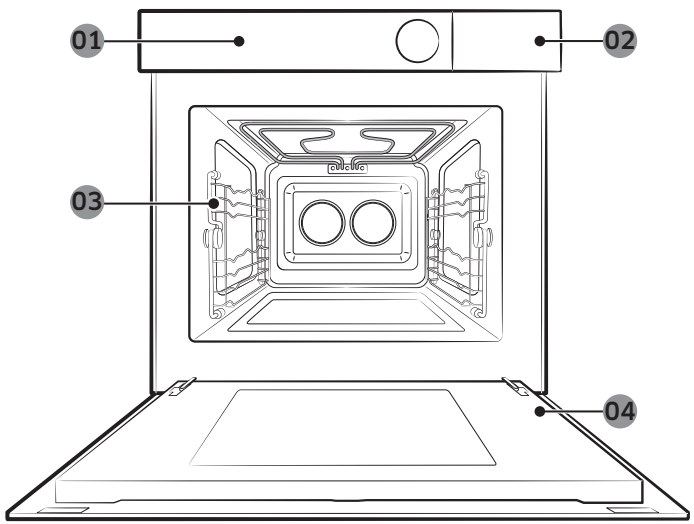
Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, baterías visite:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalación

Qué incluye

Asegúrese de que el paquete del producto contenga 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

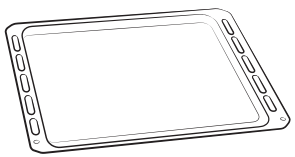


01 Panel de control **02** Depósito de agua **03** Rejillas laterales

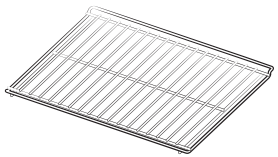
04 Puerta

Accesorios

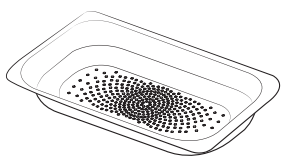
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.



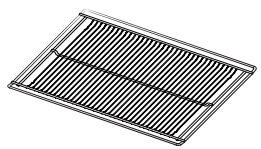
Bandeja de horno



Rejilla del horno



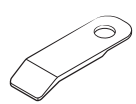
Plato para cocción al vapor



Rejilla para freír al aire
(Útil para el modo de freír al aire).



3 tornillos (M4 L25)



Abridor para la puerta

NOTA

Consulte Cocción inteligente en la página 24 para determinar el accesorio adecuado para sus platos.

Instalación

Instrucciones de instalación

Información técnica general

Alimentación eléctrica	230 V ~ 50 Hz	
Dimensiones (an. × al. × prof.)	Medidas como aparato independiente	595 x 456 x 570 mm
	Medidas empotrado	560 x 446 x 549 mm

Este aparato satisface los reglamentos de la UE.

Eliminación de envases y del aparato

El material de empaque es reciclable.
El empaque puede contener los siguientes materiales:

- cartón;
- film de polietileno (PE);
- Poliestireno sin CFC (espuma rígida de PS).

Elimine estos materiales de manera responsable de acuerdo con la normativa vigente.
Las autoridades pueden proporcionar información acerca de la forma de eliminar los aparatos domésticos de manera responsable.

Seguridad

- Este aparato solo debe ser conectado por un técnico calificado.
- El horno NO se ha diseñado para su uso en un entorno de cocina comercial.
- Debe utilizarse exclusivamente para cocinar alimentos en un ambiente doméstico.
- El aparato está caliente durante y después de su uso.
- Extreme las precauciones en presencia de niños pequeños.

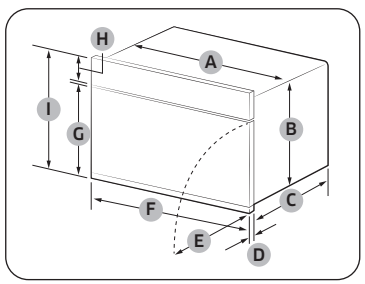
Conexión eléctrica

La red eléctrica de la casa a la que se conecte el aparato debe cumplir la normativa nacional y local.
La instalación debe permitir la desconexión del aparato del suministro eléctrico incluso después de la instalación. 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.

Instalación en un armario

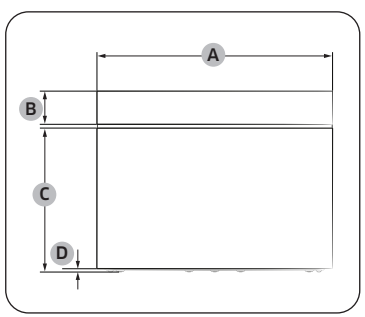
Los armarios de cocina que estén en contacto con el horno deben ser resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. Samsung rechaza toda responsabilidad por los daños que puedan sufrir los armarios a causa del calor.

Dimensiones requeridas para la instalación (este producto se refiere a los productos empotrables).



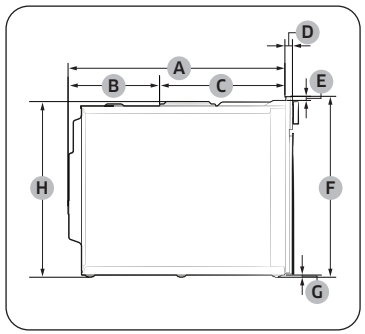
Horno (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



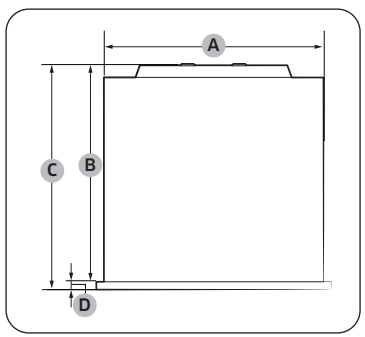
Horno (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



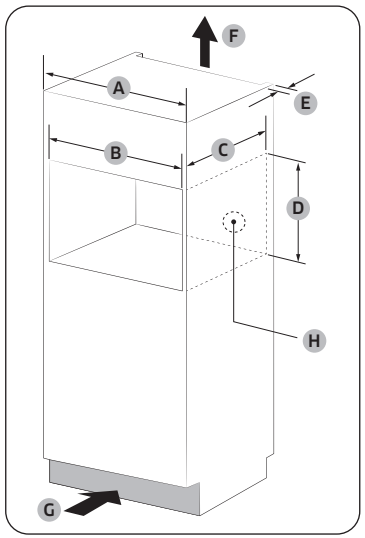
Horno (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



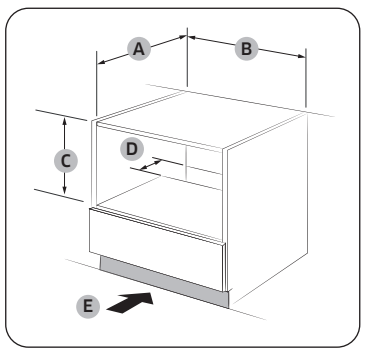
Horno (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Armario empotrado (mm)

A	600
B	Mín. 564-568
C	Mín. 550
D	Mín. 446 / Máx. 450
E	Mín. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Espacio para toma de corriente (orificio Ø 30)



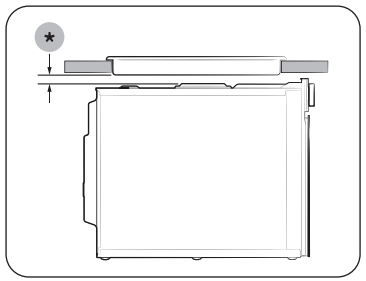
Armario debajo del fregadero (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 564 / Máx. 568
C	Mín. 446 / Máx. 450
D	50
E	200 cm²

NOTA

La altura mínima requerida **(C)** se refiere solo a la instalación del horno.

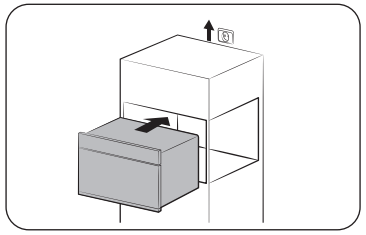
Instalación



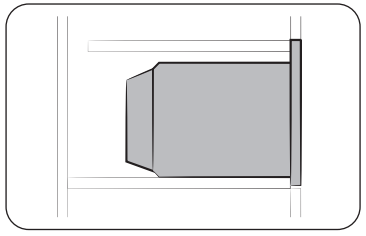
Instalación con una placa de cocción

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 **(*)**.

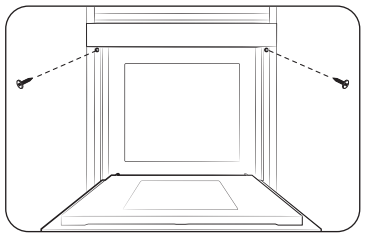
Montaje del horno



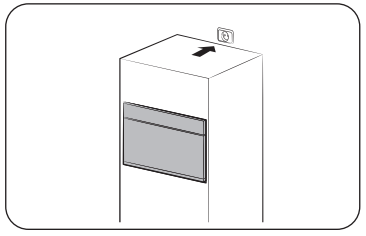
1. Deslice el horno para introducirlo parcialmente en el hueco. Lleve el cable de conexión hasta la fuente de alimentación.



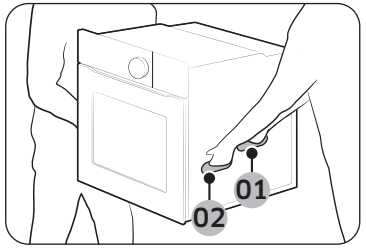
2. Deslice el horno para introducirlo completamente en el hueco.



3. Fije el horno con los dos tornillos (4 x 25 mm) suministrados.



4. Realice el conexionado eléctrico. Compruebe que el aparato funcione.



Asegúrese de sujetar el aparato por las dos manijas laterales al desembalar el producto.

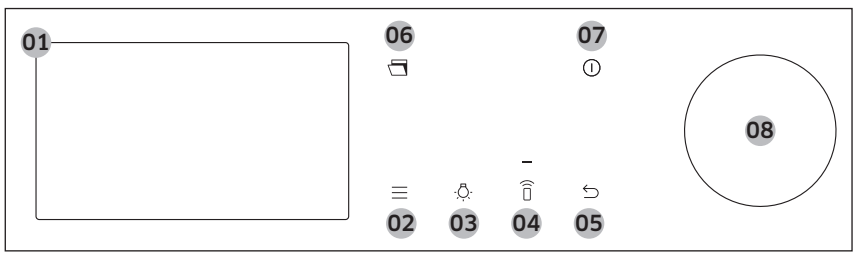
01 Manija lateral 1
02 Manija lateral 2

Una vez completada la instalación, retire la película protectora, la cinta adhesiva y el resto del material de empaque, y saque los accesorios suministrados 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.

Antes de comenzar

Panel de control

El panel de control del horno cuenta con una pantalla (que no es táctil), una perilla del dial y botones táctiles para controlar el horno. Lea la siguiente información para saber más sobre el 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	Pulse para activar o desactivar la función de Control Inteligente (Smart Control). **NOTA** Antes de utilizar esta función, debe ajustar Conexión sencilla.
05	Volver	Pulse para ir a la pantalla anterior.
06	Abrir puerta	Pulse para abrir la puerta automáticamente.
07	Alimentación	Toque para encender o apagar la pantalla.
08	Perilla del dial	Gírela hacia la izquierda y la derecha para navegar por los menús y las listas. El elemento actual se subraya para mostrarle dónde se encuentra en la pantalla. Pulse para seleccionar el elemento subrayado.

Ajustes iniciales

Al encender el horno por primera vez, aparece la pantalla de bienvenida con el logotipo de Samsung. Siga las instrucciones de la pantalla para completar los ajustes iniciales. Puede cambiar los ajustes iniciales más adelante en la pantalla Ajustes.

1. En la pantalla de bienvenida, seleccione **Iniciar programación** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Defina el idioma.
   a. Seleccione el idioma y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Acepte las "**Condiciones**" y la "**Política de privacidad**".
4. Conecte su aparato a la aplicación SmartThings.
   a. En la pantalla Experiencia móvil, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   b. Lea el código QR de la pantalla con su smartphone y siga las instrucciones de la pantalla de su teléfono para completar la conexión.
      - Si no desea realizar este paso, seleccione **Omitir** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con el siguiente.
   c. Cuando reciba el mensaje de que la conexión se realizó correctamente, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**.
5. Defina la zona horaria.
   a. Seleccione su zona horaria y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
6. Ajuste la fecha.
   a. Seleccione el día, el mes y el año. Pulse la **Perilla del dial** tras seleccionar cada elemento.
   b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

NOTA

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

Antes de comenzar

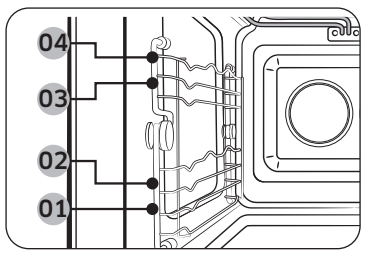
7. Seleccione la hora.
   a. Defina la hora y los minutos. Pulse la **Perilla del dial** tras seleccionar cada elemento.
   b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

NOTA

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

8. Seleccione **Hecho** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para completar el ajuste.
   - Aparece la pantalla de guía para el primer uso. Puede seleccionar **SABER MÁS** y, luego, pulsar la **Perilla del dial** para ver la guía, o bien seleccionar **LUEGO** y pulsar la **Perilla del dial** para omitir este paso.

Rejillas laterales

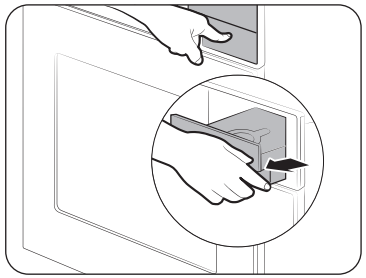


- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Tenga cuidado cuando saque los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Las comidas o los accesorios calientes pueden provocar quemaduras.

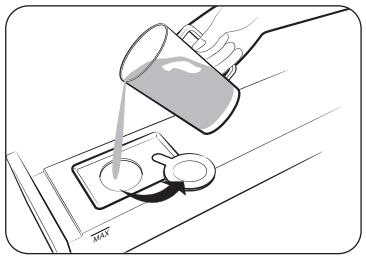
01 Nivel 1
02 Nivel 2
03 Nivel 3
04 Nivel 4

Depósito de agua

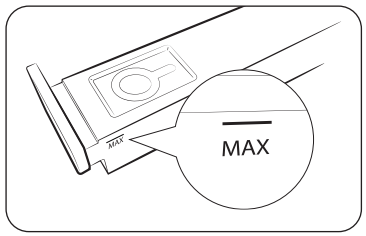
El depósito de agua se utiliza para las funciones de vapor. Llénelo de agua antes de la cocción al vapor.



1. Localice el depósito de agua, situado en la esquina superior derecha. Presione la tapa para abrirla y tire del depósito para extraerlo.

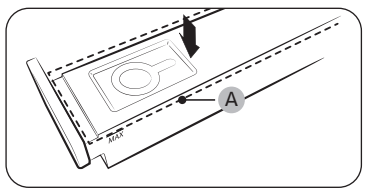


2. Abra el tapón del depósito y llene el depósito con 600 ml de agua potable.
3. Cierre el tapón, introduzca de nuevo el depósito y cierre la tapa.



NOTA

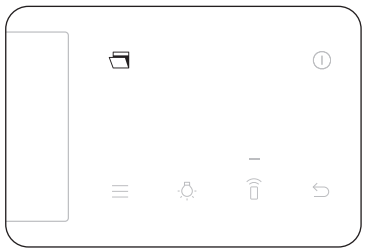
No rebase la línea MAX.



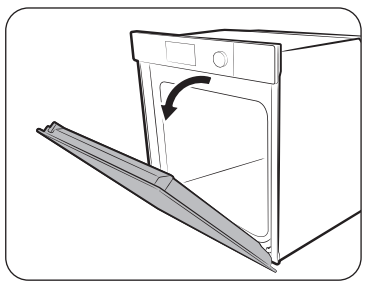
NOTA

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

Puerta automática



1. Pulse el botón **Puerta automática**.



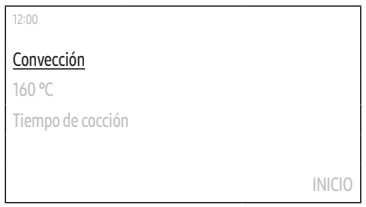
2. La puerta se abrirá automáticamente.

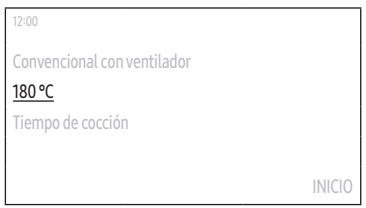
⚠ PRECAUCIÓN

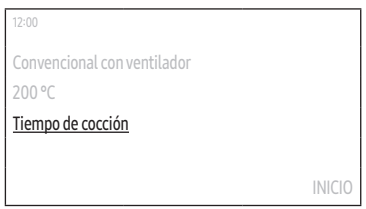
Si la puerta se abre automáticamente, podría golpear a los niños o a las mascotas. Asegúrese de que no haya niños ni mascotas al alcance de la puerta.

Operaciones

Modos del horno



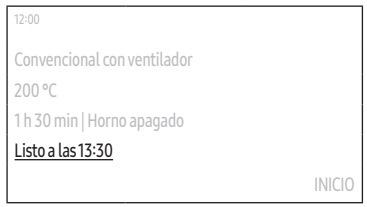


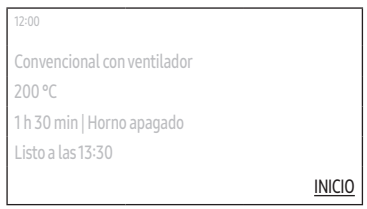


1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   (Para obtener información detallada acerca de cada modo, consulte la sección "**Descripciones de los modos del horno**" en la página **15**).
3. Ajuste la temperatura deseada.
   - La temperatura predeterminada y el intervalo de temperatura difieren en función del modo de cocción.
4. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
   - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.
5. Tras ajustar el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee poner en marcha al finalizar la cocción y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Puede seleccionar **Horno apagado**, **Mantener temp.** o **Mantener caliente**.
   - El modo de parrilla grande no admite la opción **Mantener caliente**.

NOTA

Si empieza a cocinar sin definir el tiempo de cocción ni definir la opción **Mantener temp.**, debe detener el funcionamiento del horno manualmente.





6. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.
   - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar 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

- Es posible cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante la cocción.
- Durante la cocción, seleccione **Pausa** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para pausar. Cuando pause la cocción, puede finalizar la cocción o continuar con ella.
  - Seleccione **APAGADO** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para finalizar la cocción.
  - Seleccione **Continuar** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 min** en la pantalla.
  - Seleccione **+5 min** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar la cocción otros 5 minutos.

Descripciones de los modos del horno

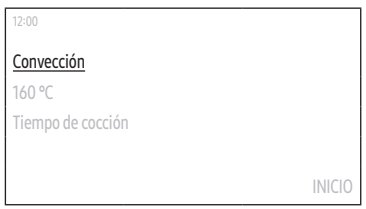
Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Convección	40-250	160
	La resistencia posterior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Use este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.	
Convencional con ventilador	40-250	180
	El calor se genera a partir de las resistencias superior e inferior con ventiladores. Este ajuste es adecuado para hornear y asar.	
Convección Eco	40-250	160
	Convección Eco utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras se cocina. Los tiempos de cocción aumentan levemente, pero consiguiéndose los mismos resultados de cocción. Tome en cuenta que este modo no requiere precalentamiento. **NOTA** El modo de calentamiento Convección Eco usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1.	
Parrilla grande	150-250	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 con ventilador	40-250	180
	Las dos resistencias superiores generan calor, que se distribuye con el ventilador. Utilice este modo para gratinar carne o pescado.	
Calor superior + Convección	40-250	180
	La resistencia superior genera calor, que se distribuye uniformemente con el ventilador de convección. Use este modo si desea que la parte superior de los asados esté crujiente (como en el caso de la carne o una lasaña).	
Calor inferior + Convección	40-250	200
	La resistencia inferior genera calor, que se distribuye uniformemente con el ventilador de convección. Use este modo para pizzas, pan o pasteles.	
Cocción intensiva	40-250	220
	Cocción intensiva activa todas las resistencias calefactoras de manera alterna para distribuir el calor uniformemente en el interior del horno. Use este modo para recetas grandes, como gratinados o tartas grandes.	
Asado Pro	80–200	160
	Asado Pro 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 el sellado, la carne se cocinará a baja temperatura. Use este modo para ternera, aves o pescado.	
Freír al aire	150-250	220
	Freír al aire utiliza aire caliente para obtener alimentos congelados o frescos más crujientes y saludables sin aceite o con menos aceite que con los modos de convección normales. Para obtener los mejores resultados, utilice este modo sobre una bandeja para freír al aire. Siga las instrucciones de la receta o del envase para fijar la temperatura, el tiempo y la cantidad.	

Operaciones

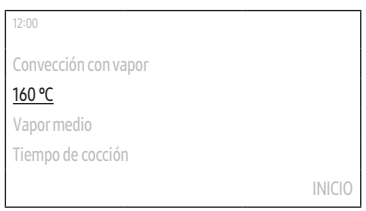
Modos asistidos con vapor

⚠ PRECAUCIÓN

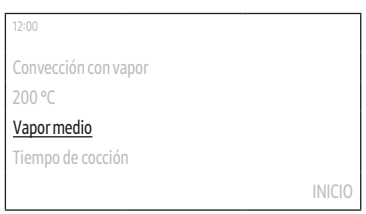
Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno antes de utilizar los modos asistidos con vapor.



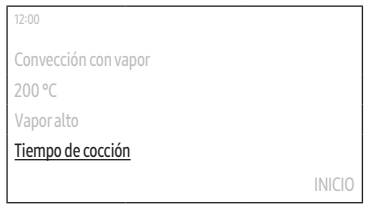
1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   (Para obtener información detallada acerca de cada modo, consulte la sección "**Descripciones de los modos asistidos con vapor**" en la página 17).
   - Si seleccionó **Cocción al vapor**, vaya al paso 4. (El paso 2~3 no se aplica a la **Cocción al vapor**.)



3. Ajuste la temperatura deseada.
   - La temperatura predeterminada y el intervalo de temperatura difieren en función del modo de cocción.



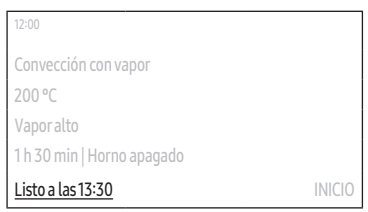
4. Ajuste el nivel de vapor.
   - El ajuste predeterminado es "Medio".



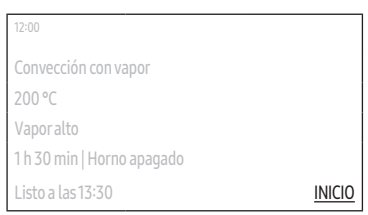
5. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
   - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.
6. Tras ajustar el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee poner en marcha al finalizar la cocción y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Puede seleccionar **Horno apagado**, **Mantener temp.** o **Mantener caliente**.

NOTA

Si empieza a cocinar sin definir el tiempo de cocción ni definir la opción **Mantener temp.**, debe detener el funcionamiento del horno manualmente.



7. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.
   - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)



8. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar 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

- Es posible cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante la cocción.
- Durante la cocción, seleccione **Pausa** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para pausar. Cuando pause la cocción, puede finalizar la cocción o continuar con ella.
  - Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para finalizar la cocción.
  - Seleccione **Continuar** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 min** en la pantalla.
  - Seleccione **+5 min** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar la cocción otros 5 minutos.

Descripciones de los modos asistidos con vapor

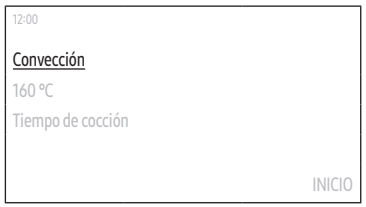
Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Cocción al vapor	-	-
	El vapor caliente del generador de vapor se inyecta a través de varias boquillas de chorro del horno para cocinar los alimentos. Este modo es más adecuado para cocinar hortalizas y verduras, pescado, huevos, fruta y arroz.	
Convección con vapor	100-230	160
	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	100-230	180
	El calor generado por la resistencia superior y el calentador de convección se distribuye por el horno de manera uniforme con el ventilador, y el vapor caliente complementa a las resistencias. Este modo es adecuado para asar platos crujientes, como carnes, carnes de ave o pescados.	
Calor inferior con vapor + Convección	100-230	200
	El calor generado por la resistencia inferior y el calentador de convección se distribuye por el horno de manera uniforme con el ventilador, y el vapor caliente complementa a las resistencias. Este modo es adecuado para hornear platos crujientes, como pizzas o pasteles de manzana.	

NOTA

- Llene siempre el depósito de agua con agua fresca cuando cocine con estos modos.
- Después de utilizar los modos asistidos con vapor, limpie siempre la humedad del interior del horno para evitar que se formen incrustaciones.

Operaciones

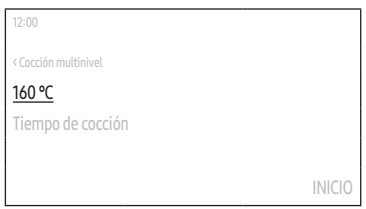
Funciones especiales



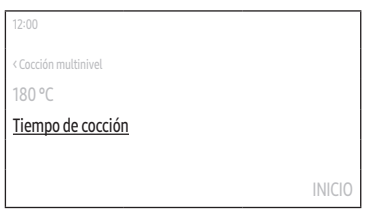
1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Funciones especiales** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.



3. Seleccione la función que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
(Para obtener información detallada acerca de cada función, consulte la sección "**Descripciones de las funciones especiales**" en la página **18**).



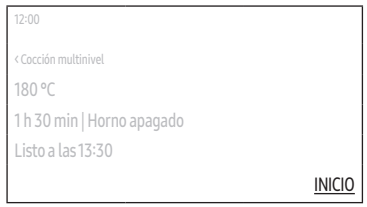
4. Ajuste la temperatura deseada.
   - La temperatura predeterminada y la temperatura difieren en función del modo de cocción.



5. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
   - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.



6. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.
   - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)



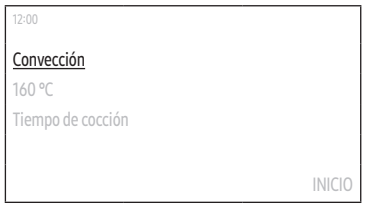
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar de inmediato.
   - Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.

Descripciones de las funciones especiales

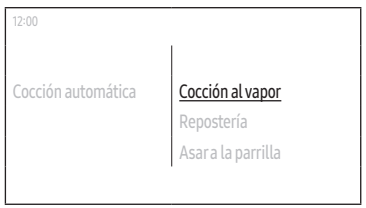
Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Cocción multinivel	40–250	160
	Úselo para cocinar con dos multiniveles al mismo tiempo.	
Mantener caliente	60–100	60
	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.	

Cocción automática

El horno ofrece un total de 35 programas de Cocción automática. Aprovéchese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocinado y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.



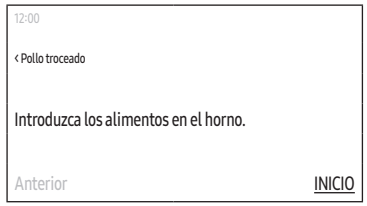
1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Cocción automática** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.



3. Seleccione la categoría y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Para obtener información detallada acerca de cada programa, consulte "**Cocción automática**" en la sección "**Cocción inteligente**" de la página 24).
5. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.



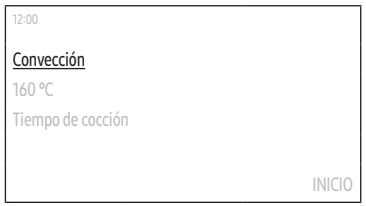
6. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Es posible que este paso no se aplique en algunos programas.
   - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.



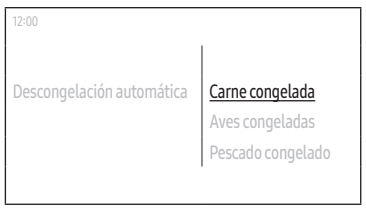
7. Vierta agua en el depósito de agua como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla el dial**.
   - Es posible que este paso no se aplique en algunos programas.
8. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
9. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Descongelación automática

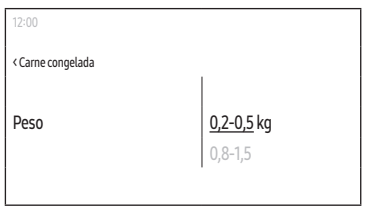
El horno ofrece 5 programas de descongelación automática. Aproveche esta característica para descongelar los alimentos cómodamente. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.



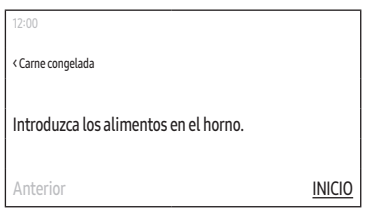
1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Descongelación automática** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.



3. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Para obtener información detallada acerca de cada programa, consulte "**Descongelación automática**" en la sección "**Cocción inteligente**" de la página 28).



4. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
5. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
6. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.



Temporizador

Añadir un temporizador nuevo

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione + y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Omita este paso si añade 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, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione el temporizador que desee editar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Cambie la hora.

Eliminar un temporizador

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

Utilizar el temporizador

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **INICIO** en el lado derecho del temporizador que desee utilizar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Una vez iniciado el temporizador, puede pausarlo o cancelarlo.

NOTA

Cuando el tiempo ha llegado hasta un momento determinado, aparece el mensaje "**Tiempo terminado**" con una melodía. Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ignorar el mensaje.

Limpieza

Limpieza por vapor

Resulta útil para limpiar la suciedad ligera con vapor.
Esta función automática le ahorra tiempo, puesto que ya no se requiere ninguna limpieza manual periódica.

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Limpieza a vapor** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

⚠ 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, tras asar o gratinar, se recomienda eliminar la suciedad persistente manualmente con un producto de limpieza antes de activar la limpieza a vapor.
- Deje entreabierta la puerta del horno cuando se complete el ciclo. para que la superficie de esmalte interior se seque por completo.
- 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 la parte frontal.

Descalcificar

Limpie 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 asistidos con vapor y le avisa cuando debe ejecutar la función Descalcificar. Puede seguir utilizando los modos asistidos con vapor durante las siguientes dos horas sin ejecutar la función Descalcificar. No obstante, no podrá usar los modos asistidos con vapor transcurridas dos horas si no ejecuta y completa la función Descalcificar.
- Cuando reciba el mensaje de notificación, seleccione **Iniciar ya** y, luego, pulse la **Perilla el dial** para ejecutar la función Descalcificar, o seleccione **Luego** y, luego, pulse la **Perilla el dial** para posponerla.
  - : se requiere descalcificación.

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Descalcificar** y, luego, pulse la **Perilla el dial**.
4. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
   - Si recibe un mensaje de notificación sobre que no hay suficiente agua, vierta más agua en el depósito, seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla el dial**.
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 1000 ml de agua potable tal y como se indica en la pantalla, seleccione **OK** y, luego, pulse la perilla del dial para iniciar el enjuague.
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 asistidos 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.

Escurrir

Después de utilizar los modos asistidos 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, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Drenar** y, luego, pulse la **Perilla el dial**.
4. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla el dial**.
   - 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.

Ajustes

Toque el botón ☰ en el panel de control, seleccione **Ajustes** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para cambiar varios 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, luego, pulse la **Perilla el dial** para permitir al Centro de llamadas acceder al horno de forma remota para comprobar la información interna.

Menú	Submenú	Descripción
Pantalla	Brillo	Es posible cambiar el brillo de la pantalla de visualización.
	Salvapantallas	Puede activar o desactivar el salvapantallas. **NOTA** • El salvapantallas es una función que muestra la fecha y la hora en la pantalla si no hay información de una hora concreta en el estado en espera. • Active el salvapantallas para activar el tema del reloj y el tiempo de espera.
	Tema del reloj	Es posible seleccionar el tema del reloj.
	Tiempo de espera	Puede definir la duración del tiempo antes de que se active el salvapantallas. **NOTA** • El consumo energético puede aumentar en función del ajuste que elija. • Cuando el ajuste de tiempo de espera se define como "**Siempre encendido**", 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	Se puede activar o desactivar para actualizar la hora desde Internet. Es necesario conectarse a la red Wi-Fi.
	Seleccionar zona horaria	Es posible seleccionar la zona horaria. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Ajustar fecha	Es posible definir la fecha manualmente. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Ajustar hora	Es posible definir la hora manualmente. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Seleccionar formato de hora	Puede seleccionar el formato de la hora a 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 asistidos con vapor. • Blanda: hasta 120 ppm • Media: 120-240 ppm • Semidura: 240-350 ppm • Dura: más de 350 ppm
Ayuda	Solución de problemas	Consulte la información de solución de problemas.
	Guía para el primero uso	Si lo desea, consulte las instrucciones sencillas sobre el uso básico del horno.

Operaciones

Menú	Submenú	Descripción
Acerca del dispositivo	Nombre del modelo	Compruebe el nombre del modelo de nuestro horno.
	Versión de software	Compruebe la versión actual del firmware. Cuando haya una nueva versión de software disponible, el botón **Actualización SW** aparecerá en este menú.
	Información legal	Revise la información legal.

Bloqueo

Es posible bloquear el panel de control para evitar cualquier funcionamiento indeseado.

- Para activar la función Bloqueo, toque el botón ☰ del panel de control, seleccione **Bloqueo** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
- Para desactivar la función Bloqueo, mantenga pulsado el botón ☰ hasta que vea el mensaje "Control desbloqueado."

Cocción inteligente

Cocción automática

En la siguiente tabla se muestran 35 programas automáticos para cocción al vapor, horneado, gratinado, asado y recalentamiento. Las tablas contienen sus cantidades y las recomendaciones apropiadas.
Antes de utilizar estos programas, llene siempre el depósito de agua hasta el nivel máximo con agua fresca. Los demás programas funcionan con el modo de horno de convección o con el modo de grill. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

1. Cocción al vapor

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Ramilletes de brócoli	0,2-0,6	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga los ramilletes de brócoli en el plato para cocción al y pulse Inicio para la cocción.		
Ramilletes de coliflor	0,2-0,6	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga los ramilletes de coliflor en el plato para cocción al y pulse Inicio para la cocción.		
Filete de pescado al vapor	0,2-1,0	Platos para cocción al vapor, perforados	2
	Ponga el filete de pescado (2 cm) en los platos para cocción al vapor. Pulse Inicio para la cocción. Puede utilizar la bandeja de horno en la parte inferior para el goteo.		
Bife de pescado al vapor	0,2-1,0	Platos para cocción al vapor, perforados	2
	Ponga el bife de pescado (3 cm) en los platos para cocción al vapor. Pulse Inicio para la cocción. Puede utilizar la bandeja de horno en la parte inferior para el goteo.		
Camarones al vapor	0,2-0,5	Platos para cocción al vapor, perforados	2
	Ponga los camarones (crudos / sin cocer, pelados o sin pelar) en los platos para cocción al vapor. Pulse Inicio para la cocción. Puede utilizar la bandeja de horno en la parte inferior para el goteo.		

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Pechuga de pollo al vapor	0,2-1,0	Platos para cocción al vapor, perforados	2
	Ponga la pechuga de pollo en los platos para cocción al vapor y pulse Inicio para la cocción. Puede utilizar la bandeja de horno en la parte inferior para el goteo.		
Huevo, mollet	0,1-0,6	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga de 2 a 10 huevos en el plato para cocción al vapor. Si le gustan los huevos más firmes, deje reposar los huevos un par de minutos.		
Mitades de papas al vapor	0,4-0,8	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Corte las papas (cada una de 150-200 g) en mitades y póngalas en el plato para cocción al vapor y pulse Inicio para la cocción.		
Arroz blanco	0,2-0,4	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Distribuya uniformemente el arroz blanco (basmati o pandan) en una fuente plana de pyrex. Por cada 100 g de arroz, añada 200 ml de agua fría. Remueva tras la cocción al vapor.		
Flan, al vapor	0,4-0,6	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga la mezcla del flan en 6 flaneras pequeñas (100 ml en cada una). Cubra con film transparente. Ponga platos para cocción al vapor.		
Remojo de frutas deshidratadas	0,1-0,5	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga frutas deshidratadas (albaricoques, ciruelas, manzana) en el plato para cocción al vapor.		
Derretir chocolate	0,1-0,3	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Rompa el chocolate (puro o de repostería) en trozos, póngalo en una pequeña fuente de pyrex y cúbralo con papel de plástico o con una tapa. Ponga el plato sobre el plato para cocción al vapor. Manténgalo cubierto durante el programa. Después de sacar, remueva bien. (Para el chocolate blanco o con leche, disminuir 5 min.)		

2. Repostería

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla del horno	1
	Ponga la tarta de manzana en una bandeja redonda de metal. Colóquela en la rejilla del horno. Los intervalos de peso incluyen la manzana, etc.		
Base para tarta de frutas	0,3-0,5	Rejilla del horno	2
	Ponga la mezcla en la base metálica de la rejilla del horno.		
Brownies	0,5-0,7	Rejilla del horno	2
	Ponga la masa en una fuente redonda de pyrex o cerámica en la rejilla del horno.		
Pastel de mantequilla holandés	0,5-0,7	Rejilla del horno	1
	Ponga la mezcla en la base metálica de la rejilla del horno.		
Pastel especiado neerlandés	0,7-0,8	Rejilla del horno	2
	Ponga la masa fresca en una fuente de horno metálica rectangular de tamaño adecuado (de 25 cm de longitud). Ponga la fuente a lo largo de la puerta en la rejilla del horno.		
Muffins	0,5-0,6	Rejilla del horno	2
	Coloque la masa para muffin en un molde para 12 muffins. Coloque el recipiente en el centro de la rejilla del horno.		
Bizcocho	0,3-0,6	Rejilla del horno	1
	Ponga 300 g de masa en un molde de metal negro redondo de 18 cm, 400 g en uno de 24 cm y 500 g en uno de 26 cm de diámetro. Coloque el recipiente en el centro de la rejilla del horno.		
Pizza casera	0,6-1,0	Bandeja de horno	1
	Ponga la pizza en la bandeja de horno. El peso oscila en función de los ingredientes: salsa, verduras, jamón o queso.		

Cocción inteligente

3. Asar a la parrilla

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Bistec, fino	0,3-0,6	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Coloque los bistecs uno junto al otro en el centro de la bandeja de horno y esta sobre la rejilla del horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso.		
Pollo troceado	0,5-0,7 1,0-1,2	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Unte los trozos de pollo fríos con aceite y especias. Ponga el lado de la piel hacia abajo en la rejilla del horno y en la bandeja de horno Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso.		
Muslitos de pollo	0,5-0,7	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Ponga los muslitos de pollo marinados uno al lado del otro en la rejilla del horno y en la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso.		
Bife de pescado a la parrilla	0,3-0,6	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Marine el filete de pescado (1 cm) y coloque uno al lado del otro en la rejilla del horno y en la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso.		

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Filete de pescado a la parrilla	0,3-0,6	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Marine el filete de pescado (1 cm) y coloque uno al lado del otro en la rejilla del horno y en la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso.		
Chuletas de cordero	0,3-0,6	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Marine las chuletas de cordero. Coloque las chuletas de cordero sobre la bandeja de horno y coloque esta sobre la rejilla del horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso.		

4. Asados

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Pollo entero	1,0-1,1 1,2-1,3	Rejilla del horno / Bandeja de horno	2 / 1
	Unte el pollo frío con aceite y especias. Coloque el lado de la pechuga hacia abajo, en el centro de la bandeja de horno y esta sobre la rejilla del horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso.		
Res asada, al punto	1,1-1,3	Rejilla del horno / Bandeja de horno	2 / 1
	Unte la carne con aceite y especias (solo pimienta; la sal debe añadirse después del asado). Póngala en la rejilla del horno y en la bandeja de horno, con el lado de la grasa hacia abajo. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso. Tras el asado y durante el tiempo de reposo de 5 a 10 minutos, envuelva en papel de aluminio.		
Cerdo asado	0,7-0,9	Rejilla del horno / Bandeja de horno	2 / 1
	Ponga la pieza de cerdo, pincelada con aceite y especias, con el lado de la grasa hacia abajo en la rejilla del horno y en la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso.		
Pescado entero	0,4-0,8	Rejilla del horno / Bandeja de horno	2 / 1
	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque un pescado al lado del otro, de cabeza a cola, sobre la rejilla del horno y la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**. Luego, seleccione **Continuar** y pulse la **Perilla del dial** para reanudar el proceso. El programa es adecuado para peces enteros, como trucha, lucioperca o dorada.		
Verduras al horno	0,2-0,5	Bandeja de horno	4
	Ponga en la bandeja de horno las verduras, como el calabacín en rodajas, los trozos de pimiento, la berenjena en rodajas, las setas y los tomates cherry. Unte con una mezcla de aceite de oliva, hierbas y especias.		
Papas asadas	0,4-0,8	Bandeja de horno	2
	Utilice papas de tamaño medio. Enjuague y limpie las papas. Unte la piel con una mezcla de aceite de oliva, sal, pimienta y hierbas. Ponga las papas una al lado de la otra en la bandeja de horno.		

5. Recalentar automáticamente

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Pizza congelada	0,3-0,4 0,4-0,5	Rejilla del horno	2
	Ponga la pizza congelada en el centro de la rejilla del horno.		
Bastones de papa congelados	0,4-0,5	Bandeja de horno	2
	Distribuya los bastones de papa congelados en la bandeja de horno.		
Palitos de pescado congelados	0,3-0,5	Bandeja de horno	2
	Ponga los palitos de pescado congelados de manera uniforme en la bandeja de horno. Si los voltea cuando se emite un tono, obtendrá mejores resultados.		

Cocción inteligente

Descongelación automática

Alimento	Peso (kg)	Tiempo de reposo (min)	Nivel de altura
Carne congelada	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Cubra siempre los bordes con papel de aluminio. Este programa es adecuado para res, cordero, cerdo, bifes, chuletas y carne molida. Coloque la carne en la rejilla del horno. Inserte la rejilla del horno en el nivel 2 y la bandeja de horno en el nivel 1.
Aves congeladas	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Proteja siempre las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Este programa es adecuado para un pollo entero y en porciones. Coloque la carne de ave en la rejilla del horno. Inserte la rejilla del horno en el nivel 2 y la bandeja de horno en el nivel 1.
Pescado congelado	0,3-0,8	10-30	Cubra siempre la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Este programa es adecuado para pescado entero y para filetes de pescado. Coloque el pescado en la rejilla del horno. Inserte la rejilla del horno en el nivel 2 y la bandeja de horno en el nivel 1.
Pan congelado	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Ponga el pan en posición horizontal, a lo largo de la puerta en la bandeja de horno, en el nivel de altura 2. Este programa es adecuado para todo tipo de pan en rebanadas, así como para panecillos y baguettes.
Fruta congelada	0,2-0,6	5-10	Distribuya las frutas uniformemente en la bandeja de horno, en el nivel de altura 2. Este programa es adecuado para todo tipo de frutas cortadas o bayas.

⚠ PRECAUCIÓN

- Después de descongelar la carne (especialmente la de ave), haga funcionar el horno vacío unos 10 minutos en el modo de convección (200 °C) para matar cualquier bacteria presente en la cavidad.
- Nunca congele de nuevo los alimentos una vez descongelados.

NOTA

1. Cuando haya terminado de descongelar, vierta el agua de la bandeja y lave el depósito.
2. Seque la sala de cocción con un paño seco si quedan restos de agua.
3. El ventilador de refrigeración siempre funciona durante 3-10 minutos después del modo de descongelación automática. Sin embargo, no se trata de un problema de funcionamiento ni debe preocuparse por ello.

Cocción manual

Modo asistido con vapor

Cocción al vapor

Utilice los ajustes y tiempos de esta tabla como instrucciones para la cocción al vapor.
Recomendamos llenar siempre el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel máximo.
A veces puede utilizar la bandeja de horno del fondo para recoger la condensación, por ejemplo, de filetes de pescado.

Alimento	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Ramilletes de brócoli	12-14	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Zanahorias enteras	25-30	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Verduras en rodajas (pimiento, calabacín, zanahoria, cebolla)	15-20	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Judías verdes	20-25	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Espárragos	10-15	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Verduras enteras (alcachofas, coliflor entera, choclo de maíz)	25-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Papas peladas (cortadas en cuartos)	30-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Filete de pescado (2 cm de grosor)	15-20	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Camarones (crudos/sin cocinar)	10-14	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Pechuga de pollo	23-28	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Huevos cocidos (duros)	16-20	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Dumplings con levadura congelados	25-30	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Arroz blanco (basmati o pandan) (Utilice una fuente de pyrex plana; añada el doble de agua)	30-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Arroz con leche (Utilice una fuente de pyrex plana; añada el doble o el cuádruple de cantidad de leche)	40-50	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Compota de frutas (Utilice una fuente de pyrex plana redonda; añada 1 cucharadita de azúcar y 2 cucharadas de agua)	25-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Flan/créme (6 platos de postre, cada uno de 100 ml; cubra los platos con papel de aluminio)	20-25	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Natillas de huevo (Utilice una fuente de pyrex grande y plana; cubra la fuente con papel de aluminio)	30-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)

Cocción inteligente

Cocción al vapor en dos niveles

Utilice los ajustes y tiempos de esta tabla como instrucciones para la cocción al vapor.
Recomendamos llenar siempre el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel máximo. Si tiene diferentes alimentos con un tiempo de preparación similar, puede introducir todos los elementos en el horno al mismo tiempo. De lo contrario, ponga en primer lugar el alimento que tenga el mayor tiempo de preparación.
Ponga el plato para cocción al vapor en el nivel 2 y la rejilla del horno en el nivel 4.

Alimento	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Cocción en 2 niveles: Platos dobles (filetes de pescado/verduras en rodajas)	15-20	Rejilla del horno (4) / Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Cocción en 2 niveles: Platos dobles (pechugas de pollo/verduras enteras)	25-30	Rejilla del horno (4) / Plato para cocción al vapor, perforado (2)

Se recomienda utilizar una fuente de pyrex plana sobre la rejilla del horno.
Si desea cocinar diversos alimentos al mismo tiempo, utilice un tiempo de cocción un 20-30 % más largo que el del alimento por sí solo.

Convección con vapor / Calor superior con vapor + Convección / Calor inferior con vapor + Convección

Utilice los ajustes y tiempos de esta tabla como instrucciones para hornear y asar.
Recomendamos llenar siempre el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel máximo.

Alimento	Modo vapor combinado	Temp. (°C)	Precalentar	Nivel de vapor	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Tiras de hojaldre (añada queso rallado)	Convección con vapor	200	O	Bajo	15-20	Bandeja de horno (1)
Cruasanes (toda la masa de croissant ya hecha)	Convección con vapor	180	O	Bajo	20-25	Bandeja de horno (1)
Pan casero	Calor inferior con vapor + Convección	180	O	Med	30-40	Rejilla del horno (1)
Verduras gratinadas / papas gratinadas	Convección con vapor	160-180	O	Med	35-50	Rejilla del horno (2)
Res asada, 1 kg Al punto-más hecha	Calor superior con vapor + Convección	1.ª etapa: 180 2.ª etapa: 180	X	Alto	1.ª etapa: 25-35 2.ª etapa: 25-35	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pollo entero	Calor superior con vapor + Convección	1.ª etapa: 210 2.ª etapa: 210	X	Alto	1.ª etapa: 30-40 2.ª etapa: 20-30	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pollo troceado	Calor superior con vapor + Convección	1.ª etapa: 210 2.ª etapa: 210	X	Alto	1.ª etapa: 20-30 2.ª etapa: 20-30	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)

NOTA

- Se recomienda voltear los alimentos en la primera y segunda etapa.
- Si abre la puerta mientras el horno está cocinando, el horno se detiene. Para poner de nuevo en marcha el horno, seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Guía para usar la convección

Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado.
Se recomienda precalentar el horno con el modo Convección.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Tarta de avellanas en molde cuadrado	160-170	60-70	Rejilla del horno (1)
Tarta de limón en molde de anillo o fuente cóncava	150-160	50-60	Rejilla del horno (1)
Bizcocho	150-160	25-35	Rejilla del horno (1)
Base de tarta de frutas	150-170	25-35	Rejilla del horno (1)
Pastel de frutas streusel plano (masa con levadura)	150-170	30-40	Bandeja de horno (2)
Cruasanes	170-180	10-15	Bandeja de horno (1)
Panecillos	180-190	10-15	Bandeja de horno (1)
Galletas	160-180	10-20	Bandeja de horno (2)
Bastones de papa	200-220	15-20	Bandeja de horno (2)

Calor superior + Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.
Se recomienda precalentar el horno con el modo Calor superior + Convección.
Coloque la carne sobre la rejilla del horno, siga el consejo sobre el nivel de altura de la tabla y utilice la bandeja de horno en el nivel 1 para recoger el aceite.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Res asada (1 kg / al punto)	170-190	60-90	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Paleta de cerdo / rollo de cerdo (1 kg)	180-200	90-120	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Cordero asado / pata de cordero (0,8 kg)	190-210	50-80	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pollo entero (1,2 kg)	200-220	50-70	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Trucha entera (2 piezas / 0,5 kg)	180-200	30-40	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pechuga de pato (0,3 kg)	180-200	25-35	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)

Cocción inteligente

Calor inferior + Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado y asado.
Se recomienda precalentar el horno con el modo Calor inferior + Convección.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Pizza casera	180-200	20-30	Bandeja de horno (1)
Quiche / pastel prehorneado refrigerado	180-200	10-15	Rejilla del horno (1)
Pizza congelada con levadura	180-200	15-20	Bandeja de horno (1)
Pizza congelada	180-200	15-25	Bandeja de horno (1)
Pizza refrigerada	180-200	8-15	Bandeja de horno (1)
Pastel de manzana	160-180	60-70	Rejilla del horno (1)
Hojaldre, relleno de manzana	180-200	10-15	Bandeja de horno (1)

Guía de gratinado

Parrilla grande

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el gratinado.
Ajuste 220 °C de temperatura del grill y precaliente por 5 minutos.

Alimento	1.er tiempo (min)	2.º tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Espetón de kebab	8-10	6-8	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Bifes de cerdo	7-9	5-7	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Salchichas	6-8	6-8	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Pollo troceado	20-25	15-20	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Bifes de salmón	8-12	6-10	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Verduras en rodajas	15-20	-	Bandeja de horno (4)
Tostada	2-3	1-2	Rejilla del horno (4)
Tostadas de queso	3-5	-	Rejilla del horno (4)

Parrilla con ventilador

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el gratinado.
Ajuste 220 °C de temperatura del grill y precaliente por 5 minutos.

Alimento	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Salchichas	8-10	Rejilla del horno (3)
Gajos de patata	20-25	Rejilla del horno (3)
Bastones de papa congelados	15-20	Bandeja de horno (3)
Croquetas congeladas	20-25	Bandeja de horno (3)
Nuggets congelados	15-20	Bandeja de horno (3)
Bife de salmón	15-20	Rejilla del horno (3) / Bandeja de horno (1)
Filete de pescado	12-17	Rejilla del horno (3) / Bandeja de horno (1)
Pescado entero	15-20	Rejilla del horno (3) / Bandeja de horno (1)
Pollo troceado	30-40	Rejilla del horno (3) / Bandeja de horno (1)

Guía para usar Convencional con ventilador

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado y asado.
Se recomienda precalentar el horno con el modo Convencional con ventilador.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Lasaña	200-220	20-25	Rejilla del horno (2)
Verduras gratinadas	180-200	20-30	Rejilla del horno (2)
Patatas gratinadas	180-200	40-60	Rejilla del horno (2)
Pizzas en baguette congeladas	160-180	10-15	Bandeja de horno (2)
Bizcocho mármol	160-180	50-70	Rejilla del horno (1)
Pastel especiado	150-170	50-60	Rejilla del horno (1)
Muffins	180-200	20-30	Rejilla del horno (1)
Galletas	180-200	10-20	Bandeja de horno (2)

Convección Eco

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

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Crumble de frutas, 0,8-1,2 kg	Rejilla del horno	1	160-180	50-70
Papas rellenas, 0,4-0,8 kg	Bandeja de horno	2	190-200	60-70
Salchichas, 0,3-0,5 kg	Rejilla del horno + Bandeja de horno	2 1	160-180	20-30
Bastones de papa congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja de horno	2	180-200	30-40
Gajos de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja de horno	2	190-210	30-40
Filetes de pescado, asados, 0,4-0,8 kg	Rejilla del horno + Bandeja de horno	2 1	200-220	25-35
Filetes de pescado crujientes, empanizados, 0,4-0,8 kg	Rejilla del horno + Bandeja de horno	2 1	200-220	30-40
Solomillo de ternera asado, 0,8-1,2 kg	Rejilla del horno + Bandeja de horno	2 1	180-200	60-70
Verduras al horno, 0,4-0,6 kg	Bandeja de horno	2	200-220	20-30

Consejo para ahorrar energía

- Si el tiempo de cocción supera los 30 minutos, puede apagar el horno 5-10 minutos antes del fin del tiempo de cocción para ahorrar energía.
  El calor residual completará el proceso de cocción.
- No abra la puerta frecuentemente durante la cocción para mantener la temperatura de la cavidad; ahorrará tiempo y energía.

Guía de cocción intensiva

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.
Se recomienda precalentar el horno con el modo Intensivo (Superior + Inferior + Convección).

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Lasaña (2 kg)	180-200	20-30	Rejilla del horno (1)
Verduras gratinadas (2 kg)	160-180	40-60	Rejilla del horno (1)
Patatas gratinadas (2 kg)	160-180	60-90	Rejilla del horno (1)
Res asada (2 kg / al punto)	160-180	60-90	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pato entero (2 kg)	180-200	60-90	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
2 pollos enteros (1,2 kg cada uno)	200-220	60-90	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)

Asado Pro

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático de más de 200 °C.
El calentador superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de sellado de la carne. Después de este paso, los alimentos se cocinan cuidadosamente con la temperatura baja de la preselección.
Este proceso se realiza mientras los calentadores superior e inferior están funcionando.
Este modo es apto para asar carne, aves y pescado.
Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (h)	Accesorio (nivel de altura)
Res asada	80-100	3:30-4:30	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Cerdo asado	90-110	3:30-4:00	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pechuga de pato	80-100	1:30-2:00	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Filete de res	80-100	1:30-2:00	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Filete de cerdo	80-100	1:30-2:00	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)

Cocción inteligente

Freír al aire

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para freír al aire.
No se requiere precalentamiento.

Alimento	Tamaño de porción (g)	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Nivel de altura
Patatas				
Bastones de papa congelados	500-1000	210-220	20-25	3
Bastones de papa congelados, sazonados	500-1000	210-220	15-20	3
Tater Tots congelados	500-1000	210-220	15-20	3
Hash Brown* congelado	500-1000	210-220	15-20	3
Gajos de patata congelados	500-1000	210-220	15-20	3
Bastones de papa caseros	500-1000	190-200	20-25	3
Gajos de patata caseros*	500-1000	200-210	20-25	3
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	300-500	210-220	15-20	3
Alitas de pollo congeladas*	500-1000	210-220	25-30	3
Aros de cebolla congelados	300-500	210-220	10-15	3
Palitos de pescado congelados	300-500	210-220	15-20	3
Tiras de pollo congeladas	500-1000	210-220	20-25	3
Churros congelados	300-500	190-200	10-15	3
Carne de ave				
Muslitos frescos*	500-1000	200-210	30-35	3
Alitas de pollo frescas*	300-500	200-210	27-32	3
Pechugas de pollo, empanizadas*	300-500	200-210	25-30	3
Verduras				
Espárragos, empanizados	100-300	200	15-20	3
Berenjenas, empanizadas	200-400	200	15-20	3
Setas, empanizadas	100-300	200	15-20	3
Cebollas, empanizadas	100-300	200	15-20	3
Coliflor, empanizada	300-500	190-200	15-20	3
Mezcla de verduras, empanizada	300-500	200	15-20	3

***** Voltear transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.

NOTA

- Coloque una bandeja de horno en la rejilla de debajo de la bandeja para freír al aire para recoger el posible goteo. Así, se reducen las salpicaduras y el humo.
- Antes de usar una bandeja de horno, compruebe la temperatura máxima permitida de dicha bandeja.
- 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.

Cocción multinivel (especial)

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado.
Se recomienda precalentar el horno con el modo Cocción multinivel.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Pasteles pequeños	150-160	20-30	2 bandejas de horno (4+2)
Pastelitos	160-180	20-30	2 bandejas de horno (4+2)
Cruasanes	160-180	20-30	2 bandejas de horno (4+2)
Pastel de hojaldre	180-200	30-40	2 bandejas de horno (4+2)
Galletas	170-190	15-20	2 bandejas de horno (4+2)
Lasaña	160-180	30-45	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (2)
Bastones de papa congelados	180-200	30-50	2 bandejas de horno (4+2)
Nuggets congelados	180-200	20-30	2 bandejas de horno (4+2)
Pizza congelada	200-220	20-30	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (2)

Recetas de prueba

Según la norma EN 60350

1. Repostería

Las recomendaciones para el horneado hacen referencia al horno precalentado. Inserte la bandeja de horno con el lado inclinado hacia el frontal de la puerta.

Tipo de alimento	Plato y notas	Nivel de altura	Modo de cocción	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)
Pasteles pequeños	Bandeja de horno	1	Convencional con ventilador	150-160	20-30
		1	Convección	150-160	20-25
	Bandeja de horno + Bandeja de horno	2 + 4	Cocción multinivel	150-160	20-30
Bizcocho sin grasa	Molde desmontable para pastel en la parrilla grande (Recubrimiento oscuro, Ø 26 cm)	1	Convencional	150-160	20-30
		1	Convección	150-160	30-35
Shortbread	Bandeja de horno	1	Convencional	150-160	20-30
		1	Convección	150-160	20-30
Bizcocho de manzana con levadura en bandeja	Bandeja de horno	1	Convencional	150-160	40-50
		1	Convección	150-160	45-55
Pastel de manzana	Parrilla grande + 2 moldes desmontables para pastel* (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	1 Colocado en diagonal	Calor inferior + Convección	170-190	70-90

* Se colocan dos pasteles en la parrilla en la parte posterior izquierda y en la parte frontal derecha.

2. Asar a la parrilla

Precaliente el horno vacío por 5 minutos con la función de parrilla.

Tipo de alimento	Plato y notas	Nivel de altura	Modo de cocción	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)
Tostadas de pan blanco	Rejilla del horno	4	Parrilla	250	1.ª 1-2 2.ª 1-2
Hamburguesas de res (12 unidades)	Rejilla del horno + bandeja de horno (para recoger el goteo)	4+2	Parrilla	250	1.ª 10-15 2.ª 10-15

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta y los sellos de la puerta (solo modelos aplicables).
Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres acumulan impurezas. Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.
Si hay huellas, grasa o manchas en el exterior (como la superficie de la puerta o la pantalla), limpie con un paño suave con limpiacristales o detergente neutro, luego, seque con un paño suave, limpio y seco.

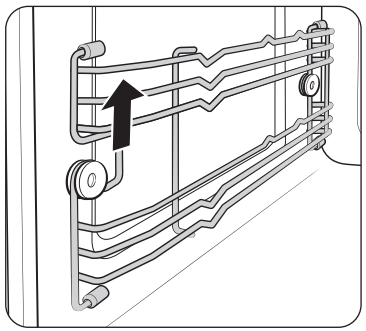
Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro de la cavidad.
2. Caliente el horno por 10 minutos a la máxima temperatura del modo del horno.
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el horno se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

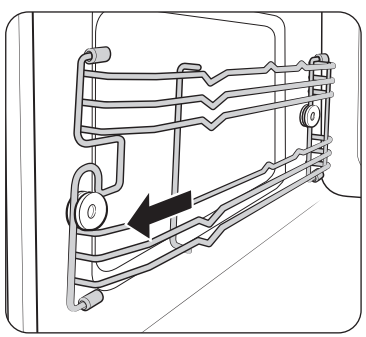
⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los sellos de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abra y se cierre suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con productos químicos o abrasivos.
- Después de cada uso del horno, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Rejillas laterales (solo modelos aplicables)



1. Eleve la parte frontal de la rejilla para liberarla del soporte.



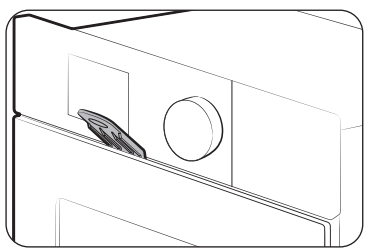
2. Tire de la rejilla hacia delante para retirarla.
3. Retire la rejilla del otro lado de la misma manera.
4. Limpie ambas rejillas laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 y 2 en orden inverso para montarlas.

NOTA

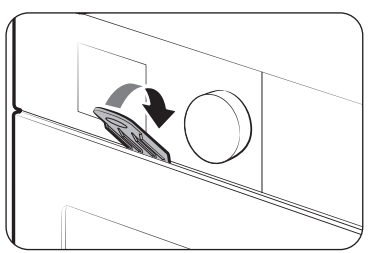
El horno funciona aunque las rejillas laterales y las parrillas no estén colocadas en su lugar.

Apertura manual de la puerta

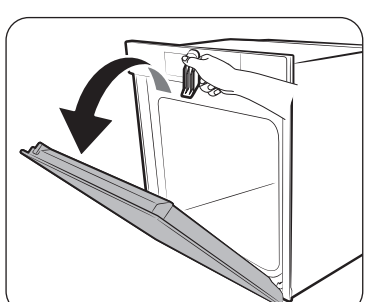
Si la puerta no se abre automáticamente y desea abrirla manualmente, puede hacerlo con el abridor para la puerta.



1. Inserte el abridor para la puerta en el hueco entre la puerta y el panel de control.



2. Eleve el abridor para la puerta.



3. La puerta se abrirá manualmente.

⚠ ADVERTENCIA

- La puerta puede calentarse. Utilice guantes para horno cuando abra la puerta manualmente.
- Puede escaparse mucho vapor si la puerta se abre manualmente. El vapor puede causar quemaduras. Retírese y espere hasta que se disipe el vapor antes de sacar los alimentos del horno.

NOTA

Si la puerta no se abre automáticamente, desenchufe el cable de alimentación para que se refrigere durante suficiente tiempo. Si el problema persiste, contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung.

Reemplazo (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

Este horno no contiene piezas que pueda reemplazar el usuario. No intente reemplazar ni reparar el horno usted mismo.

- Si se produce algún problema con las bisagras, las juntas o la puerta, contacte a un técnico calificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung. No la reemplace usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Cuidados para períodos largos de no utilización

Si no va a utilizar el horno durante bastante tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno pueden afectar a su rendimiento.

Solución de problemas

Es posible que se produzca algún problema mientras utiliza el horno. En tal caso, consulte primero la tabla siguiente y ponga en práctica las sugerencias. Si el problema continúa o si sigue apareciendo algún código de información en la pantalla, contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung.

Puntos de control

Si tiene algún problema con el horno, compruebe primero la tabla que se indica a continuación y ponga en práctica las sugerencias.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve la hora.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que hay suministro eléctrico.
	La opción de visualización está desactivada.	Active la opción de visualización. Es normal que la hora actual desaparezca unos minutos después de activar la opción de visualización.
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que hay suministro eléctrico.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno se para durante el funcionamiento.	Se abrió la puerta para voltear los alimentos.	Tras voltear los alimentos, seleccione Continuar y, luego, pulse la perilla del dial.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	El horno ha estado funcionando durante bastante tiempo.	Después de cocinar durante bastante tiempo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta hacer funcionar el horno sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación conectados a la misma toma de corriente.	Asigne una toma exclusiva para el horno.
El horno no tiene corriente.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que hay suministro eléctrico.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados, ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.

Problema	Causa	Acción
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
La puerta no se puede cerrar.	Si el motor de la puerta automática no está inicializado.	Empuje la puerta con la mano para mantenerla cerrada y toque el botón de apertura automática de la puerta para inicializarlo.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la puerta permanece abierta durante mucho tiempo. Cierre la puerta y vuelva a abrirla, o pulse el botón “Luz”.
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a comprobarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la perilla del dial. Luego, seleccione Continuar y pulse la perilla del dial para reanudar el proceso.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.

Problema	Causa	Acción
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/ descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a comprobarlo.
El horno da corriente.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
Gotea agua.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Hay fugas de vapor en la puerta.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Queda agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 5 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
Parrilla		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de las resistencias.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizar el horno 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en las resistencias.	Deje enfriar el horno y limpie los restos de comida de las resistencias.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Asegúrese de preparar o disponer los alimentos correctamente.

Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de las resistencias.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizar el horno 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en las resistencias.	Deje enfriar el horno y limpie los restos de comida de las resistencias.
El horno despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan utensilios de plástico o no resistentes al calor.	Use utensilios de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina correctamente.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario voltear los alimentos. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El grill o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño del utensilio utilizado no es adecuado.	Configure de nuevo los controles del horno o utilice utensilios adecuados con parte inferior plana.

Códigos de información

Si el horno no funciona, es posible que vea un código de información en la pantalla. Consulte la tabla siguiente y ponga en práctica las sugerencias.

Código	Descripción	Acción
C-20	El sensor de temperatura está abierto.	Desenchufe el cable de alimentación del horno y contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung.
	El sensor de temperatura cortocircuitó.	
C-70	El sensor de vapor está abierto.	
	El sensor de vapor cortocircuitó.	
C-F0	Si no hay comunicación entre el MICOM principal y secundario.	
C-F1	Solo se produce cuando la EEPROM de lectura o escritura no funciona.	
C-d4	El motor de la puerta automática falla.	
C-21	Este código aparece si la temperatura del horno es alta. En caso de que la temperatura supere el límite de temperatura durante el funcionamiento de cada modo. (incendio detectado).	Desenchufe el cable de alimentación para que se refrigere durante suficiente tiempo y reinicie el horno.
C-F2	La tecla táctil falla.	Detenga el horno y vuelva a intentarlo.
C-d0		Desenchufe el cable de alimentación para que se refrigere durante suficiente tiempo y limpie el botón. (Polvo, agua) Si el problema persiste, contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung.

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.

Fuente de alimentación		230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	Potencia máxima	2850 W
	Parrilla	2550 W
	Convección	2500 W
	Vapor	2850 W
Método de enfriamiento		Motor de ventilador
Dimensiones (an. x al. x pr.)	Unidad principal	595 x 456 x 570 mm
	Empotrable	560 x 446 x 549 mm
Volumen		50 litros
Peso	Neto	33,4 Kg
	Envío	41,1 Kg

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

Anexo

Ficha de datos del producto

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificación del modelo		NQ5B7993A**
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI cavidad)		80,3
Clase de eficiencia energética por cavidad		A+
El consumo energético (electricidad) que se requiere para calentar una carga estandarizada en la cavidad de un horno eléctrico calentado durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)		-
El consumo energético que se requiere para calentar una carga estandarizada en la cavidad de un horno eléctrico calentado durante un ciclo en modo con ventilador por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)		0,61 kWh/ciclo
Número de cavidades		1
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad
Volumen por cavidad (V)		50 l
Tipo de horno		Empotrable
Masa del aparato (M)		33,4 Kg
Consumo total de energía en espera (W) (Todos los puertos de red están en estado “encendido”)		1,9 W
Período de tiempo para la gestión de la energía (min)		20 min
Wi-Fi	Consumo de energía en modo de espera (W)	1,9 W
	Período de tiempo para la gestión de la energía (min)	20 min
Modo apagado	Consumo de energía	0,5 W
	Período de tiempo para la gestión de la energía (min)	30 min

Datos determinados según las normas EN 60350-1, EN 50564, Reglamentos (UE) N.º 65/2014 y (UE) N.º 66/2014 de la Comisión y Reglamento (CE) N.º 1275/2008.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada, salvo para voltear los alimentos.
  No abra la puerta frecuentemente durante la cocción a fin de mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- 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.
- 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.
- 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 5 GHz 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, por un costo 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.

SAMSUNG

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

¿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

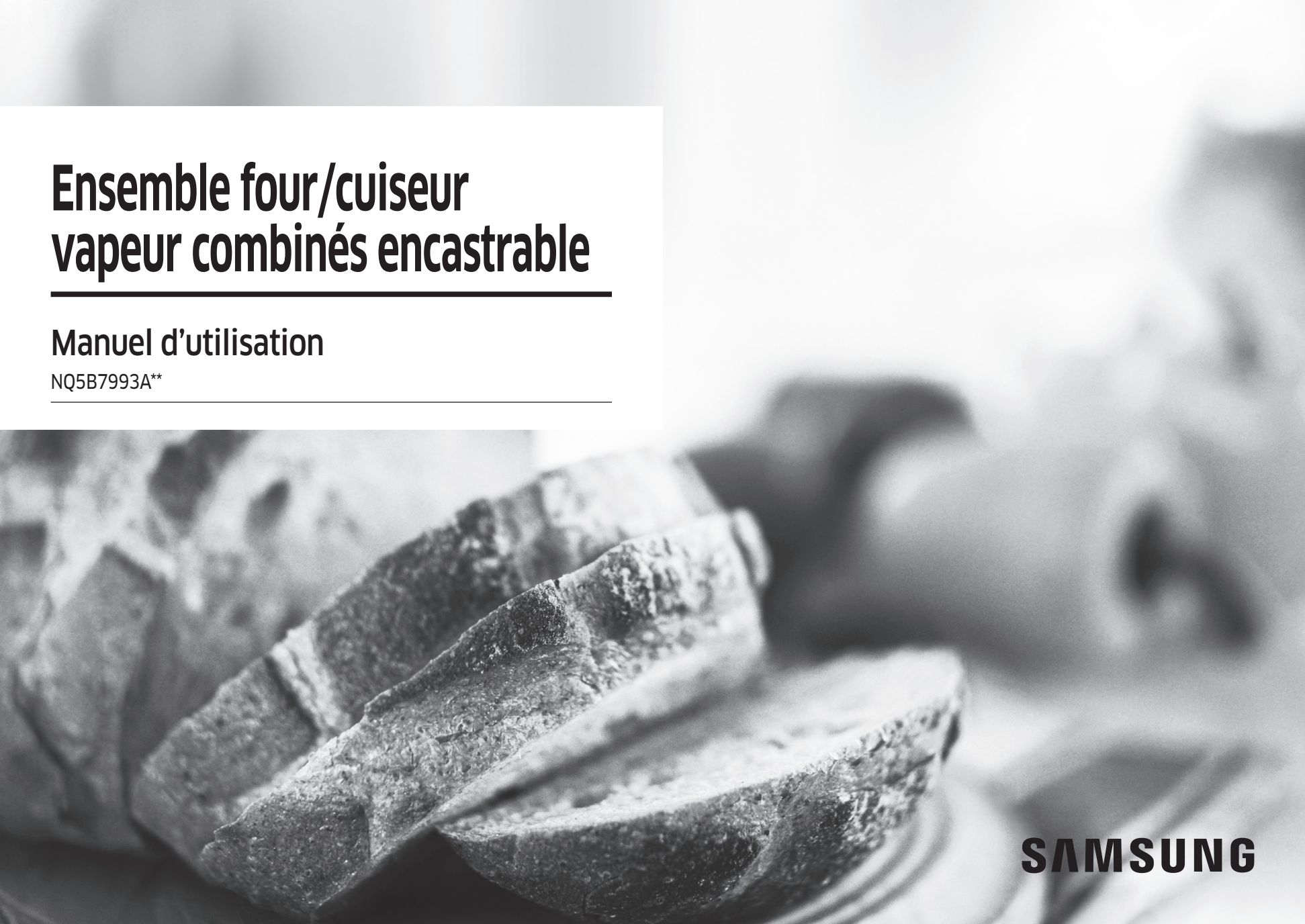
PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - 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 Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	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

DG68-01432A-02

Ensemble four/cuiseur vapeur combinés encastrable

Manuel d'utilisation

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation 3

Consignes de sécurité 3

Consignes de sécurité importantes 3

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

Installation 7

Accessoires fournis 7

Consignes d'installation 8

Installation dans le meuble 8

Avant de commencer 11

Tableau de commande 11

Réglages initiaux 11

Glissières latérales 12

Réservoir d'eau 13

Porte automatique 14

Opérations 14

Modes du four 14

Modes vapeur 16

Fonctions spéciales 18

Cuisson automatique 19

Décongélation auto 20

Minuterie 21

Nettoyage 21

Réglages 23

Verrouiller 24

Cuisiner intelligemment 25

Cuisson automatique 25

Décongélation auto 29

Cuisson manuelle 30

Plats d'essai 36

Entretien 37

Nettoyage 37

Ouverture manuelle de la porte 38

Remplacement (réparation) 39

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 39

Dépannage 39

Points de contrôle 39

Codes d'information 43

Caractéristiques techniques 43

Annexe 44

Fiche technique du produit 44

Annonce de logiciel de source libre (open source) 45

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes sur la sécurité et des instructions destinées à vous aider dans l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Veuillez prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez ce livre pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation

⚠ AVERTISSEMENT

Les dangers ou pratiques dangereuses pouvant engendrer **des blessures graves, la mort et/ou l'endommagement des biens**.

⚠ ATTENTION

Les dangers ou pratiques dangereuses pouvant engendrer **des blessures et/ou l'endommagement des biens**.

REMARQUE

Conseils, recommandations ou informations utiles qui aident les utilisateurs à manipuler le produit.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée par un électricien agréé uniquement. Il est de la responsabilité de l'installateur de brancher l'appareil à l'alimentation secteur en respectant les recommandations de sécurité correspondantes.

Consignes de sécurité importantes

⚠ 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 moyen de débranchement doit être incorporé 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 utiliser d'adhésifs, car ceux-ci 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 cet appareil est doté d'une fonction de nettoyage, il convient d'éliminer tout déversement et de retirer tous les ustensiles du four avant le démarrage du nettoyage vapeur ou le nettoyage automatique. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si cet appareil dispose d'une fonction de nettoyage, lors du nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four. (Modèle de sonde à viande 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.

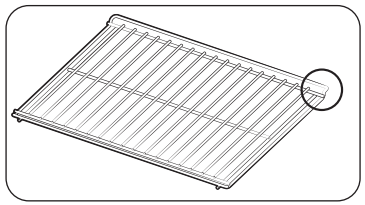
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

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.



Veuillez placer le cadre plié vers l'arrière, afin de soutenir la position de repos lors de la cuisson d'éléments lourds. (Selon le modèle)

⚠ ATTENTION

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

Cet appareil ne doit être branché à l'alimentation secteur que par un électricien spécialement agréé.

En cas de panne ou d'endommagement de l'appareil, n'essayez pas de le faire fonctionner. Les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé uniquement. Une réparation incorrecte peut représenter un danger considérable pour vous et les autres. Si votre four doit être réparé, contactez un centre de réparation SAMSUNG ou votre revendeur.

Les fils et câbles électriques ne doivent pas toucher le four.

Le four doit être raccordé à l'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateurs multiprise ou de rallonges.

L'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée pendant une réparation ou un nettoyage.

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

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

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

Ce four a été conçu uniquement pour la cuisson des aliments dans un contexte domestique.

Pendant l'utilisation, les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne stockez jamais de matériaux inflammables dans le four.

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

Lors de la cuisson, faites attention en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper rapidement.

Lors de la cuisson de plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées et la vapeur peut s'enflammer si elle entre en contact avec une partie chaude du four.

Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur hydraulique à haute pression ou de nettoyeur vapeur.

Les enfants doivent être maintenus à une distance adéquate lorsque le four est utilisé.

Les aliments congelés tels que les pizzas doivent être cuits sur la grande grille. Si la plaque de cuisson est utilisée, elle peut se déformer en raison de la forte variation des températures.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsqu'il est chaud. Cela pourrait endommager la surface émaillée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.

Ne tapissez pas le fond du four de papier aluminium et n'y posez pas de plaques de cuisson ou de moules. Le papier aluminium bloque la chaleur, ce qui risque d'endommager les surfaces émaillées et de provoquer de mauvais résultats de cuisson.

Les jus de fruits laissent des taches qui peuvent devenir permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour la cuisson de gâteaux très humides, utilisez un moule profond.

Ne posez pas d'ustensiles de cuisson sur la porte du four ouverte.

Consignes de sécurité

Écartez les enfants de la porte quand vous l'ouvrez ou que vous la refermez, car ils pourraient se cogner dessus ou se coincer les doigts dans la porte.

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

N'ouvrez pas la porte en forçant inutilement.

AVERTISSEMENT : Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur, même après la fin du processus de cuisson.

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas la porte ouverte pendant que le four est en mode de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si la porte s'ouvre automatiquement, elle peut heurter les enfants ou les animaux domestiques. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques dans le champ d'ouverture de la porte. (Modèle à porte automatique (Sans poignée) uniquement)

AVERTISSEMENT : Si vous fermez ou ouvrez la porte pendant que l'appareil fonctionne, veillez à utiliser des gants de cuisine ou des maniques. Si vous touchez la porte à mains nues, vous risquez de vous brûler car la surface de la porte est chaude. (Modèle à porte automatique (Sans poignée) uniquement)

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, la norme relative aux Batteries), rendez-vous sur :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

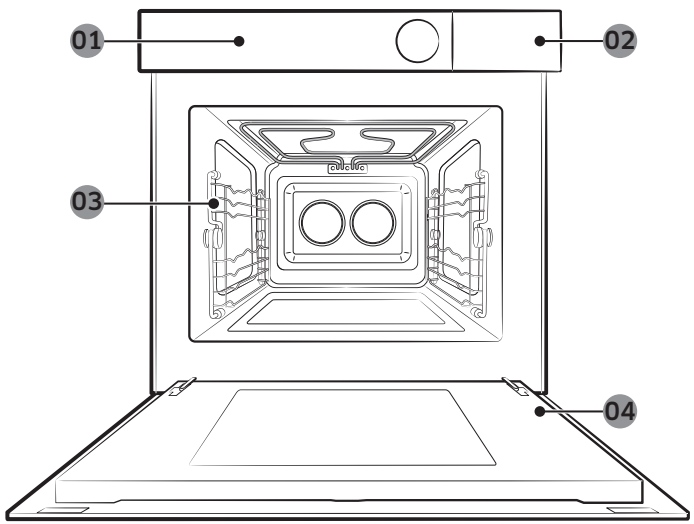


Installation

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

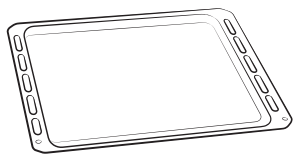


01 Tableau de commande **02** Réservoir d'eau **03** Glissières latérales

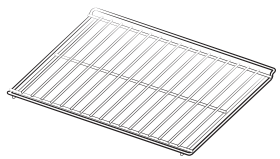
04 Porte

Accessoires

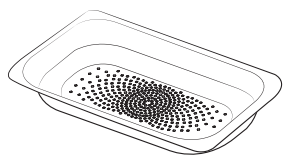
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



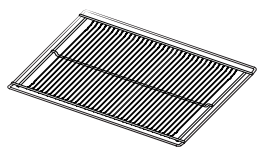
Plaque à pâtisserie



Grille du four



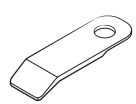
Plat à vapeur



Grille pour friture à l'air
(Utile pour le mode friture à l'air.)



3 vis (M4 L25)



Ouvre-porte

REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** à la page **25** pour déterminer l'accessoire approprié pour vos plats.

Installation

Consignes d'installation

Informations techniques générales

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (L × H × P)	Taille définie	595 x 456 x 570 mm
	Taille encastrée	560 x 446 x 549 mm

Cet appareil est conforme aux règlements UE.

Élimination de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.
L'emballage peut se composer des matériaux suivants :

- un carton ;
- un film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Veuillez éliminer ces matériaux de manière responsable, conformément aux règlements gouvernementaux.
Les autorités peuvent vous fournir des informations concernant la mise au rebut des appareils domestiques de manière responsable.

Sécurité

- Cet appareil ne doit être raccordé que par un technicien qualifié.
- Le four n'est pas conçu pour une utilisation dans un environnement commercial.
- Il doit être utilisé exclusivement pour la cuisson d'aliments dans un environnement domestique.
- L'appareil est chaud pendant et après l'utilisation.
- Faites preuve de prudence en présence de jeunes enfants.

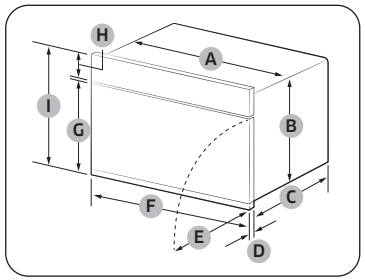
Raccordement électrique

Le réseau électrique de la maison auquel l'appareil est branché doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
L'appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après l'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.

Installation dans le meuble

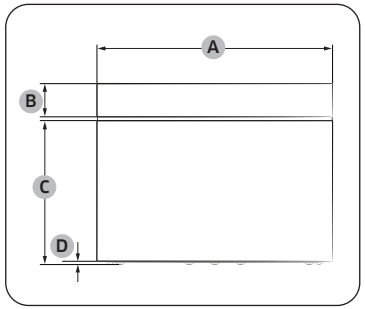
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

Dimensions requises pour l'installation (Ce produit est destiné aux produits à encastrer.)



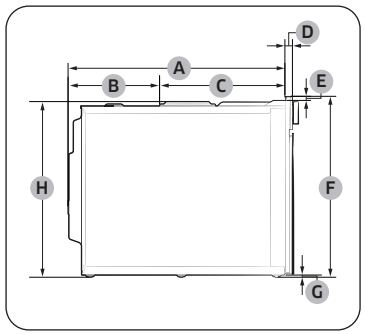
Four (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



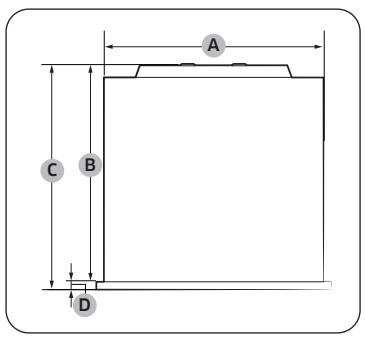
Four (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



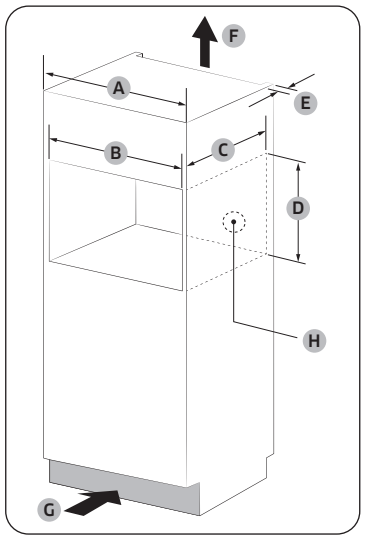
Four (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



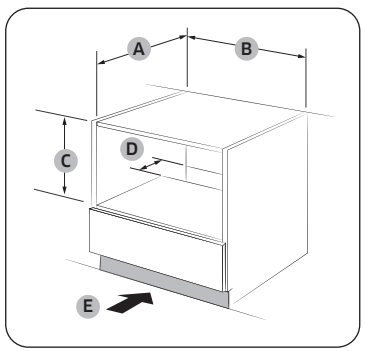
Four (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Meuble encastré (mm)

A	600
B	564 à 568 minimum
C	550 minimum
D	446 minimum / 450 maximum
E	50 minimum
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Espace pour la prise électrique (Orifice de Ø 30)



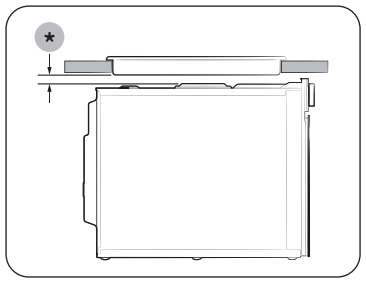
Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	564 minimum / 568 maximum
C	446 minimum / 450 maximum
D	50
E	200 cm²

REMARQUE

La hauteur minimum requise **(C)** est pour l'installation du four seul.

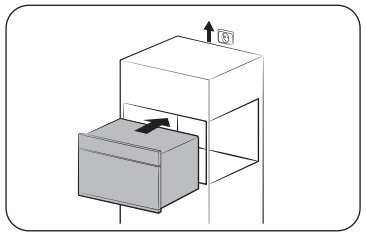
Installation



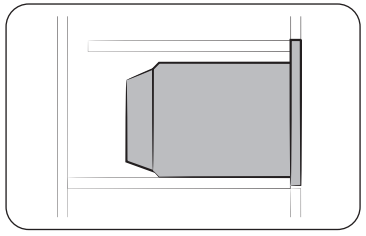
Installation avec une table de cuisson

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

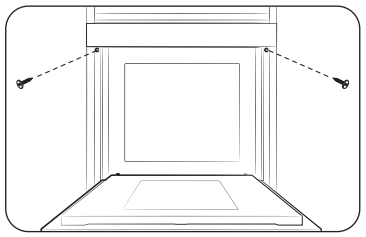
Montage du four



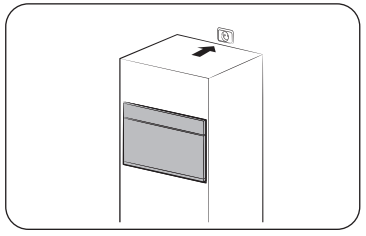
1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



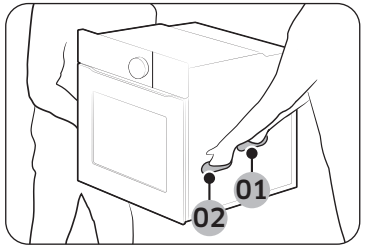
2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.



3. Fixez le four à l'aide des deux vis (4 x 25 mm) fournies.



4. Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne.



Veillez à tenir l'appareil à l'aide des 2 poignées latérales lorsque vous déballez le produit.

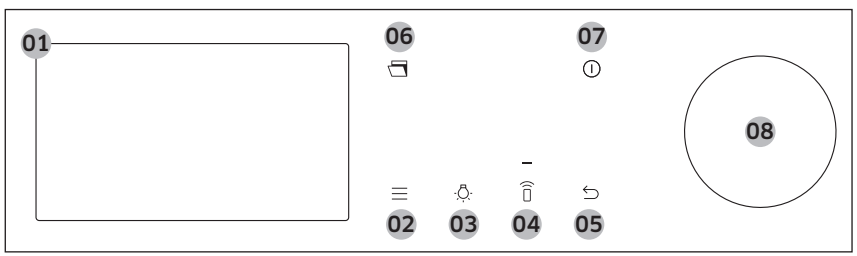
01 Poignée latérale 1
02 Poignée latérale 2

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, l'adhésif et autre élément 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.

Avant de commencer

Tableau de commande

Le tableau de commande du four comporte un écran (non tactile), une molette de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour connaître 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 pour activer ou désactiver la fonction Commande intelligente. **REMARQUE** La connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05	Retour	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06	Ouvrez la porte	Appuyez pour ouvrir la porte automatiquement
07	Puissance	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran.
08	Molette de réglage	Tournez à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et les listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner l'élément souligné.

Réglages initiaux

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue apparaît avec le logo Samsung. Suivez les instructions à l'écran pour terminer les réglages initiaux. Vous pouvez modifier les réglages initiaux ultérieurement en accédant à l'écran Réglages .

1. Sur l'écran de bienvenue, sélectionnez **Démarrer la configuration**, puis appuyez sur la **Molette de réglage.**
2. Définissez la langue.
   a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette 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 la **Molette de réglage**.
   b. Scannez le code QR sur l'écran avec votre smartphone et suivez les instructions à l'écran sur votre téléphone pour terminer la connexion.
      - Si vous ne souhaitez pas procéder à cette étape, sélectionnez **Passer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour passer à l'étape suivante.
   c. Lorsque vous recevez le message indiquant que vous êtes connecté avec succès, sélectionnez **OK** et appuyez sur la **Molette de réglage**.

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

REMARQUE

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

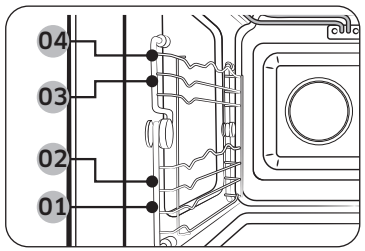
7. Sélectionnez l'heure.
   a. Réglez l'heure et les minutes. Appuyez sur la **Molette de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

REMARQUE

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

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer le réglage.
   - L'écran Guide pour la première utilisation apparaît. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour voir le guide ou sélectionner **PLUS TARD**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour sauter cette étape.

Glissières latérales



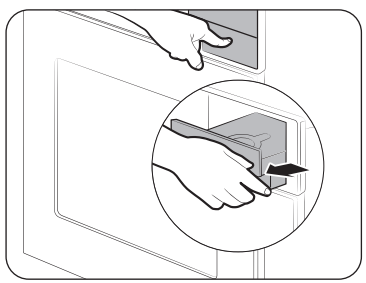
01 Niveau 1
02 Niveau 2
03 Niveau 3
04 Niveau 4

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

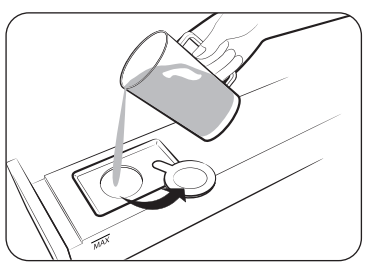
Avant de commencer

Réservoir d'eau

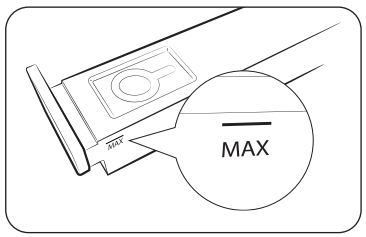
Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant la cuisson à la vapeur.



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

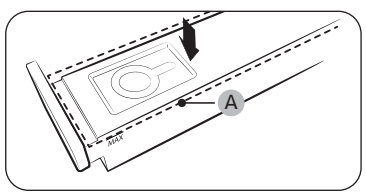


2. Ouvrez le bouchon du réservoir, et remplissez le réservoir avec 600 ml d'eau potable.
3. Fermez le couvercle, puis réinsérez le réservoir et fermez le couvercle.



REMARQUE

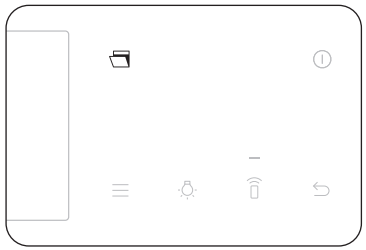
Ne dépassez pas la ligne MAX.



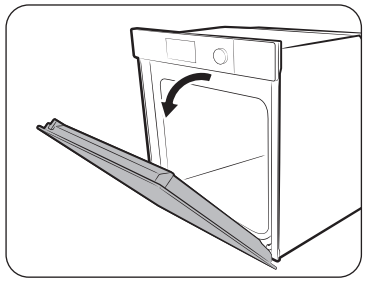
REMARQUE

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

Porte automatique



1. Appuyez sur le bouton **Porte automatique**.



2. La porte s'ouvrira automatiquement.

⚠ ATTENTION

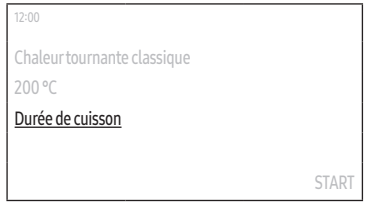
Si la porte s'ouvre automatiquement, elle peut heurter les enfants ou les animaux domestiques. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques dans le champ d'ouverture de la porte.

Opérations

Modes du four



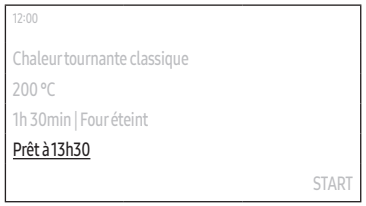




1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « **Description des modes du four** » à la page **15**.)
3. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.
4. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
   - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.
5. Après avoir réglé le temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur la **Molette de réglage.**
   - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Maintenir la temp.** ou **Maintien au chaud**.
   - Le mode Grand Gril ne prend pas en charge l'option **Maintien au chaud**.

REMARQUE

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





6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
   - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)

7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
   - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
   - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
  - Sélectionnez **OFF**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
  - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, le message **+5 min** apparaît à l'écran.
  - Vous pouvez sélectionner **+5 min**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Description des modes du four

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Convection	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.	
Chaleur tournante classique	40-250	180
	La chaleur est générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur avec les ventilateurs. Ce réglage convient pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.	
Convection Éco	40-250	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 Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.	
Grand gril	150-250	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 ventilation	40-250	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 températures (°C)	Température par défaut (°C)
Chaleur du haut + Convection	40-250	180
	L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les rôtis qui nécessitent un dessus croustillant (par exemple, de la viande ou des lasagnes).	
Chaleur du fond + Convection	40-250	200
	L'élément chauffant du fond génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la pizza, le pain ou le gâteau.	
Cuisson intensive	40-250	220
	La cuisson intensive active tous les éléments chauffants en alternance afin de répartir la chaleur de manière homogène à l'intérieur du four. Utilisez ce mode pour les grandes recettes, comme les grands gratins ou les tartes.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting exécute un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. Ensuite, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent à fonctionner pour saisir les aliments tels que la viande. Après avoir été saisie, la viande sera cuite à basse température. Utilisez ce mode pour cuire la viande, la volaille ou le poisson.	
Friture à l'air	150-250	220
	Friture à l'air utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que les modes de convection normaux. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur un plateau de friture à l'air. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la température, la durée et la quantité.	

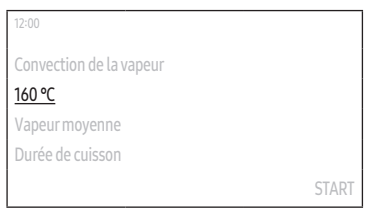
Modes vapeur

⚠ ATTENTION

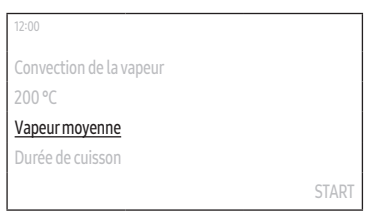
Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant d'utiliser les modes vapeur.



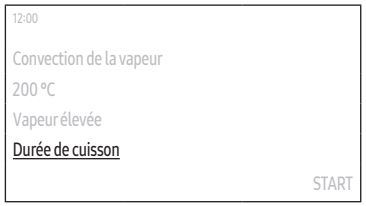
1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « **Description des modes vapeur** » à la page **18**.)
   - Si vous avez sélectionné **Cuisson à la vapeur**, passez à l'**étape 4**. (**Les étapes 2~3** ne s'appliquent pas à la **Cuisson à la vapeur**.)



3. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.



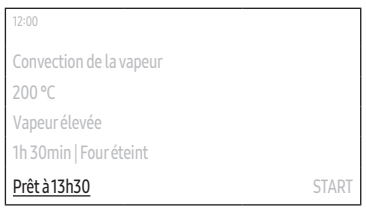
4. Réglez le niveau de vapeur.
   - Le paramètre par défaut est « Moyen ».



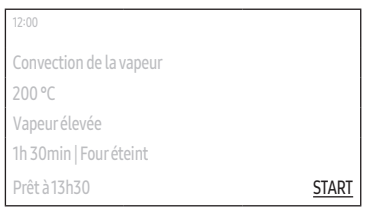
5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
   - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.
6. Après avoir réglé le temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur la **Molette de réglage.**
   - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Maintenir la temp.** ou **Maintien au chaud**.

REMARQUE

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



7. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
   - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)



8. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
   - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
   - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
  - Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
  - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, le message **+5 min** apparaît à l'écran.
  - Vous pouvez sélectionner **+5 min**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Opérations

Description des modes vapeur

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Cuisson à la vapeur	-	-
	La vapeur chaude provenant du générateur de vapeur est injectée par plusieurs buses 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 de la vapeur	100-230	160
	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 du haut à la vapeur + Convection	100-230	180
	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 soutient les éléments chauffants. Ce mode convient pour rôtir des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.	
Chaleur du fond à la vapeur + Convection	100-230	200
	La chaleur générée par le chauffage inférieur et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude soutient les éléments chauffants. Ce mode est adapté à la cuisson d'aliments croustillants comme la pizza ou la tarte aux pommes.	

REMARQUE

- Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche lorsque vous cuisinez avec ces modes.
- Après avoir utilisé les modes vapeur, essuyez toujours l'humidité à l'intérieur du four pour éviter le tartre.

Fonctions spéciales



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Fonctions spéciales**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.



3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
(Pour des informations détaillées sur chaque fonction, voir la section « **Description des fonctions spéciales** » à la page **19**.)



4. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la température diffèrent selon le mode de cuisson.



5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
   - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.





6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
   - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
   - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
   - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

Description des fonctions spéciales

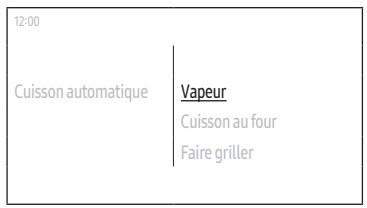
Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Cuisson à plusieurs niveaux	40-250	160
	Utilisez cette fonction pour cuisiner avec deux niveaux en même temps.	
Maintien au chaud	60-100	60
	Utilisez cette fonction uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.	

Cuisson automatique

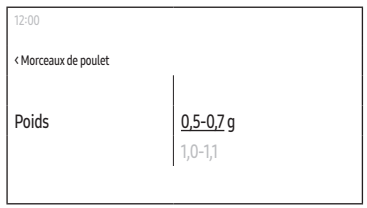
Le four propose 35 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



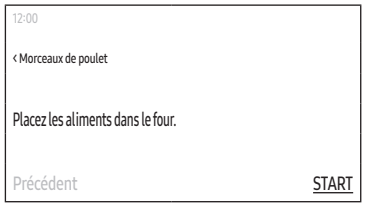
1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson automatique**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.



3. Sélectionnez la catégorie, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
   - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « **Cuisson automatique** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page 25.)
5. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage.**



6. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
   - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
   - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.



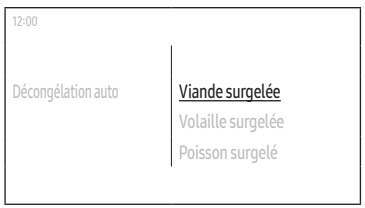
7. Versez l'eau dans le réservoir d'eau comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
   - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
8. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage.**
9. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Décongélation auto

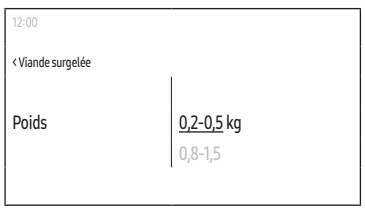
Le four propose 5 programmes de décongélation automatique. Profitez de cette fonction pour décongeler facilement vos aliments. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



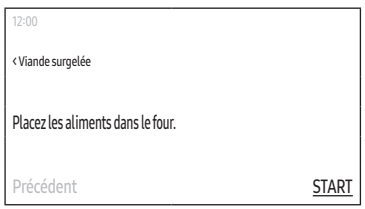
1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Décongélation auto**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.



3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
   - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « **Décongélation auto** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page **29**.)



4. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
   - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
5. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage.**



6. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Minuterie

Ajout de la nouvelle minuterie

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

Modification de la minuterie existante

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

Suppression de la Minuterie

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

Utilisation de la Minuterie

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **START** sur le côté droit de la Minuterie que vous voulez utiliser, puis appuyez sur la **Molette 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'à un point donné, le message « **Le temps est écoulé.** » apparaît avec une mélodie. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour enlever le message.

Nettoyage

Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
Cette fonction automatique vous fait gagner du temps en supprimant la nécessité d'un nettoyage manuel régulier.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

- Si le four est fortement souillé de graisse, par exemple après un rôtissage ou une grillade, il est recommandé d'éliminer manuellement les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage avant d'activer le nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Ceci afin de permettre à la surface émaillée intérieure de sécher complètement.
- Si le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique ne s'activera pas. 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 si 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 **Démarrer maintenant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour exécuter la fonction de détartrage, ou sélectionnez **Plus tard**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour la reporter.
  - : Détartrage requis.

1. Appuyez sur le bouton sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **Détartrage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette 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 la **Molette 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 1000 ml d'eau potable comme indiqué à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la Molette de réglage pour commencer 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 détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

ATTENTION

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

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 la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **Vidange**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette 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 de vidange.

Réglages

Appuyez sur le bouton ☰ du panneau de commande, sélectionnez **Réglages**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour modifier 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 via une connexion Wi-Fi. Lorsque le four est 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 la **Molette de réglage** pour permettre au service d'assistance clientèle d'accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.
Affichage	Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
	Écran de veille	Vous pouvez activer ou désactiver l'écran de veille. **REMARQUE** • L'écran de veille est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran si aucune entrée n'est effectuée pendant un certain temps en mode veille. • Activez l'écran de veille pour activer le thème de l'horloge et le délai d'attente.
	Thème de l'horloge	Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge.
	Délai d'attente	Vous pouvez définir la durée avant l'activation de l'écran de veille. **REMARQUE** • La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage. • Lorsque le réglage du délai d'attente est réglé sur « **Toujours activé** », 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 automatiques	Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure à partir d'Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi.
	Sélectionner le fuseau horaire	Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler la date	Vous pouvez définir manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler l'heure	Vous pouvez définir manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Sélectionner le format de l'heure	Vous pouvez régler le format de l'heure entre le format 12 heures ou 24 heures.
Langue		Vous pouvez sélectionner une langue.
Capacité		Vous pouvez régler le volume du four.
Dureté de l'eau		Vous pouvez régler la dureté de l'eau que vous utilisez pour les modes vapeur. • Doux : Jusqu'à 120 ppm • Moyennement dur : 120-240 ppm • Moyennement dur-Dur : 240-350 ppm • Dur : Plus de 350 ppm
Aide	Dépannage	Vous pouvez vérifier le 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 vérifier le nom du modèle de notre four.
	Version du logiciel	Vous pouvez vérifier la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton **Mise à jour du logiciel** apparaît dans ce menu.
	Informations juridiques	Vous pouvez vérifier les informations juridiques.

Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute opération involontaire.

- Pour activer la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton ⚌ sur le panneau de commande, sélectionnez **Verrouiller**, puis appuyez sur la **Molette de réglage.**
- Pour désactiver la fonction de verrouillage, maintenez enfoncé le bouton ⚌ jusqu'à ce que le message « La commande est déverrouillée. » apparaisse.

Cuisson automatique

Le tableau suivant présente 35 programmes automatiques pour la cuisson à la vapeur, la cuisson au four, la grillade, le rôtissage et le réchauffage. Les tableaux contiennent les quantités et les recommandations appropriées.
Avant d'utiliser ces programmes, remplissez toujours le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avec de l'eau fraîche. Les autres programmes fonctionnent avec le mode four ventilé ou le mode gril. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

1. Vapeur

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Brocolis en morceaux	0,2-0,6	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez les morceaux de brocoli dans le plat à vapeur et appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson.		
Fleurettes de choux-fleurs	0,2-0,6	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez les fleurettes de choux-fleurs dans le plat à vapeur et appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson.		
Filet de poisson à la vapeur	0,2-1,0	Plats à vapeur, perforés	2
	Mettez le filet de poisson (2 cm) sur les plats à vapeur. Appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson du bas pour l'égouttage.		
Steak de poisson à la vapeur	0,2-1,0	Plats à vapeur, perforés	2
	Mettez le steak de poisson (3 cm) sur les plats à vapeur. Appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson du bas pour l'égouttage.		
Crevettes à la vapeur	0,2-0,5	Plats à vapeur, perforés	2
	Mettez les crevettes (crues / non cuites - décortiquées ou non) dans les plats à vapeur. Appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson du bas pour l'égouttage.		
Poitrine de poulet à la vapeur	0,2-1,0	Plats à vapeur, perforés	2
	Mettez les blancs de poulet dans les plats à vapeur et appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson du bas pour l'égouttage.		
Œuf, mi-cuit	0,1-0,6	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez 2 à 10 œufs dans le plat à vapeur. Si vous aimez les œufs plus fermes, laissez les œufs reposer pendant quelques minutes.		
Demi-pomme de terre à la vapeur	0,4-0,8	Plat à vapeur, perforé	2
	Coupez les pommes de terre (150-200 g chacune) en deux, mettez-les dans le plat à vapeur et appuyez sur le bouton de démarrage de la cuisson.		
Riz blanc	0,2-0,4	Plat à vapeur, perforé	2
	Répartissez uniformément le riz blanc (basmati ou pandan) dans un plat en pyrex. Ajouter pour chaque 100 g de riz, 200 ml d'eau froide. Remuez après la cuisson à la vapeur.		
Flan, à la vapeur	0,4-0,6	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez le mélange de flan dans 6 petits plats à flan (100 ml dans chacun). Recouvrez-les de film étirable. Mettez les plats dans un plat à vapeur.		
Trempage des fruits secs	0,1-0,5	Plat à vapeur, perforé	2
	Mettez les fruits secs (abricots, prunes, pommes) sur le plat à vapeur.		
Faire fondre du chocolat	0,1-0,3	Plat à vapeur, perforé	2
	Cassez le chocolat (pur ou de cuisson) en morceaux, mettez-le dans un petit plat en verre pyrex et couvrez-le avec une feuille de plastique ou un couvercle. Mettez le plat dans le plat à vapeur. Maintenez couvert pendant le programme. Après l'avoir retiré, remuez bien. (Pour le chocolat blanc ou au lait, diminuez de 5 min.)		

2. Cuisson au four

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille du four	1
	Placez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Posez sur la grille du four. Les poids indiqués comprennent les pommes, etc.		
Base pour tarte aux fruits	0,3-0,5	Grille du four	2
	Mettez la pâte dans un plat à fond métallique sur la grille du four.		
Brownies	0,5-0,7	Grille du four	2
	Mettez la pâte dans un plat rond en verre pyrex ou en céramique sur la grille du four.		
Tarte au beurre hollandaise	0,5-0,7	Grille du four	1
	Mettez la pâte dans un plat à fond métallique sur la grille du four.		
Quatre-quarts	0,7-0,8	Grille du four	2
	Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat sur la grille du four, le long de la porte.		
Muffins	0,5-0,6	Grille du four	2
	Mettez la pâte à muffins dans un moule à muffins en métal, adapté à 12 muffins. Placez le plat au milieu de la grille du four.		
Biscuit de Savoie	0,3-0,6	Grille du four	1
	Mettez 300 g de pâte dans un plat rond en métal noir de 18 cm, 400 g dans un plat de 24 cm et 500 g dans un plat de 26 cm de diamètre. Placez le plat au milieu de la grille du four.		
Pizza maison	0,6-1,0	Plaque à pâtisserie	1
	Posez la pizza sur la plaque à pâtisserie. Les gammes de poids comprennent des garnitures telles que la sauce, les légumes, le jambon et le fromage.		

3. Faire griller

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Steak de bœuf, fin	0,3-0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Placez les steaks de bœuf côte à côte au milieu de la grille du four et de la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus.		
Morceaux de poulet	0,5-0,7 1,0-1,2	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Badigeonnez les morceaux de poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Mettez la peau vers le bas sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus.		
Pilons de poulet	0,5-0,7	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Placez les pilons de poulet marinés côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus.		
Steak de saumon grillé	0,3-0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Marinez le filet de poisson (1 cm) et mettez-le côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus.		

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Filet de poisson grillé	0,3-0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Marinez le filet de poisson (1 cm) et mettez-le côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus.		
Côtelettes d'agneau	0,3-0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Marinez les côtelettes d'agneau. Placez les côtelettes sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus.		

4. Rôtissage

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poulet entier	1,0-1,1 1,2-1,3	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le, côté poitrine en bas, au milieu de la grille du four et de la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus.		
Rôti de boeuf, à point	1,1-1,3	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (uniquement du poivre, le sel devant être ajouté après le rôtissage). Mettez-le sur la grille du four et la plaque de cuisson, avec le côté gras vers le bas. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus. Après le rôtissage et pendant le temps de repos de 5-10 minutes, il doit être enveloppé dans une feuille d'aluminium.		
Rôti de porc	0,7-0,9	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Placez le rôti de porc, badigeonné d'huile et d'épices, avec le côté gras vers le bas sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus.		

Cuisiner intelligemment

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poisson entier	0,4-0,8	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille du gril et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. Ensuite, sélectionnez **Continuer** et appuyez sur la **Molette de réglage** pour reprendre le processus. Le programme est adapté aux poissons entiers, comme la truite, le sandre ou la dorade.		
Légumes rôtis	0,2-0,5	Plaque à pâtisserie	4
	Mettez les légumes, tels que les courgettes en tranches, les morceaux de poivron, les aubergines en tranches, les champignons et les tomates cerises, dans un plateau de cuisson. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
Pommes de terre au four	0,4-0,8	Plaque à pâtisserie	2
	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et nettoyez les pommes de terre. Badigeonnez la peau d'un mélange d'huile d'olive, de sel, de poivre et d'herbes. Placez les pommes de terre côte à côte sur une plaque de cuisson.		

5. Réchauffage automatique

Produit alimentaire	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pizza surgelée	0,3-0,4 0,4-0,5	Grille du four	2
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille du four.		
Frites surgelées	0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	2
	Répartissez les frites au four surgelées sur la plaque de cuisson.		
Bâtonnets de poisson surgelés	0,3-0,5	Plaque à pâtisserie	2
	Répartir uniformément les bâtonnets de poisson surglés sur la plaque de cuisson. Si vous retournez dès que le signal sonore retentit, vous obtiendrez les meilleurs résultats.		

Décongélation auto

Produit alimentaire	Poids (kg)	Temps de repos (min.)	Niveau
Viande surgelée	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Posez la viande sur la grille du four. Insérez la grille du four au niveau 2, la plaque de cuisson au niveau 1.
Volaille surgelée	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Posez la volaille sur la grille du four. Insérez la grille du four au niveau 2, la plaque de cuisson au niveau 1.
Poisson surgelé	0,3-0,8	10-30	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Posez le poisson sur la grille du four. Insérez la grille du four au niveau 2, la plaque de cuisson au niveau 1.
Pain surgelé	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Placez le pain à l'horizontale, dans le sens de la longueur de la porte, sur la plaque de cuisson, au niveau 2. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains en tranches, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes.
Fruits surgelés	0,2-0,6	5-10	Répartissez uniformément les fruits sur la plaque de cuisson, niveau 2. Ce programme convient à tous les types de fruits en tranches ou de baies.

⚠ ATTENTION

- Après avoir décongelé la viande (en particulier la volaille), faites fonctionner le four vide pendant environ 10 minutes en mode Convection (200 °C) pour tuer les bactéries dans la cavité.
- Ne recongelez pas les aliments une fois qu'ils sont décongelés.

REMARQUE

1. Une fois le dégivrage terminé, videz l'eau du bac et nettoyez le réservoir.
2. Séchez la chambre de cuisson avec un chiffon sec s'il reste de l'eau.
3. Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours pendant 3 à 10 minutes après le mode Décongélation automatique. Cependant, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et vous ne devez pas vous en inquiéter.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

Mode vapeur

Cuisson à la vapeur

Reportez-vous aux réglages et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les indications relatives à la vapeur.

Nous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.

Vous pouvez, en certaines occasions, utiliser la plaque de cuisson du fond pour recueillir la condensation, par exemple pour un filet de poisson.

Produit alimentaire	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Brocolis en morceaux	12-14	Plat à vapeur, perforé (2)
Carottes entières	25-30	Plat à vapeur, perforé (2)
Légumes en rondelles (poivrons, courgettes, carottes, oignons)	15-20	Plat à vapeur, perforé (2)
Haricots verts	20-25	Plat à vapeur, perforé (2)
Asperges	10-15	Plat à vapeur, perforé (2)
Légumes entiers (artichauts, choux-fleurs entiers, épis de maïs)	25-35	Plat à vapeur, perforé (2)
Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers)	30-35	Plat à vapeur, perforé (2)
Filet de poisson (2 cm d'épaisseur)	15-20	Plat à vapeur, perforé (2)
Crevettes (crues/non cuites)	10-14	Plat à vapeur, perforé (2)
Blanc de poulet	23-28	Plat à vapeur, perforé (2)
Œufs à la coque (durs)	16-20	Plat à vapeur, perforé (2)
Boulettes de levure surgelées	25-30	Plat à vapeur, perforé (2)
Riz blanc (basmati ou pandan) (Utiliser un plat pyrex plat, ajouter le double de la quantité d'eau)	30-35	Plat à vapeur, perforé (2)
Riz au lait (Utiliser un plat en pyrex, ajouter le double ou le quadruple de la quantité de lait)	40-50	Plat à vapeur, perforé (2)
Compote de fruits (Utiliser un pyrex en verre plat et rond, ajouter 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau)	25-35	Plat à vapeur, perforé (2)
Flan/Crème (6 assiettes à dessert de 100 ml chacune, recouvrir les assiettes de papier d'aluminium)	20-25	Plat à vapeur, perforé (2)
Flan aux œufs (Utiliser un grand plat en verre pyrex, couvrir le plat avec une feuille d'aluminium)	30-35	Plat à vapeur, perforé (2)

Cuisson à la vapeur à deux niveaux

Reportez-vous aux réglages et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les indications relatives à la vapeur.

Nous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum. En cas d'aliments différents dont le temps de préparation est similaire, vous pouvez mettre tous les articles au four en même temps. Sinon, mettez en premier l'élément dont le temps de préparation est le plus long.

Mettez le plat à vapeur au niveau 2 et la grille du four au niveau 4.

Produit alimentaire	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Cuisson à 2 niveaux : Repas doubles (filets de poisson/légumes en rondelles)	15-20	Grille du four (4) / Plat à vapeur, perforé (2)
Cuisson à 2 niveaux : Repas doubles (poitrines de poulet/légumes entiers)	25-30	Grille du four (4) / Plat à vapeur, perforé (2)

Nous vous recommandons d'utiliser un plat en pyrex sur la grille du four.

Veuillez augmenter le temps de cuisson de 20 à 30 % par rapport à un type d'aliment si vous souhaitez cuire plusieurs aliments différents en même temps.

Vapeur Convection / Vapeur Chaleur supérieure + Convection / Vapeur Chaleur inférieure + Convection

Reportez-vous aux réglages et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les indications relatives à la cuisson et au rôtissage.

Nous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.

Produit alimentaire	Combi. Mode vapeur	Temp. (°C)	Préchauffage	Niveau de vapeur	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Rayures de la pâte feuilletée (ajouter du fromage râpé)	Convection de la vapeur	200	O	Basse	15-20	Plaque à pâtisserie (1)
Croissants (toute la pâte à croissant prête à l'emploi)	Convection de la vapeur	180	O	Basse	20-25	Plaque à pâtisserie (1)
Pain maison	Chaleur du fond à la vapeur + Convection	180	O	Moyen	30-40	Grille du four (1)
Gratin de légumes / Gratin de pommes de terre	Convection de la vapeur	160-180	O	Moyen	35-50	Grille du four (2)
Rôti de bœuf, 1 kg Moyennement	Chaleur du haut à la vapeur + Convection	1ère étape : 180 2ème étape : 180	X	Haute	1ère étape : 25-35 2ème étape : 25-35	Grille du four (2) / Plaque de cuisson (1)
Poulet entier	Chaleur du haut à la vapeur + Convection	1ère étape : 210 2ème étape : 210	X	Haute	1ère étape : 30-40 2ème étape : 20-30	Grille du four (2) / Plaque de cuisson (1)
Morceaux de poulet	Chaleur du haut à la vapeur + Convection	1ère étape : 210 2ème étape : 210	X	Haute	1ère étape : 20-30 2ème étape : 20-30	Grille du four (2) / Plaque de cuisson (1)

REMARQUE

- Nous recommandons de retourner les aliments en 1ère et 2ème étape.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour redémarrer le four, fermez la porte, sélectionnez **START** puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson par convection

Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Convection.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Moule carré pour gâteau aux noisettes	160-170	60-70	Grille du four (1)
Cercle ou moule rond pour gâteau au citron	150-160	50-60	Grille du four (1)
Biscuit de Savoie	150-160	25-35	Grille du four (1)
Pâte pour flan aux fruits	150-170	25-35	Grille du four (1)
Cake aux fruits streusel plat (pâte à la levure de boulanger)	150-170	30-40	Plaque à pâtisserie (2)
Croissants	170-180	10-15	Plaque à pâtisserie (1)
Petits pains	180-190	10-15	Plaque à pâtisserie (1)
Cookies	160-180	10-20	Plaque à pâtisserie (2)
Frites au four	200-220	15-20	Plaque à pâtisserie (2)

Chaleur du haut + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du haut + Convection. Placez la viande sur la grille du four, suivez les conseils du tableau concernant les niveaux et utilisez la plaque de cuisson comme bac à huile au niveau 1.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Rôti de bœuf (1 kg / moyen)	170-190	60-90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Épaule de porc / Roll (1 kg)	180-200	90-120	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Agneau rôti / Gigot d'agneau (0,8 kg)	190-210	50-80	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Poulet entier (1,2 kg)	200-220	50-70	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Truites entières (2 pièces / 0,5 kg)	180-200	30-40	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Magret de canard (0,3 kg)	180-200	25-35	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

Chaleur du fond + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson et le rôtissage.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du fond + Convection.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Pizza maison	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie (1)
Quiche / Tarte précuite réfrigérée	180-200	10-15	Grille du four (1)
Pizza surgelée à pâte à levure	180-200	15-20	Plaque à pâtisserie (1)
Pizza surgelée	180-200	15-25	Plaque à pâtisserie (1)
Pizza réfrigérée	180-200	8-15	Plaque à pâtisserie (1)
Tarte aux pommes	160-180	60-70	Grille du four (1)
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	180-200	10-15	Plaque à pâtisserie (1)

Guide de cuisson au gril

Grand gril

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le gril.
Réglez le gril à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Produit alimentaire	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)	Accessoire (niveau)
Brochettes	8-10	6-8	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Escalopes de porc	7-9	5-7	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Saucisses	6-8	6-8	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Morceaux de poulet	20-25	15-20	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Steaks de saumon	8-12	6-10	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Légumes en rondelles	15-20	-	Plaque à pâtisserie (4)
Toast	2-3	1-2	Grille du four (4)
Tartines au fromage	3-5	-	Grille du four (4)

Cuisiner intelligemment

Gril ventilation

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le gril. Réglez le gril à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Produit alimentaire	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Saucisses	8-10	Grille du four (3)
Pommes de terre en morceaux	20-25	Grille du four (3)
Frites surgelées	15-20	Plaque à pâtisserie (3)
Croquettes surgelées	20-25	Plaque à pâtisserie (3)
Beignets surgelés	15-20	Plaque à pâtisserie (3)
Steak de saumon	15-20	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)
Filet de poisson	12-17	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)
Poisson entier	15-20	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)
Morceaux de poulet	30-40	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)

Guide pour chaleur tournante classique

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson et le rôtissage.
Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur tournante classique.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Lasagnes	200-220	20-25	Grille du four (2)
Gratin de légumes	180-200	20-30	Grille du four (2)
Gratin de pommes de terre	180-200	40-60	Grille du four (2)
Baguettes de pizza surgelées	160-180	10-15	Plaque à pâtisserie (2)
Gâteau marbré	160-180	50-70	Grille du four (1)
Cake hollandais	150-170	50-60	Grille du four (1)
Muffins	180-200	20-30	Grille du four (1)
Cookies	180-200	10-20	Plaque à pâtisserie (2)

Eco Convection

Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin d'économiser l'énergie pendant la cuisson de vos plats. Il est suggéré de ne pas préchauffer les appareils de cette catégorie avant de les cuire pour économiser davantage d'énergie.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min.)
Crumble de fruits, 0,8-1,2 kg	Grille du four	1	160-180	50-70
Pommes de terre en chemise, 0,4-0,8 kg	Plaque à pâtisserie	2	190-200	60-70
Saucisses, 0,3-0,5 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	160-180	20-30
Frites surgelées, 0,3-0,5 kg	Plaque à pâtisserie	2	180-200	30-40
Quartiers de pommes de terre surgelées, 0,3-0,5 kg	Plaque à pâtisserie	2	190-210	30-40
Filets de poisson, cuits au four, 0,4-0,8 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	200-220	25-35
Filets de poisson croustillants, panés, 0,4-0,8 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	200-220	30-40
Aloyau de bœuf rôti, 0,8-1,2 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	180-200	60-70
Légumes rôtis, 0,4-0,6 kg	Plaque à pâtisserie	2	200-220	20-30

Conseil pour l'économie d'énergie

- 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 achèvera le processus de cuisson.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte pendant la cuisson pour maintenir la température à l'intérieur et économiser de l'énergie et du temps.

Guide de cuisson intensive

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Intensif (Chaleur du haut + Chaleur du fond + Convection).

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Lasagnes (2 kg)	180-200	20-30	Grille du four (1)
Gratin de légumes (2 kg)	160-180	40-60	Grille du four (1)
Gratin de pommes de terre (2 kg)	160-180	60-90	Grille du four (1)
Rôti de bœuf (2 kg / moyen)	160-180	60-90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Canard entier (2 kg)	180-200	60-90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
2 poulets entiers (1,2 kg chaque)	200-220	60-90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

Pro-Roasting

Ce mode comprend un cycle de chauffage automatique à plus de 200 °C.
Le chauffage supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent pendant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, les aliments sont cuits doucement par la basse température de présélection.
Ce processus est effectué pendant que les chauffages supérieur et inférieur fonctionnent.
Ce mode convient aux rôtis de viande, à la volaille et au poisson.
Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Durée (heures)	Accessoire (niveau)
Rôti de bœuf	80-100	3:30-4:30	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Rôti de porc	90-110	3:30-4:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Poitrine de canard	80-100	01:30-2:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Filet de bœuf	80-100	01:30-2:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Filet de porc	80-100	01:30-2:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

Friture à l'air

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la friture à l'air. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)	Niveau
Pommes de terre				
Frites surgelées	500-1000	210-220	20-25	3
Frites surgelées, assaisonnées	500-1000	210-220	15-20	3
Tater Tots surgelés	500-1000	210-220	15-20	3
Hash Brown* surgelés	500-1000	210-220	15-20	3
Pommes de terre en morceaux surgelées	500-1000	210-220	15-20	3
Frites maison surgelées	500-1000	190-200	20-25	3
Pommes de terre en morceaux maison*	500-1000	200-210	20-25	3
Surgelé				
Beignets de poulet surgelés	300-500	210-220	15-20	3
Ailes de poulet surgelées*	500-1000	210-220	25-30	3
Beignets d'oignons frits surgelés	300-500	210-220	10-15	3
Bâtonnets de poisson surgelés	300-500	210-220	15-20	3
Beignets de poulet surgelés	500-1000	210-220	20-25	3
Churros surgelés	300-500	190-200	10-15	3
Volaille				
Pilons frais*	500-1000	200-210	30-35	3
Ailes de poulet fraîches*	300-500	200-210	27-32	3
Blancs de poulet, panés*	300-500	200-210	25-30	3

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)	Niveau
Légumes				
Asperges, panées	100-300	200	15-20	3
Aubergines, panées	200-400	200	15-20	3
Champignon, pané	100-300	200	15-20	3
Oignons, panés	100-300	200	15-20	3
Choux-fleurs, panés	300-500	190-200	15-20	3
Mélange de légumes, panés	300-500	200	15-20	3

* Retourner après 2/3 du temps de cuisson.

REMARQUE

- Placez une feuille de cuisson ou un plateau sur la grille située sous la plaque de friture à l'air pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Avant d'utiliser une feuille de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la feuille.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui permet de rendre les aliments plus croustillants.

Cuisson à plusieurs niveaux (Spécial)

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.
Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Cuisson à plusieurs niveaux.

Produit alimentaire	Temp. (°C)	Temps (min.)	Accessoire (niveau)
Petits gâteaux	150-160	20-30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Mini-tartes	160-180	20-30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Pâte feuilletée	180-200	30-40	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Cookies	170-190	15-20	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Lasagnes	160-180	30-45	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (2)
Frites surgelées	180-200	30-50	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Beignets surgelés	180-200	20-30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Pizza surgelée	200-220	20-30	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (2)

Plats d'essai

Selon la norme EN 60350

1. Cuisson au four

Les recommandations pour la cuisson se réfèrent à un four préchauffé. Insérez la plaque de cuisson avec le côté incliné vers l'avant de la porte.

Type d'aliments	Plat et notes	Niveau	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1	Chaleur tournante classique	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	20-25
	Plaque à pâtisserie + Plaque à pâtisserie	2 + 4	Cuisson à plusieurs niveaux	150-160	20-30
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule à gâteaux Springform sur grande grille (Revêtement foncé, Ø 26 cm)	1	Conventionnel	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	30-35
Sablés	Plaque à pâtisserie	1	Conventionnel	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	20-30
Gâteau à la levure aux pommes	Plaque à pâtisserie	1	Conventionnel	150-160	40-50
		1	Convection	150-160	45-55
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à gâteaux Springform * (Revêtement foncé, Ø 20 cm)	1 Placé en diagonale	Chaleur du fond + Convection	170-190	70-90

* Deux gâteaux sont disposés sur la grille à l'arrière gauche et à l'avant droit.

2. Faire griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes à l'aide de la fonction Gril.

Type d'aliments	Plat et notes	Niveau	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)
Tartines de pain blanc	Grille du four	4	Gril	250	1er 1-2 2ème 1-2
Hamburgers de bœuf (12 unités)	Grille du four + Plaque à pâtisserie (pour récupérer les coulures)	4+2	Gril	250	1er 10-15 2ème 10-15

Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte et aux joints de la porte (sur les modèles concernés uniquement).
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.
S'il y a des traces de doigts, de la graisse ou des taches sur l'extérieur (comme la surface de la porte ou l'écran), nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux avec un nettoyant pour vitres ou un détergent neutre, puis essuyez-les avec un chiffon doux, propre et sec.

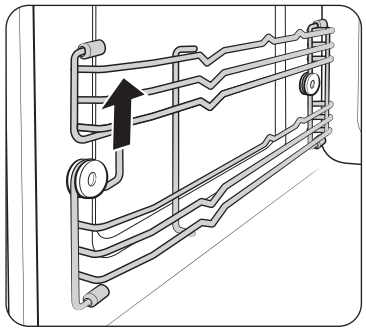
Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué au centre à l'intérieur.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale du mode de four.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

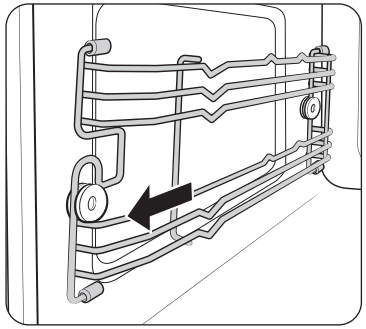
⚠ **ATTENTION**

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Glissières latérales (sur les modèles concernés uniquement)



1. Soulevez l'avant de la glissière pour la libérer de la fixation.



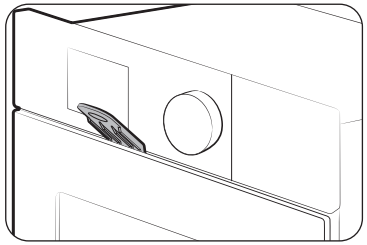
2. Tirez la glissière vers l'avant pour la retirer.
3. Retirez l'autre glissière latérale de la même manière.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Lorsque c'est fait, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour les assembler.

REMARQUE

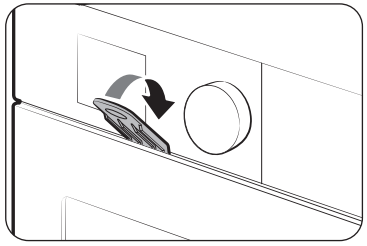
Le four fonctionne sans les glissières latérales et les grilles en position.

Ouverture manuelle de la porte

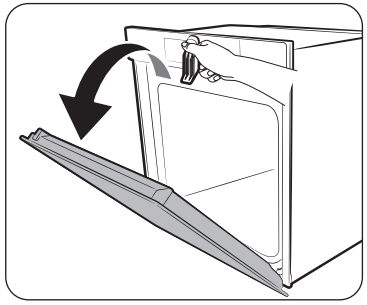
Si la porte ne s'ouvre pas automatiquement et que vous voulez l'ouvrir manuellement, vous pouvez le faire en utilisant l'ouvre-porte.



1. Insérez l'ouvre-porte dans l'espace entre la porte et le tableau de commande.



2. Soulevez l'ouvre-porte.



3. La porte s'ouvrira manuellement.

⚠ AVERTISSEMENT

- La porte peut devenir chaude. Utilisez des gants de cuisine pour ouvrir la porte manuellement.
- Une grande quantité de vapeur peut s'échapper si la porte est ouverte manuellement. La vapeur peut provoquer des brûlures. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée avant de sortir les aliments du four.

REMARQUE

Si la porte ne s'ouvre pas automatiquement, débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le refroidissement soit suffisant. Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Dépannage

Vous pouvez rencontrer un problème lors de l'utilisation du four. Dans ce cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si le problème persiste, ou si un code d'information continue à s'afficher sur l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points de contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, consultez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	L'option d'affichage est désactivée.	Activez l'option d'affichage. Il est normal que l'heure actuelle disparaisse quelques minutes après l'activation de l'option d'affichage.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné l'aliment, sélectionnez Continuer, puis appuyez sur la Molette de réglage.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Il n'y a pas d'électricité au four.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
La porte ne se ferme pas.	Le moteur de la porte automatique n'est pas initialisé.	Tenez la porte fermée avec votre main et appuyez sur le bouton d'ouverture automatique de la porte pour l'initialiser.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la porte reste ouverte pendant une longue période. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton « Éclairage ».
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.

Problème	Cause	Action
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK, puis appuyez sur la Molette de réglage. Ensuite, sélectionnez Continuer et appuyez sur la Molette de réglage pour reprendre le processus.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
Il y a de l'eau qui coule.	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 du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la porte.	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 du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans le four.	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 du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Vous utilisez un récipient en plastique ou non résistant à la chaleur.	Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour éliminer plus rapidement les mauvaises odeurs.

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas fréquemment la porte, sauf si vous faites cuire des choses qui doivent être tournées. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Réglez correctement les commandes du four puis réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des récipients adaptés avec des fonds plats.

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	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert.	
	Le capteur de vapeur est court-circuité.	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-F1	Ce code ne s'affiche que lorsque la fonction de lecture ou d'écriture de la mémoire EEPROM ne fonctionne pas.	
C-d4	Le moteur de la porte automatique présente un dysfonctionnement.	
C-21	Ce code s'affiche lorsque la température du four est trop élevée. En cas d'élévation de la température au-delà de la limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Incendie détecté.)	Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis redémarrez le four.
C-F2	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Arrêtez le four et réessayez.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Caractéristiques techniques

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

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2850 W
	Gril	2550 W
	Convection	2500 W
	Vapeur	2850 W
Méthode de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	Unité principale	595 X 456 X 570 mm
	Encastré	560 X 446 X 549 mm
Capacité		50 litres
Poids	Net	33,4 Kg
	Transport	41,1 Kg

* Ce produit contient une source de lumière de catégorie d'efficacité énergétique <G>.

Annexe

Fiche technique du produit

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NQ5B7993A**
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)		80,3
Classe d'efficacité énergétique par cavité		A+
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique) (EC cavité électrique)		-
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode ventilation forcée par cavité (énergie finale électrique) (EC cavité électrique)		0,61 kWh/cycle
Nombre de cavités		1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		électricité
Volume par cavité (V)		50 L
Type de four		Encastré
Masse de l'appareil (M)		33,4 Kg
Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (min.)	20 min.
Mode Arrêt	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (min.)	30 min.

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1, EN 50564, aux règlements de la Commission (UE) n° 65/2014 et (UE) n° 66/2014, et au règlement (CE) n° 1275/2008.

Conseils pour l'économie d'énergie

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf pour retourner les aliments. N'ouvrez pas fréquemment la porte pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, le four peut être éteint 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle achèvera le processus de cuisson.
- Planifiez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et le suivant afin d'économiser de l'énergie et de réduire le temps de remise en route du four.
- Dans la mesure du 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 Assistance > Rechercher une assistance produit, puis saisissez le nom du modèle.

⚠ ATTENTION

La fonction WLAN 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'à l'intérieur dans tous les pays de l'UE et au Royaume-Uni.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Annonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de support via http://opensource.samsung.com (Veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM, moyennant un coût minimal.

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 est valable pour toute personne ayant reçu cette information.

SAMSUNG

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien normaux.

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

DG68-01432A-02

Combi-stoominbouwoven

Gebruikershandleiding

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Inhoud

Gebruik van deze handleiding 3

In deze handleiding worden de volgende symbolen gebruikt 3

Veiligheidsvoorschriften 3

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur) 6

Installatie 7

Geleverde onderdelen 7

Installatie-instructies 8

Installatie in de kast 8

Voor u begint 11

Bedieningspaneel 11

Initiële instellingen 11

Zijrekken 12

Waterreservoir 13

Automatische deur 14

Gebruik 14

Ovenstanden 14

Stoomfuncties 16

Speciale functie 18

Automatisch koken 19

Automatisch ontdooien 20

Timer 21

Reinigen 21

Instellingen 23

Vergrendelen 24

Slim koken 25

Automatisch koken 25

Automatisch ontdooien 29

Handmatige bereiding 30

Proefschotels 36

Onderhoud 37

Reinigen 37

De deur handmatig openen 38

Onderdelen vervangen (reparatie) 39

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik 39

Probleemoplossing 39

Controlepunten 39

Informatiecodes 43

Technische specificaties 43

Bijlage 44

Productgegevensblad 44

Aankondiging met betrekking tot open source 45

Gebruik van deze handleiding

Dank u voor het kiezen voor de SAMSUNG inbouwoven.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over de veiligheid en aanwijzingen om u te helpen bij de bediening en het onderhoud van uw apparaat.
Neem even de tijd om deze gebruiksaanwijzing te lezen voordat u uw oven gebruikt, en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

In deze handleiding worden de volgende symbolen gebruikt

⚠ WAARSCHUWING

Risico's of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel, overlijden en/of materiële schade**.

⚠ OPGELET

Risico's of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **persoonlijk letsel en/of materiële schade**.

OPMERKING

Nuttige tips, aanbevelingen, of informatie die de gebruikers helpen het product te hanteren.

Veiligheidsvoorschriften

De installatie van deze oven mag alleen door een erkende elektricien worden uitgevoerd. De installateur is voor de aansluiting van het apparaat op de hoofdvoeding verantwoordelijk en moet de geldende veiligheidsvoorschriften in acht nemen.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ 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 of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Er moet toezicht op kinderen worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

De manier van loskoppelen moet in de vaste bedrading worden opgenomen, overeenkomstig de bedradingsvoorschriften.

Dit apparaat moet na de installatie losgekoppeld kunnen worden van het stroomnet. Deze uitschakeling kan gebeuren door de stekker bereikbaar te houden of door een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen conform de bedradingsvoorschriften.

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.

Veiligheidsvoorschriften

De aangegeven bevestigingsmethode mag niet afhankelijk zijn van het gebruik van kleefstoffen, aangezien deze niet als een betrouwbaar bevestigingsmiddel 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 snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. U moet voorzichtig zijn dat u de verwarmingselementen in de magnetron niet aanraakt.

WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Gebruik geen grove schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur te reinigen, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken die verbrijzeling van het glas kunnen veroorzaken.

Als dit apparaat een reinigingsfunctie heeft, moeten overmatige etensresten voor het reinigen worden verwijderd en keukengerei mag tijdens stoomreiniging of zelfreiniging niet in de oven blijven. De reinigingsfunctie hangt af van het model.

Dit apparaat heeft een reinigingsfunctie, tijdens de reiniging kunnen de oppervlakken heter dan normaal worden en kinderen moet uit de buurt worden gehouden. De reinigingsfunctie hangt af van het model.

Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven is aanbevolen. (Alleen model mat vleessonde)

Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp wordt vervangen, zodat er geen elektrische schok kan optreden.

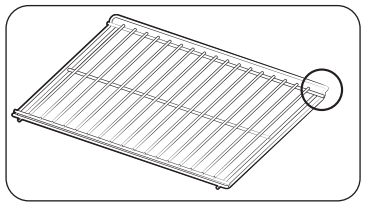
Het apparaat mag niet achter een sierdeur geïnstalleerd worden, om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet bij gebruik. U moet voorzichtig zijn dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

OPGELET: Het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Een kookproces van korte duur moet voortdurend onder toezicht gebeuren.

De deur of de buitenkant kan, bij gebruik van het apparaat, heet worden.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan, bij gebruik van het apparaat, hoog worden. De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.



Zet het omhoog gebogen frame naar achteren, om de ruststand te ondersteunen bij het bereiden van grote hoeveelheden. (Afhankelijk van het model)

⚠ OPGELET

Als de oven bij het transport is beschadigd, mag deze niet worden aangesloten.

Het apparaat mag alleen door een gespecialiseerde erkende elektricien op de hoofdvoeding worden aangesloten.

Als het apparaat een defect of schade heeft, moet u niet proberen het te gebruiken. Reparaties mogen alleen door een erkende technicus worden uitgevoerd. Onjuiste reparatie kan voor u en anderen tot aanzienlijke schade leiden. Als uw oven moet worden gerepareerd, neem dan contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw dealer.

Stroomdraden en kabels mogen de oven niet raken.

De oven moet met behulp van een goedgekeurde stroomonderbreker of zekering op de hoofdvoeding worden aangesloten. Stekkerdozen of verlengsnoeren mogen nooit worden gebruikt.

Tijdens reparatie of reiniging moet de voeding naar het apparaat worden uitgeschakeld.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

Als dit apparaat een functie voor koken met damp of stoom heeft, mag het niet worden gebruikt als de watertoevoerpatroon is beschadigd. (Alleen model met damp- of stoomfunctie)

Als de patroon gebarsten of stuk is, mag deze niet meer worden gebruikt en moet u met het dichtstbijzijnde servicecentrum contact opnemen. (Alleen model met damp- of stoomfunctie)

Deze oven is alleen voor het bereiden van gerechten thuis ontwikkeld.

Tijdens het gebruik kunnen de binnenoppervlakken zo heet worden dat ze brandwonden kunnen veroorzaken. Raak de verwarmingselementen en binnenoppervlakken van de oven niet aan totdat ze tijd hebben gehad om af te koelen.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oppervlakken van de oven worden warm als het apparaat voor langere tijd op een hoge temperatuur wordt gebruikt.

Wees voorzichtig met het openen van de deur van de oven tijdens het koken, omdat hete lucht en stoom snel kunnen ontsnappen.

Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten, kan door de hoge temperatuur de alcohol verdampen en deze damp kan bij contact met hete delen van de oven vlam vatten.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers met water of stoomreinigers.

Tijdens het gebruik van de oven moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden.

Bevroren voedsel zoals pizza's, moet op het grote rooster worden klaargemaakt. Als de bakplaat wordt gebruikt, kan deze door grote temperatuurverschillen vervormd raken.

Giet geen water op de bodem van de oven wanneer deze heet is. Dit kan schade aan het geëmailleerde oppervlak veroorzaken.

De deur van de oven moet tijdens de bereiding gesloten zijn.

Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en zet er geen bakplaten of bakblikken op. Het aluminiumfolie blokkeert de hitte, wat slechte kookresultaten kan veroorzaken en waardoor schade aan het geëmailleerde oppervlak kan ontstaan.

Fruitsappen veroorzaken vlekken die permanent op het geëmailleerde oppervlak van de oven kunnen achterblijven.

Gebruik de diepe pan voor het bereiden van zeer vochtige cakes.

Laat geen bakgerei op een openstaande ovendeur rusten.

Veiligheidsvoorschriften

Houd kinderen uit de buurt van de deur bij het openen en sluiten, omdat ze zich tegen de deur kunnen stoten of hun vingers door de deur bekneld kunnen raken.

Ga niet op de deur staan, leunen of zitten en plaats er geen zware voorwerpen op.

Gebruik geen onnodig grote kracht om de deur te openen.

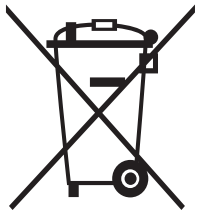
WAARSCHUWING: Koppel het apparaat niet los van de hoofdvoeding, ook niet nadat het bereidingsproces is afgerond.

WAARSCHUWING: Laat de deur niet openstaan terwijl de oven werkt.

WAARSCHUWING: Als de deur automatisch opengaat, kan deze kinderen of huisdieren raken. Zorg ervoor dat er zich geen kinderen of huisdieren binnen het bereik van de deur bevinden. (Alleen model met automatische deur (Zonder handgreep))

WAARSCHUWING: Als u de deur opent of sluit terwijl het apparaat nog werkt, moet u ervoor zorgen dat u ovenwanten of pannenlappen gebruikt. Als u de deur met uw blote handen aanraakt, kunt u brandwonden krijgen omdat het oppervlak van de deur heet is. (Alleen model met automatische deur (Zonder handgreep))

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 recyclen, 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 recyclen.
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.

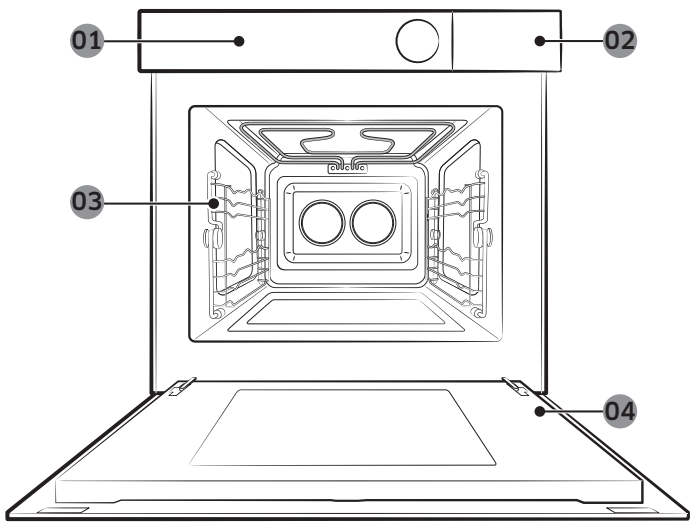
Ga voor informatie over de milieuverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung; zoals REACH, WEEE, Batterijen, naar:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installatie

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.

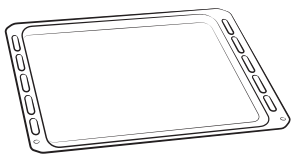
Overzicht van de oven



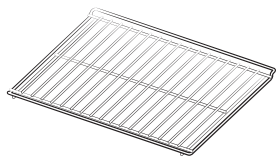
01 Bedieningspaneel **02** Waterreservoir **03** Zijrekken **04** Deur

Accessoires

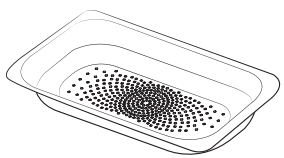
De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



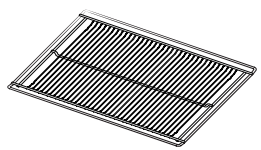
Bakplaat



Ovenrek



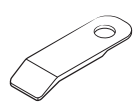
Stoomgerecht



Luchtfrituurrek
(Nuttig voor de luchtfrituurstand.)



3 schroeven (M4 L25)



Deuropener

OPMERKING

Raadpleeg **Slim koken** op pagina **25** om het juiste accessoire voor uw gerecht te bepalen.

Installatie

Installatie-instructies

Algemene technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V ~ 50 Hz	
Afmetingen (B × H × D)	Formaat	595 x 456 x 570 mm
	Formaat bij inbouw	560 x 446 x 549 mm

Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU.

Het verwijderen van de verpakking en het apparaat

De verpakking is te recyclen.
De verpakking kan de volgende materialen bevatten:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (hardschuim).

U dient zich op een verantwoordelijke manier en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid van deze materialen te ontdoen.
De overheid kan u meer informatie verschaffen over de manier waarop u zich op een verantwoordelijke manier kunt ontdoen van uw huishoudelijke apparaten.

Veiligheid

- Dit apparaat dient te worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus.
- De oven is NIET bedoeld voor gebruik in een omgeving waar voedsel wordt bereid voor commerciële doeleinden.
- Deze is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Tijdens en na het gebruik is het apparaat heet.
- Ga voorzichtig te werk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

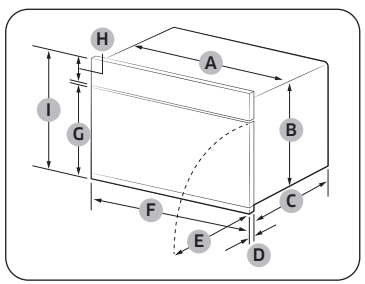
Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
De voeding van het apparaat moet na installatie kunnen worden uitgeschakeld. Deze uitschakeling kan gebeuren door de stekker bereikbaar te houden of door een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen conform de bedradingsvoorschriften.

Installatie in de kast

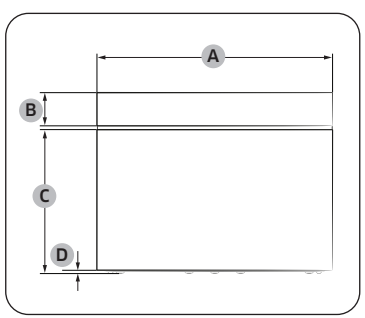
Keukenkastjes die in contact komen met de oven moeten hittebestendig zijn tot 100 °C. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid voor schade aan de kasten door de hitte.

Vereiste afmetingen voor de installatie (Dit product is bestemd voor inbouwproducten.)



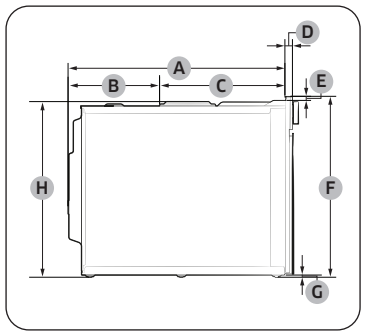
Oven (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



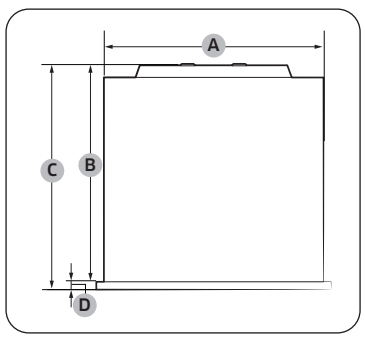
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



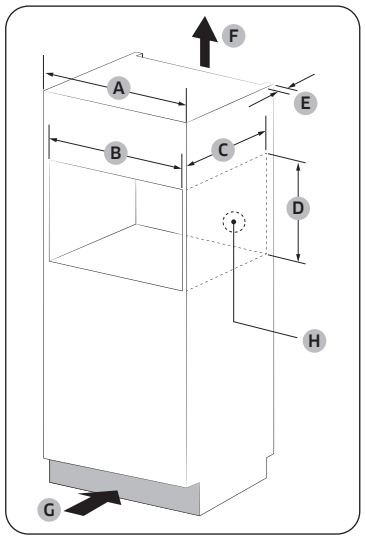
Oven (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



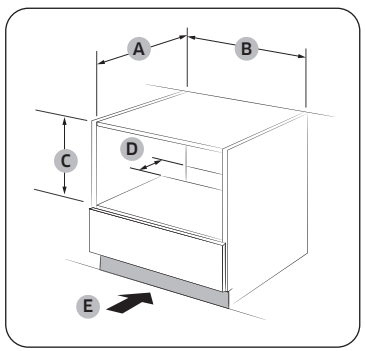
Oven (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Inbouwkast (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Ruimte voor wandcontactdoos (Diameter 30 cm)



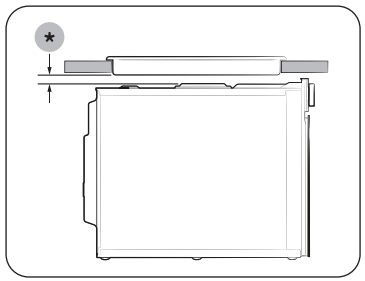
Gootsteenkast (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm²

OPMERKING

De minimumhoogte **(C)** is alleen vereist voor de oveninstallatie.

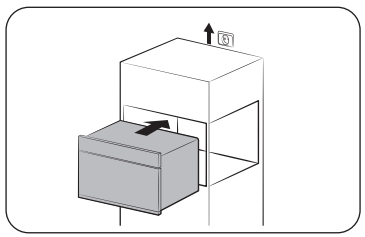
Installatie



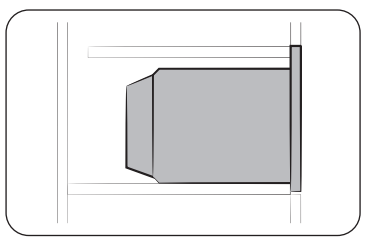
Installeren met een kookplaat

Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte **(*)**.

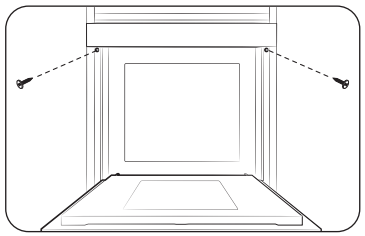
De oven monteren



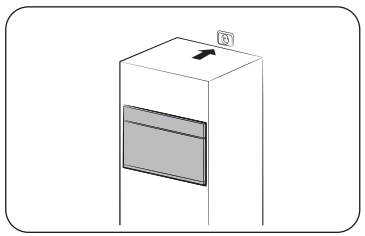
1. Schuif de oven gedeeltelijk in de uitsparing. Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.



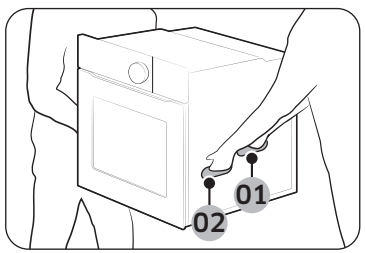
2. Schuif de oven volledig in de uitsparing.



3. Bevestig de oven met de twee meegeleverde schroeven (4 x 25 mm).



4. Maak de elektrische verbinding. Controleer of het apparaat werkt.



Houd bij het uitpakken van het product het apparaat aan de twee zijgrepen vast.

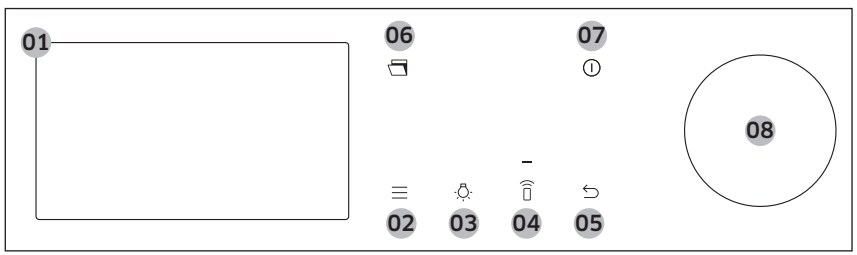
01 Zijgreep 1
02 Zijgreep 2

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, ontkoppelt u eerst de stroomtoevoer en verwijdert u de 2 schroeven aan beide kanten van de oven.

Voor u begint

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel van de oven is voorzien van een display (niet-aanraak), een Instelknop en aanraaktoetsen om de oven te bedienen. Lees de volgende informatie om meer te weten te komen 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 om de functie Smart Control in of uit te schakelen. **OPMERKING** Easy Connection moet worden ingesteld voordat u deze functie gebruikt.
05 Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan.
06 Open de deur	Tik om de deur automatisch te openen.
07 Aan/uit	Tik hierop om het scherm in of uit te schakelen.
08 Instelknop	Draai naar links en rechts om door de menu's en lijsten te navigeren. Een item wordt onderstreept om aan te geven waar u zich op het scherm bevindt. Druk om het onderstreepte item te selecteren.

Initiële instellingen

Wanneer u de oven voor de eerste keer aanzet, verschijnt het welkomstscherm met het Samsung logo. Volg de instructies op het scherm op om de initiële installatie uit te voeren. U kunt de initiële instellingen later wijzigen door naar het scherm Instellingen te gaan.

1. Kies op het welkomstscherm **Set-up starten**, en druk dan op de **Instelknop**.
2. De taal instellen.
   a. Selecteer de taal, en druk daarna op de **Instelknop**.
   b. Selecteer **Volgende**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Ga akkoord met de "**Algemene Voorwaarden**" en het "**Privacybeleid**".
4. Laat uw apparaat verbinding maken met de SmartThings-app.
   a. Op het scherm Mobiele ervaring, selecteer **Volgende**, en druk op de **Instelknop**.
   b. Scan de QR-code op het scherm met uw smartphone en volg de instructies op het scherm van uw telefoon om de verbinding te voltooien.
      - Indien u deze stap niet wenst uit te voeren, kies dan **Overslaan**, en druk dan op de **Instelknop** om de volgende stap uit te voeren.
   c. Zodra u de melding krijgt dat u verbonden bent, selecteert u **OK**, en drukt u op de **Instelknop**.

5. De tijdzone instellen.
   a. Selecteer uw tijdzone, en druk daarna op de **Instelknop**.
   b. Selecteer **Volgende**, en druk daarna op de **Instelknop**.
6. De datum instellen.
   a. Selecteer de dag, de maand en het jaar. Druk op de **Instelknop** nadat u elk item geselecteerd hebt.
   b. Selecteer **Volgende**, en druk daarna op de **Instelknop**.

OPMERKING

Sla deze stap over als u uw apparaat met de SmartThings-app hebt verbonden.

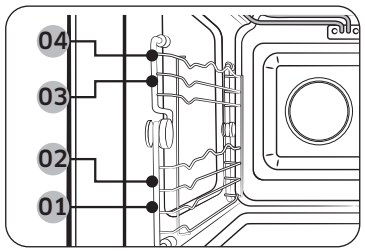
7. De tijd selecteren.
   a. Uren en minuten instellen. Druk op de **Instelknop** nadat u elk item geselecteerd hebt.
   b. Selecteer **Volgende**, en druk daarna op de **Instelknop**.

OPMERKING

Sla deze stap over als u uw apparaat met de SmartThings-app hebt verbonden.

8. Selecteer **Klaar**, en druk daarna op de **Instelknop** om de instelling te voltooien.
   - Het scherm Gids voor het eerste gebruik verschijnt. U kunt **MEER INFORMATIE** kiezen, en druk dan op de **Instelknop** om de gids te zien, of **LATER** kiezen, en druk dan op de **Instelknop** om deze stap over te slaan.

Zijrekken



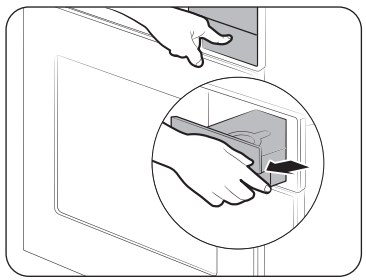
01 Niveau 1
02 Niveau 2
03 Niveau 3
04 Niveau 4

- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.

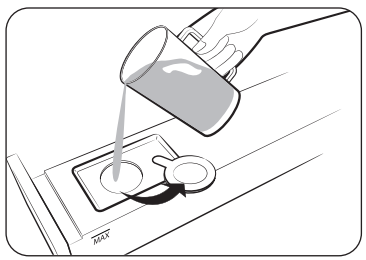
Voor u begint

Waterreservoir

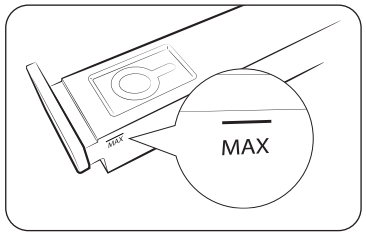
Het waterreservoir wordt gebruikt voor de stoomfuncties. Vul het met water voordat u gaat stomen.



1. Het waterreservoir bevindt zich in de rechterbovenhoek. Duw op het deksel om het te openen en trek het reservoir eruit om het te verwijderen.

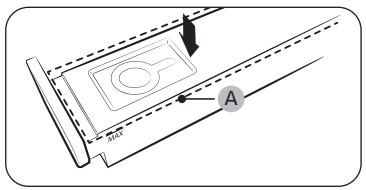


2. Open de dop van het reservoir, en vul het reservoir met 600 ml drinkbaar water.
3. Sluit de dop, plaats het reservoir weer terug en sluit het deksel.



OPMERKING

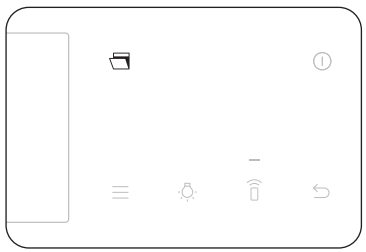
Overschrijd de lijn MAX niet.



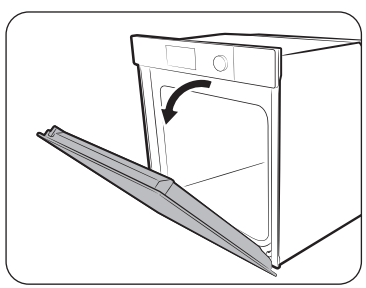
OPMERKING

Zorg ervoor dat het bovenste gedeelte **(A)** van het waterreservoir gesloten is voordat u de oven gebruikt.

Automatische deur



1. Druk op **Automatische deur**.



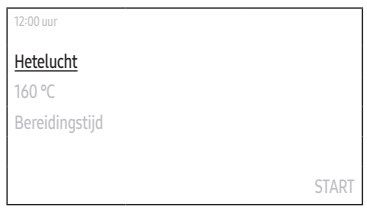
2. De deur gaat automatisch open.

⚠ OPGELET

Als de deur automatisch opengaat, kan deze kinderen of huisdieren raken. Zorg ervoor dat er zich geen kinderen of huisdieren binnen het bereik van de deur bevinden.

Gebruik

Ovenstanden



1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer de gewenste kookstand, en druk daarna op de **Instelknop**.
   (Voor gedetailleerde informatie over elke modus, zie "**Beschrijving van ovenfuncties**" op pagina **15**.)



3. Stel de gewenste temperatuur in.
   - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen naargelang de kookstand.



4. Selecteer **Bereidingstijd**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
   - De maximale bereidingstijd is 10 uur.
5. Nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld, kiest u de optie die u aan het einde van de bereiding wilt laten lopen, en drukt u vervolgens op de **Instelknop**.
   - U kunt kiezen uit **Oven Uit**, **Temp. houden**, of **Warm houden**.
   - De Grote Grill-stand ondersteunt de optie **Warm houden** niet.

OPMERKING

Als u begint te koken zonder de bereidingstijd in te stellen of **Temp. houden** als optie instelt, moet u de oven handmatig stoppen.



6. Selecteer **Klaar om**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
   - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven de tijd aan waarop de bereiding zal eindigen. (Bijv. **Klaar om 13:30**)



7. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.
   - Als u de eindtijd niet veranderd hebt, begint de oven onmiddellijk met de bereiding.
   - Als u de eindtijd veranderd hebt, zal de oven automatisch de starttijd aanpassen om de bereiding op de ingestelde tijd te beëindigen.

OPMERKING

- U kunt de temperatuur en de bereidingstijd tijdens het koken veranderen.
- Tijdens het koken selecteert u **Pauze**, en drukt u vervolgens op de **Instelknop** om te pauzeren. Zodra u de bereiding pauzeert, kunt u deze beëindigen of doorgaan met de bereiding.
  - Selecteer **OFF**, en druk daarna op de **Instelknop** om de bereiding te beëindigen.
  - Selecteer **Doorgaan**, en druk daarna op de **Instelknop** om door te gaan met de bereiding.
- Wanneer de bereiding is voltooid, verschijnt **+5 min** op het scherm.
  - U kunt **+5 min** selecteren, en dan op de **Instelknop** drukken om de bereiding met 5 minuten te verlengen.

Beschrijving van ovenfuncties

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaard temperatuur (°C)
Hetelucht	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.	
Hete lucht, onder- en bovenwarmte	40-250	180
	De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen en ventilatoren aan de boven- en onderkant. Deze instelling is geschikt voor bakken en roosteren.	
Eco hetelucht	40-250	160
	Eco hetelucht gebruikt het geoptimaliseerde verwarmingssysteem om energie te besparen tijdens het koken. De bereidingstijden worden iets langer, maar de resultaten blijven hetzelfde. Merk op dat in deze stand geen voorverwarming nodig is. **OPMERKING** De Eco heteluchtmodus die gebruikt wordt om de energie-efficiëntieklasse te bepalen is in overeenstemming met EN60350-1.	
Grote grill	150-250	220
	De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).	
Ventilatorgrill	40-250	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.	

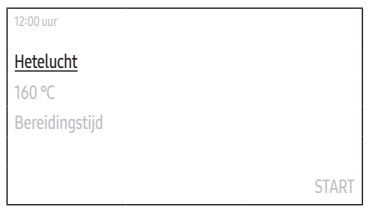
Gebruik

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaard temperatuur (°C)
Bovenwarmte + Hetelucht	40-250	180
	Het verwarmingselement bovenaan de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor braadstukken die een knapperige bovenkant vereisen (bijvoorbeeld vlees of lasagne).	
Onderwarmte + Hetelucht	40-250	200
	Het verwarmingselement onderaan de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood, of cake.	
Intensief koken	40-250	220
	Intensief koken activeert alle verwarmingselementen afwisselend om de warmte gelijkmatig in de oven te verdelen. Gebruik deze stand voor grote gerechten, zoals grote gratins of taarten.	
Pro-roosteren	80-200	160
	Pro-roosteren voert een automatische voorverwarmingscyclus uit tot de oventemperatuur 220 °C bereikt. Dan beginnen het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator te werken om voedsel zoals vlees dicht te schroeien. Na het dichtschroeien wordt het vlees op lage temperatuur gegaard. Gebruik deze stand voor vlees, gevogelte of vis.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry gebruikt hete lucht voor knapperiger en gezonder diepvries- of vers voedsel zonder, of met minder olie, dan de normale convectiemodi. Voor de beste resultaten gebruikt u deze stand op een Air fry-bak. Volg de aanwijzingen van het recept of de verpakking voor de ingestelde temperatuur, tijd en hoeveelheid.	

Stoomfuncties

⚠ **OPGELET**

Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is voordat u de stoomfuncties gebruikt.



1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer de gewenste kookstand, en druk daarna op de **Instelknop**.
   (Voor gedetailleerde informatie over elke modus, zie "**Beschrijving stoomfuncties**" op pagina **18**.)
   - Als u **Stoomkokenb** hebt geselecteerd, ga dan naar **stap 4**. (**Stap 2~3** is niet van toepassing op **Stoomkoken**.)



3. Stel de gewenste temperatuur in.
   - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen naargelang de kookstand.



4. Het stoomniveau instellen.
   - De standaardinstelling is "Gemiddeld".



5. Selecteer **Bereidingstijd**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
   - De maximale bereidingstijd is 10 uur.
6. Nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld, kiest u de optie die u aan het einde van de bereiding wilt laten lopen, en drukt u vervolgens op de **Instelknop**.
   - U kunt kiezen uit **Oven Uit**, **Temp. houden**, of **Warm houden**.

OPMERKING

Als u begint te koken zonder de bereidingstijd in te stellen of **Temp. houden** als optie instelt, moet u de oven handmatig stoppen.



7. Selecteer **Klaar om**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
   - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven de tijd aan waarop de bereiding zal eindigen. (Bijv. **Klaar om 13:30**)



8. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.
   - Als u de eindtijd niet veranderd hebt, begint de oven onmiddellijk met de bereiding.
   - Als u de eindtijd veranderd hebt, zal de oven automatisch de starttijd aanpassen om de bereiding op de ingestelde tijd te beëindigen.

OPMERKING

- U kunt de temperatuur en de bereidingstijd tijdens het koken veranderen.
- Tijdens het koken selecteert u **Pauze**, en drukt u vervolgens op de **Instelknop** om te pauzeren. Zodra u de bereiding pauzeert, kunt u deze beëindigen of doorgaan met de bereiding.
  - Selecteer **OK**, en druk daarna op de **Instelknop** om de bereiding te beëindigen.
  - Selecteer **Doorgaan**, en druk daarna op de **Instelknop** om door te gaan met de bereiding.
- Wanneer de bereiding is voltooid, verschijnt **+5 min** op het scherm.
  - U kunt **+5 min** selecteren, en dan op de **Instelknop** drukken om de bereiding met 5 minuten te verlengen.

Gebruik

Beschrijving stoomfuncties

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaard temperatuur (°C)
Bereiding met stoom	-	-
	Hete stoom uit de stoomgenerator wordt door verschillende straalpijpen in de oven gespoten om het voedsel te koken. Deze stand is geschikt voor het bereiden van groenten, vis, eieren, fruit, en rijst.	
Stoom hetelucht	100-230	160
	De warmte die door de convectieverwarming en -ventilatoren wordt opgewekt, wordt voortdurend ondersteund door hete stoom. De intensiteit van de stoom kan worden ingesteld op Laag, Middelmatig, of Hoog. Deze stand is geschikt voor het bakken van bladerdeeg, gistgebak, brood, en pizza en het braden van vlees en vis.	
Stoom bovenwarmte + Hetelucht	100-230	180
	De warmte die door de bovenste verwarmer en convectieverwarming wordt opgewekt, wordt door de ventilator gelijkmatig in de oven verdeeld, en de hete stoom ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor het braden van knapperige gerechten zoals vlees, gevogelte, of vis.	
Stoom onderwarmte + Hetelucht	100-230	200
	De warmte die door het onderste verwarmingselement en convectieverwarming wordt opgewekt, wordt door de ventilator gelijkmatig in de oven verdeeld, en de hete stoom ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor knapperig gebakken gerechten zoals pizza of appeltaart.	

OPMERKING

- Vul het waterreservoir altijd met vers water wanneer u met deze standen kookt.
- Veeg na gebruik van de stoomfuncties altijd het vocht in de oven af om aanslag te voorkomen.

Speciale functie



1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Speciale functie**, en druk daarna op de **Instelknop**.



3. Selecteer de gewenste functie, en druk daarna op de **Instelknop**.
(Voor gedetailleerde informatie over elke functie, zie "**Beschrijving speciale functies**" op pagina **19**.)



4. Stel de gewenste temperatuur in.
   - De standaardtemperatuur en temperatuur verschillen naargelang de kookstand.



5. Selecteer **Bereidingstijd**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
   - De maximale bereidingstijd is 10 uur.





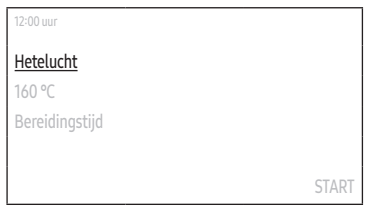
6. Selecteer **Klaar om**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
   - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven de tijd aan waarop de bereiding zal eindigen. (Bijv. **Klaar om 13:30**)
7. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.
   - Als u de eindtijd niet veranderd hebt, begint de oven onmiddellijk met de bereiding.
   - Als u de eindtijd veranderd hebt, zal de oven automatisch de starttijd aanpassen om de bereiding op de ingestelde tijd te beëindigen.

Beschrijving speciale functies

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaard temperatuur (°C)
Koken op meerdere niveaus	40-250	160
	Gebruik dit om op twee niveaus tegelijk te koken.	
Warm houden	60-100	60
	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.	

Automatisch koken

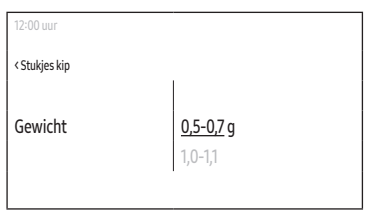
De oven biedt 35 Automatische kookprogramma's. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde programma.



1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Automatische koken**, en druk daarna op de **Instelknop**.



3. Selecteer de categorie, en druk daarna op de **Instelknop**.
4. Selecteer het gewenste programma, en druk daarna op de **Instelknop**.
   - Voor gedetailleerde informatie over elk programma, zie "**Automatisch koken**" in "**Slim koken**" op pagina **25**.)
5. Lees de tip, selecteer **Volgende**, en druk op de **Instelknop**.



6. Selecteer het gewicht, en druk daarna op de **Instelknop**.
   - Deze stap is voor sommige programma's misschien niet van toepassing.
   - Het beschikbare gewicht verschilt naar gelang het gekozen programma.



7. Giet het water in het waterreservoir volgens de aanwijzingen op het scherm, selecteer **Volgende**, en druk dan op de **Instelknop**.
   - Deze stap is voor sommige programma's misschien niet van toepassing.
8. Bereid het voedsel en de accessoires volgens de aanwijzingen op het scherm, selecteer **Volgende**, en druk dan op de **Instelknop**.
9. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.

Automatisch ontdooien

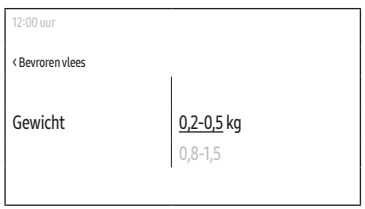
De oven biedt 5 Automatische ontdooiprogramma's. Profiteer van deze functie om voedingsmiddelen gemakkelijk te ontdooien. De bereidingstijd, -temperatuur en het vermogen worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde programma.



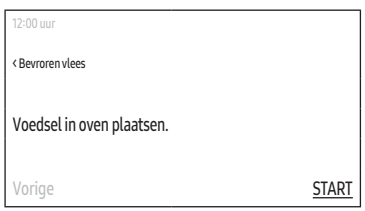
1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Automatisch ontdooien**, en druk daarna op de **Instelknop**.



3. Selecteer het gewenste programma, en druk daarna op de **Instelknop**.
   - Voor gedetailleerde informatie over elk programma, zie "**Automatisch ontdooien**" in "**Slim koken**" op pagina **29**.)



4. Selecteer het gewicht, en druk daarna op de **Instelknop**.
   - Het beschikbare gewicht verschilt naar gelang het gekozen programma.
5. Bereid het voedsel en de accessoires volgens de aanwijzingen op het scherm, selecteer **Volgende**, en druk dan op de **Instelknop**.
6. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.



Timer

Een nieuwe timer toevoegen

1. Tik op de knop ☰ op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer op het timerscherm + druk vervolgens op de **Instelknop**.
   - Sla deze stap over als u de timer voor de eerste keer toevoegt.
4. Stel de tijd in.

Een bestaande timer bewerken

1. Tik op de knop ☰ op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer op het timerscherm de timer die u wilt bewerken, druk vervolgens op de **Instelknop**.
4. De tijd wijzigen.

De timer verwijderen

1. Tik op de knop ☰ op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer op het timerscherm 🗑 druk vervolgens op de **Instelknop**.
4. Selecteer **Verwijderen** rechts van de timer die u wilt verwijderen, druk vervolgens op de **Instelknop**.
5. Selecteer **Klaar**, en druk daarna op de **Instelknop**.

De timer gebruiken

1. Tik op de knop ☰ op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer **START** rechts van de timer die u wilt gebruiken, druk vervolgens op de **Instelknop**.
   - Zodra u de timer start, kunt u hem pauzeren of annuleren.

OPMERKING

Wanneer de tijd tot een ingesteld punt verstreken is, verschijnt een bericht "**Tijd verstreken**" met een melodietje. Selecteer **OK**, en druk daarna op de **Instelknop** om de instelling te voltooien.

Reinigen

Stoomreinigen

Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom.
Deze automatische functie bespaart u tijd, omdat u het apparaat niet regelmatig met de hand hoeft schoon te maken.

1. Tik op de knop ☰ op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Reinigen**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer **Stoomreinigen**, en druk daarna op de **Instelknop**.
4. Volg de instructies op het scherm, selecteer **Volgende**, en druk dan op de **Instelknop**.
5. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.

⚠ WAARSCHUWING

Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water in de oven is zeer heet en kan brandwonden veroorzaken.

OPMERKING

- Als de oven sterk vervuild is met vet, bijvoorbeeld na braden of grillen, wordt het aanbevolen hardnekkig vuil met de hand te verwijderen met een reinigingsmiddel, voordat u de stoomreiniging activeert.
- Laat de ovendeur op een kier staan als de cyclus voltooid is. Dit is nodig om de binnenzijde van het emaille goed te laten drogen.
- Als de oven heet is, wordt de automatisch reiniging 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.

Gebruik

Ontkalken

Maak de stoomgenerator van binnen schoon om te voorkomen dat de kwaliteit en smaak van het voedsel worden aangetast.

OPMERKING

- De oven telt de tijd van de stoomfuncties en meldt u dat u de ontkalkingsfunctie moet gebruiken als dat nodig is. U kunt de stoomfuncties nog twee uur gebruiken zonder de ontkalkingsfunctie te gebruiken. Na twee uur kunt u de stoomfuncties niet meer gebruiken, tenzij u de functie Ontkalken uitvoert en voltooit.
- Wanneer u de melding krijgt, selecteert u **Nu starten**, en drukt u vervolgens op de **Instelknop** om de ontkalkingsfunctie uit te voeren, of u kiest **Later**, en drukt vervolgens op de **Instelknop** om het uit te stellen.
  - : Ontkalken is nodig.

1. Tik op de knop op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Reinigen**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer **Ontkalken**, en druk daarna op de **Instelknop**.
4. Selecteer **Volgende**, en druk daarna op de **Instelknop**.
5. Volg de instructies op het scherm, selecteer **START**, en druk dan op de **Instelknop**.
   - Als u een melding krijgt dat u onvoldoende water heeft, moet u meer water in het waterreservoir doen, vervolgens **OK** selecteren, en dan op de **Instelknop**.
6. Als het ontkalken klaar is, voert de oven het water automatisch af.
7. Als het aftappen voltooid is, maakt u het waterreservoir leeg.
8. Vul het waterreservoir met 1000 ml drinkbaar water volgens de instructies op het scherm, selecteer **OK**, en druk dan op de Instelknop om te beginnen spoelen.
9. Wanneer het spoelen klaar is, maakt u het waterreservoir leeg.
   - Na het legen van het reservoir, maakt u het schoon maken voordat u het weer in de oven zet.

WAARSCHUWING

- Draag ovenwanten wanneer u het waterreservoir hanteert.
- Gebruik alleen ontkalkingsmiddelen die specifiek zijn voor stoomovens of koffiezetapparaten.

OPGELET

- Annuleer het ontkalken niet tijdens het proces. Anders moet u de ontkalkingscyclus opnieuw starten en binnen de volgende drie uur voltooien, om de stoomfuncties in te schakelen.
- Om ongevallen te vermijden, hou kinderen uit de buurt van de oven.
- Voor de mengverhouding van water en het ontkalkingsmiddel volgt u de aanwijzingen van de fabrikant van het middel.

Afwateren

Na gebruik van de stoomfuncties moet u het resterende water laten weglopen om te voorkomen dat de andere functies worden beïnvloed. Ook als u het weer wilt laten leeglopen om schoon te maken, gebruikt u deze functie.

1. Tik op de knop op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Reinigen**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer **Afwateren**, en druk daarna op de **Instelknop**.
4. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.
5. Volg de instructies op het scherm, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**.
   - De oven voert het water van de stoomgenerator af naar het waterreservoir.
6. Wanneer het afwateren klaar is, maakt u het waterreservoir leeg.
   - Na het legen van het reservoir, maakt u het schoon maken voordat u het weer in de oven zet.

WAARSCHUWING

- Draag ovenwanten wanneer u het waterreservoir hanteert.
- Verwijder het waterreservoir niet tijdens het afwateren.

OPMERKING

Zodra de oven begint af te wateren, moet u wachten tot de cyclus voltooid is.

Instellingen

Raak de toets ☰ op het bedieningspaneel aan, selecteer **Instellingen**, en druk dan op de **Instelknop** om verschillende instellingen van uw oven te veranderen.
Raadpleeg de volgende tabel voor gedetailleerde beschrijvingen.

Menu	Submenu	Beschrijving
Verbindingen	Wi-Fi	U kunt de Wi-Fi in- of uitschakelen.
	Eenvoudige verbinding	U kunt de oven via een Wi-Fi-verbinding met de SmartThings-server verbinden. Wanneer de oven verbonden is, kunt u de SmartThings-app gebruiken om de status van de oven te controleren en/of deze vanaf een mobiel apparaat te bedienen.
	Extern beheer	Selecteer **Activeren**, druk dan op de **Instelknop** om het Call Center op afstand toegang te geven tot uw oven om interne informatie te controleren.
Display	Helderheid	U kunt de helderheid van het display wijzigen.
	Schermbeveiliging	U kunt de screensaver in- of uitschakelen. **OPMERKING** • De Schermbeveiliging is een functie die de datum en tijd op uw scherm weergeeft als er gedurende een bepaalde tijd geen invoer is in de standby-status. • Zet de Schermbeveiliging aan om het Klokthema en de Time-out te activeren.
	Klokthema	U kunt het klokthema kiezen.
	Time-out	U kunt instellen hoelang het duurt voordat de screensaver wordt ingeschakeld. **OPMERKING** • Het energieverbruik kan toenemen, afhankelijk van uw instelling. • Wanneer de time-out-instelling op "**Altijd aan**" staat, gaat de helderheid van het LCD automatisch naar niveau 2 als er gedurende 3 minuten geen actie is.

Gebruik

Menu	Submenu	Beschrijving
Datum en tijd	Automatische datum en tijd	U kunt het bijwerken van de tijd vanaf het Internet aan- of uitzetten. U moet verbonden zijn met het Wi-Fi-netwerk.
	Selecteer tijdzone	U kunt de tijdzone kiezen. (U moet Automatische datum en tijd uitschakelen.)
	Set date	U kunt handmatig een datum instellen. (U moet Automatische datum en tijd uitschakelen.)
	Tijd instellen	U kunt de tijd handmatig instellen. (U moet Automatische datum en tijd uitschakelen.)
	Selecteer tijdsindeling	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.
Waterhardheid		U kunt de hardheid van het water dat u gebruikt voor de stoomfuncties aanpassen. • Zacht: Tot 120 ppm • Gemiddeld: 120-240 ppm • Middelmatig hard: 240-350 ppm • Hard: Meer dan 350 ppm
Help	Probleemoplossing	U kunt de probleemoplossing raadplegen.
	Gids voor eerste gebruik	U kunt de eenvoudige instructies voor het basisgebruik van de oven raadplegen.

Menu	Submenu	Beschrijving
Over het apparaat	Modelnaam	U kunt de modelnaam van onze oven controleren.
	SW-versie	U kunt de huidige versie van de firmware controleren. Als er nieuwe software beschikbaar is, verschijnt in dit menu de knop **SW update**.
	Juridische informatie	U kunt de juridische informatie controleren.

Vergrendelen

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoelde bediening te voorkomen.

- Om de Vergrendelfunctie te activeren, raakt u de knop ☰ op het bedieningspaneel aan, selecteert u **Vergrendelen**, en drukt u vervolgens op de **Instelknop**.
- Om de functie Vergrendelen uit te schakelen, raakt u de knop ☰ aan en houdt u deze ingedrukt tot u de boodschap 'Bediening is ontgrendeld.' ziet.

Slim koken

Automatisch koken

In de volgende tabel staan 35 automatische programma's voor Stoomkoken, Bakken, Grillen, Roosteren en Opwarmen. De tabellen bevatten de hoeveelheden en aanbevelingen.
Voordat u deze programma's gebruikt, moet u het waterreservoir altijd tot het maximum met vers water vullen. De andere programma's werken met de ventilator-ovenstand of de grill-ovenstand. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

1. Stomen

Voedingsproduct	Gewicht (kg)	Onderdeel	Rekstand
Broccoli, roosjes	0,2-0,6	Stoomgerecht, geperforeerd	2
	Leg de broccoliroosjes op de stoompan en druk op start om te koken.		
Bloemkool, roosjes	0,2-0,6	Stoomgerecht, geperforeerd	2
	Leg de bloemkoolroosjes op de stoompan en druk op start om te koken.		
Gestoomde visfilet	0,2-1,0	Stoomgerechten, geperforeerd	2
	Leg de visfilet (2 cm) op de stoompan. Druk op start om te koken. U kunt de bakplaat op de bodem gebruiken om uit te lekken.		
Gestoomde vissteak	0,2-1,0	Stoomgerechten, geperforeerd	2
	Leg de vissteak (3 cm) op de stoompan. Druk op start om te koken. U kunt de bakplaat op de bodem gebruiken om uit te lekken.		
Gestoomde garnalen	0,2-0,5	Stoomgerechten, geperforeerd	2
	Leg garnalen (rauw / ongekookt-gepeld of ongepeld) op de stoompan. Druk op start om te koken. U kunt de bakplaat op de bodem gebruiken om uit te lekken.		
Gestoomde kipfilet	0,2-1,0	Stoomgerechten, geperforeerd	2
	Leg de kippenborst op de stoompan en druk op start om te koken. U kunt de bakplaat op de bodem gebruiken om uit te lekken.		
Ei, medium gekookt	0,1-0,6	Stoomgerecht, geperforeerd	2
	Leg 2-10 eieren op de stoompan. Als u stevigere eieren wilt, laat u de eieren een paar minuten staan.		
Gestoomde aardappels	0,4-0,8	Stoomgerecht, geperforeerd	2
	Snijd de aardappelen (elk 150-200 g) in helften en leg ze op de stoompan en druk op start om te koken.		
Witte rijst	0,2-0,4	Stoomgerecht, geperforeerd	2
	Verdeel de witte rijst (basmati of pandan) gelijkmatig in een platte pyrex schaal. Voeg voor elke 100 g rijst, 200 ml koud water toe. Na het stomen omroeren.		
Flan, gestoomd	0,4-0,6	Stoomgerecht, geperforeerd	2
	Doe het flanmengsel in 6 kleine flanschaaltjes (100 ml in elk). Afdekken met plastic folie. Zet de schotels in de stoompan.		
Gedroogd fruit stomen	0,1-0,5	Stoomgerecht, geperforeerd	2
	Leg de gedroogde vruchten (abrikozen, pruimen, appel) op de stoompan.		
Chocolade smelten	0,1-0,3	Stoomgerecht, geperforeerd	2
	Breek de chocolade (pure of bakchocolade) in stukjes, doe in een klein glazen pyrex schaaltje en dek af met plasticfolie of deksel. Zet de schaal op de stoompan. Afgedekt houden tijdens het programma. Na het uitnemen goed roeren. (Voor witte of melkchocolade 5 min. minder)		

Slim koken

2. Bakken

Voedingsproduct	Gewicht (kg)	Onderdeel	Rekstand
Appeltaart	1,2-1,4	Ovenrek	1
	Doe de appeltaart in een ronde metalen vorm. Zet op het ovenrek. Het gewicht varieert afhankelijk van de hoeveelheid appelen.		
Basis voor vruchtentaart	0,3-0,5	Ovenrek	2
	Doe het beslag in de metalen bodemschaal op het ovenrek.		
Brownies	0,5-0,7	Ovenrek	2
	Doe het deeg in een ronde glazen pyrex of keramische schaal op het ovenrek.		
Nederlandse botertaart	0,5-0,7	Ovenrek	1
	Doe het beslag in de metalen bodemschaal op het ovenrek.		
Nederlandse cakebrood	0,7-0,8	Ovenrek	2
	Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen vorm (lengte 25 cm). Zet de schaal in de lengte naar de deur op het ovenrek.		
Muffins	0,5-0,6	Ovenrek	2
	Doe het muffindeeg in een metalen muffinschaal, geschikt voor 12 muffins. Zet de schaal in het midden van het ovenrooster.		
Biscuitgebak	0,3-0,6	Ovenrek	1
	Doe 300 g deeg in een 18 cm, 400 g in een 24 cm en 500 g in een 26 cm diameter ronde zwart metalen ovenschaal. Zet de schaal in het midden van het ovenrooster.		
Zelfgemaakte pizza	0,6-1,0	Bakplaat	1
	Plaats de pizza op de bakplaat. De gewichtsklassen omvatten topping zoals saus, groenten, ham en kaas.		

3. Grillen

Voedingsproduct	Gewicht (kg)	Onderdeel	Rekstand
Runderbiefstuk, dun	0,3-0,6	Ovenrek / Bakplaat	4 / 1
	Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten.		
Stukjes kip	0,5-0,7 1,0-1,2	Ovenrek / Bakplaat	4 / 1
	Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg de huidkant naar beneden op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten.		
Kipdrumsticks	0,5-0,7	Ovenrek / Bakplaat	4 / 1
	Leg de gemarineerde kipdrumsticks naast elkaar op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten.		
Gegrilde vissteak	0,3-0,6	Ovenrek / Bakplaat	4 / 1
	Marineer de visfilet (1 cm) en leg ze naast elkaar op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten.		

Voedingsproduct	Gewicht (kg)	Onderdeel	Rekstand
Gegrilde visfilet	0,3-0,6	Ovenrek / Bakplaat	4 / 1
	Marineer de visfilet (1 cm) en leg ze naast elkaar op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten.		
Lamsbout	0,3-0,6	Ovenrek / Bakplaat	4 / 1
	Marineer de lamskoteletjes. Leg de lamskoteletjes op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten.		

4. Braden

Voedingsproduct	Gewicht (kg)	Onderdeel	Rekstand
Hele kip	1,0-1,1 1,2-1,3	Ovenrek / Bakplaat	2 / 1
	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de borst naar beneden, in het midden van het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten.		
Rosbief, medium	1,1-1,3	Ovenrek / Bakplaat	2 / 1
	Bestrijk het rundvlees met olie en kruiden (alleen peper en zout moeten na het braden worden toegevoegd). Leg het op het ovenrek en de bakplaat, met de vetkant naar beneden. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten. Na het roosteren en tijdens de rusttijd van 5-10 minuten moet het in aluminiumfolie gewikkeld worden.		
Varkensbraadstuk	0,7-0,9	Ovenrek / Bakplaat	2 / 1
	Leg het varkensgebraad, bestreken met olie en kruiden, met de vetkant naar beneden op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten.		

Slim koken

Voedingsproduct	Gewicht (kg)	Onderdeel	Rekstand
Hele vis	0,4-0,8	Ovenrek / Bakplaat	2 / 1
	Bestrijk de hele vis met olie, kruiden en specerijen. Leg de vissen naast elkaar, kop aan staart op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer **OK**, en druk dan op de **Instelknop**. Selecteer vervolgens **Doorgaan**, druk vervolgens op de **Instelknop** om het proces te hervatten. Het programma is geschikt voor hele vissen, zoals forel, snoekbaars of goudbrasem.		
Geroosterde groenten	0,2-0,5	Bakplaat	4
	Leg groenten, zoals in plakjes gesneden courgette, stukjes paprika, in plakjes gesneden aubergine, champignons en cherrytomaatjes op een bakplaat. Bestrijk ze met een mengsel van olijfolie, kruiden en specerijen.		
Gebakken aardappelen	0,4-0,8	Bakplaat	2
	Gebruik aardappelen van gemiddelde grootte. Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Bestrijk ze met een mengsel van olijfolie, zout, peper en kruiden. Leg de aardappelen naast elkaar op de bakplaat.		

5. Automatisch opwarmen

Voedingsproduct	Gewicht (kg)	Onderdeel	Rekstand
Bevroren pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovenrek	2
	Leg de diepgevroren pizza in het midden van het ovenrek.		
Bevroren ovenfriet	0,4-0,5	Bakplaat	2
	Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de bakplaat.		
Bevroren fishsticks	0,3-0,5	Bakplaat	2
	Leg de bevroren visvingers gelijkmatig op de bakplaat. Als u ze omdraait bij de pieptoon kunt u de betere resultaten krijgen.		

Automatisch ontdooien

Voedingsproduct	Gewicht (kg)	Nagaartijd (min.)	Rekstand
Bevroren vlees	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Altijd de randen afschermen met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. Leg het vlees op het ovenrek. Plaats het ovenrek op niveau 2, de bakplaat op niveau 1.
Bevroren gevogelte	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Altijd het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. Plaats het gevogelte op het ovenrek. Plaats het ovenrek op niveau 2, de bakplaat op niveau 1.
Bevroren vis	0,3-0,8	10-30	Altijd de staart van een hele vis afdekken met aluminiumfolie. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. Plaats de vis op het ovenrek. Plaats het ovenrek op niveau 2, de bakplaat op niveau 1.
Bevroren brood	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Leg het brood horizontaal, in de lengterichting naar de deur op de bakplaat, niveau 2. Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden brood, evenals broodjes en stokbroodjes.
Bevroren fruit	0,2-0,6	5-10	Verdeel de vruchten gelijkmatig over de bakplaat, niveau 2. Dit programma is geschikt voor alle soorten vruchten of bessen.

⚠ OPGELET

- Na het ontdooien van vlees (vooral gevogelte) moet u de lege oven ongeveer 10 minuten in de convectiestand (200 °C) laten werken om de bacteriën in de holte te doden.
- Vries geen voedsel opnieuw in als het eenmaal ontdooid is.

OPMERKING

1. Wanneer u klaar bent met ontdooien, giet u het water in de bak uit en spoelt u de tank uit.
2. Droog de kookruimte af met een droge doek als er nog water over is.
3. De koelventilator werkt altijd gedurende 3-10 minuten na de Automatische ontdooistand. Dit is echter geen storing en u hoeft zich hierover geen zorgen te maken.

Slim koken

Handmatige bereiding

Stoomfunctie

Bereiding met stoom
Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn bij het stomen.
Vul het water tot het maximum niveau met vers water.
Soms kunt u de bakplaat op de bodem gebruiken om condens op te vangen, bijvoorbeeld van visfilet.

Voedingsproduct	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Broccoli, roosjes	12-14	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Hele wortelen	25-30	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Gesneden groenten (paprika, courgettes, wortelen, uien)	15-20	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Sperziebonen	20-25	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Asperges	10-15	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Hele groenten (artisjokken, hele bloemkool, maïskolf)	25-35	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Geschilde aardappelen (in vieren gesneden)	30-35	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Visfilet (2 cm dik)	15-20	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Garnalen (rauw/ongekookt)	10-14	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Kippenborst	23-28	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Gekookte eieren (hardgekookt)	16-20	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Bevroren knoedels	25-30	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Witte rijst (basmati of pandan) (Gebruik een platte pyrex schaal, voeg een dubbele hoeveelheid water toe)	30-35	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Melkrijst (Gebruik een platte pyrex schaal, voeg het dubbele of viervoudige hoeveelheid melk toe)	40-50	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Vruchtencompote (Gebruik een platte ronde glazen pyrex, voeg 1 theelepel suiker en 2 eetlepels water toe)	25-35	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Flan/Crème (6 dessertschaaltjes, elk 100 ml, schaaltjes afdekken met folie)	20-25	Stoomgerecht, geperforeerd (2)
Eierpudding (Gebruik een grote platte glazen pyrex schaal, dek de schaal af met folie)	30-35	Stoomgerecht, geperforeerd (2)

Stoomkoken op twee niveaus

Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn bij het stomen.
Vul het water tot het maximum niveau met vers water. Als u verschillende levensmiddelen hebt met een vergelijkbare bereidingstijd, kunt u alle artikelen tegelijk in de oven doen. Anders plaatst u eerst het product met de langste bereidingstijd.
Zet de stoomschaal op niveau 2 en het ovenrek op niveau 4.

Voedingsproduct	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Koken op 2 niveaus: Dubbele maaltijden (visfilets/gesneden groenten)	15-20	Ovenrooster (4) / Stoomschaal, geperforeerd (2)
Koken op 2 niveaus: Dubbele maaltijden (kipfilets/groenten in stukjes)	25-30	Ovenrooster (4) / Stoomschaal, geperforeerd (2)

Wij raden aan om een platte pyrex schaal op een ovenrek te gebruiken.
Verhoog de kooktijd met 20-30 % als u veel verschillende soorten voedingsmiddelen tegelijk wilt koken.

Stoom hetelucht / Stoom bovenwarmte + Hetelucht / Stoom onderwarmte + Hetelucht

Gebruik de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijn bij het bakken en roosteren.
Vul het water tot het maximum niveau met vers water.

Voedingsproduct	Combi. Stoomstand	Temp. (°C)	Voorverwarmen	Stoomniveau	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Bladerdeeg (geraspte kaas toevoegen)	Stoom hetelucht	200	O	Laag	15-20	Bakplaat (1)
Croissants (kant-en-klaar croissantdeeg)	Stoom hetelucht	180	O	Laag	20-25	Bakplaat (1)
Zelfgebakken brood	Stoom onderwarmte + Hetelucht	180	O	Midden	30-40	Ovenrek (1)
Gratin van groenten / Gratin van aardappelen	Stoom hetelucht	160-180	O	Midden	35-50	Ovenrek (2)
Runderbraadstuk 1 kg Medium-doorbakken	Stoom bovenwarmte + Hetelucht	1e fase: 180 2e fase: 180	X	Hoog	1e fase: 25-35 2e fase: 25-35	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Hele kip	Stoom bovenwarmte + Hetelucht	1e fase: 210 2e fase: 210	X	Hoog	1e fase: 30-40 2e fase: 20-30	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Stukjes kip	Stoom bovenwarmte + Hetelucht	1e fase: 210 2e fase: 210	X	Hoog	1e fase: 20-30 2e fase: 20-30	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)

OPMERKING

- Wij raden aan het voedsel in de 1e en 2e fase om te draaien.
- Als u de deur opent terwijl de oven in werking is, stopt de oven. Om de oven opnieuw te starten, sluit de deur, selecteer **START**, druk vervolgens op de **Instelknop**.

Slim koken

Richtlijnen voor hete lucht

Hetelucht

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken.
Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de convectiestand.

Voedingsproduct	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Vierkante vorm hazelnotentaart	160-170	60-70	Ovenrek (1)
Ringvormige of bolvormige bakvorm citroentaart	150-160	50-60	Ovenrek (1)
Biscuitgebak	150-160	25-35	Ovenrek (1)
Vruchtenvlaaibodem	150-170	25-35	Ovenrek (1)
Plat vruchtenkruimelgebak (gistdeeg)	150-170	30-40	Bakplaat (2)
Croissants	170-180	10-15	Bakplaat (1)
Broodjes	180-190	10-15	Bakplaat (1)
Koekjes	160-180	10-20	Bakplaat (2)
Ovenfrites	200-220	15-20	Bakplaat (2)

Bovenwarmte + Hetelucht

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het roosteren.
Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de Bovenwarmte + Convectiestand.
Leg het vlees op het ovenrek, volg de adviezen voor het niveau van de schappen in de tabel en gebruik bakplaat als oliepan op niveau 1.

Voedingsproduct	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Rosbief (1 kg / medium)	170-190	60-90	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Varkensschouder / Roll (1 kg)	180-200	90-120	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Lamsbout / Lamsbraadstuk (0,8 kg)	190-210	50-80	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Hele kip (1,2 kg)	200-220	50-70	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Vis hele forellen (2 stuks / 0,5 kg)	180-200	30-40	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Eendenborst (0,3 kg)	180-200	25-35	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)

Onderwarmte + Hetelucht

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken en roosteren.
Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de Onderwarmte + Convectiestand.

Voedingsproduct	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Zelfgemaakte pizza	180-200	20-30	Bakplaat (1)
Gekoelde voorgebakken quiche / Taart	180-200	10-15	Ovenrek (1)
Bevroren zelfrijzende pizza	180-200	15-20	Bakplaat (1)
Bevroren pizza	180-200	15-25	Bakplaat (1)
Gekoelde pizza	180-200	8-15	Bakplaat (1)
Appeltaart	160-180	60-70	Ovenrek (1)
Bladerdeeg met appelvulling	180-200	10-15	Bakplaat (1)

Richtlijn voor Grillen

Grote grill

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.
Stel de grilltemperatuur in op 220 °C en laat de oven gedurende 5 minuten voorverwarmen.

Voedingsproduct	1e tijd (min.)	2e tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Kebabvleespennen	8-10	6-8	Ovenrek (4) / Bakplaat (1)
Varkenslapjes	7-9	5-7	Ovenrek (4) / Bakplaat (1)
Worstjes	6-8	6-8	Ovenrek (4) / Bakplaat (1)
Stukjes kip	20-25	15-20	Ovenrek (4) / Bakplaat (1)
Zalmmoten	8-12	6-10	Ovenrek (4) / Bakplaat (1)
Schijfjes groenten	15-20	-	Bakplaat (4)
Geroosterd brood	2-3	1-2	Ovenrek (4)
Kaastosti's	3-5	-	Ovenrek (4)

Slim koken

Ventilatorgrill

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.
Stel de grilltemperatuur in op 220 °C en laat de oven gedurende 5 minuten voorverwarmen.

Voedingsproduct	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Worstjes	8-10	Ovenrek (3)
Aardappelpartjes	20-25	Ovenrek (3)
Bevroren ovenfriet	15-20	Bakplaat (3)
Diepgevroren aardappelkroketten	20-25	Bakplaat (3)
Bevroren nuggets	15-20	Bakplaat (3)
Zalmmoot	15-20	Ovenrek (3) / Bakplaat (1)
Visfilets	12-17	Ovenrek (3) / Bakplaat (1)
Hele vis	15-20	Ovenrek (3) / Bakplaat (1)
Stukjes kip	30-40	Ovenrek (3) / Bakplaat (1)

Gids hete lucht, onder- en bovenwarmte

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken en roosteren.
Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand Hete lucht, onder- en bovenwarmte.

Voedingsproduct	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Lasagne	200-220	20-25	Ovenrek (2)
Gegratineerde groenten	180-200	20-30	Ovenrek (2)
Aardappelgratin	180-200	40-60	Ovenrek (2)
Bevroren pizzabroodjes	160-180	10-15	Bakplaat (2)
Marmercake	160-180	50-70	Ovenrek (1)
Cake	150-170	50-60	Ovenrek (1)
Muffins	180-200	20-30	Ovenrek (1)
Koekjes	180-200	10-20	Bakplaat (2)

Eco hetelucht

Deze stand gebruikt het geoptimaliseerde verwarmingssysteem, zodat u energie bespaart tijdens het bereiden van uw gerechten. De tijden van deze categorie worden aangeraden niet voor te verwarmen vóór de bereiding, om meer energie te besparen.

Gerecht	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vruchtencrumble, 0,8-1,2 kg	Ovenrek	1	160-180	50-70
Gepofte aardappelen, 0,4-0,8 kg	Bakplaat	2	190-200	60-70
Worsten, 0,3-0,5 kg	Ovenrek + Bakplaat	2 1	160-180	20-30
Diepvries ovenfrieten, 0,3-0,5 kg	Bakplaat	2	180-200	30-40
Bevroren aardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Bakplaat	2	190-210	30-40
Visfilet, gebakken, 0,4-0,8 kg	Ovenrek + Bakplaat	2 1	200-220	25-35
Knapperige visfilet, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Ovenrek + Bakplaat	2 1	200-220	30-40
Gebraden rundersirloin, 0,8-1,2 kg	Ovenrek + Bakplaat	2 1	180-200	60-70
Geroosterde groenten, 0,4-0,6 kg	Bakplaat	2	200-220	20-30

Tips voor energiebesparing

- Als de kooktijd meer dan 30 minuten bedraagt, kunt u de oven 5-10 minuten voor het einde van de kooktijd uitschakelen om energie te besparen.
  De restwarmte zal het kookproces voltooien.
- Open de deur niet te vaak tijdens het koken om de temperatuur te behouden, dat spaart energie en tijd.

Gids Intensief koken

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het roosteren.
Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand Intensief (Boven- + Onderwarmte + Convectiestand).

Voedingsproduct	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Ovenrek (1)
Groentengratin (2 kg)	160-180	40-60	Ovenrek (1)
Aardappelgratin (2 kg)	160-180	60-90	Ovenrek (1)
Rosbief (2 kg / medium)	160-180	60-90	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Hele eend (2 kg)	180-200	60-90	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
2 hele kippen (1,2 kg elk)	200-220	60-90	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)

Pro-roosteren

Deze stand omvat een automatische opwarmingscyclus boven 200 °C.
Het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator werken tijdens het dichtschroeien van het vlees. Na deze fase wordt het voedsel zachtjes gekookt door de lage temperatuur van de voorselectie.
Dit proces wordt uitgevoerd terwijl de bovenste en de onderste verwarmingselementen in werking zijn.
Deze stand is geschikt voor gebraad, gevogelte en vis.
Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het roosteren.

Voedingsproduct	Temp. (°C)	Tijd (uur)	Accessoire (niveau)
Rosbief	80-100	3:30-4:30	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Varkensbraadstuk	90-110	3:30-4:00	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Eendenfilet	80-100	1:30-2:00	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Runderbiefstuk	80-100	1:30-2:00	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)
Varkenshaas	80-100	1:30-2:00	Ovenrek (2) / Bakplaat (1)

Air Fry

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het luchtfrituren.
Voorverwarmen is niet vereist.

Gerecht	Portiegrootte (g)	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)	Rekstand
Aardappelen				
Diepvriesovenfriet	500-1000	210-220	20-25	3
Diepvriesovenfriet, met kruiden	500-1000	210-220	15-20	3
Bevroren Tater Tots	500-1000	210-220	15-20	3
Bevroren rösties*	500-1000	210-220	15-20	3
Patat, partjes	500-1000	210-220	15-20	3
Zelfgemaakte ovenfriet	500-1000	190-200	20-25	3
Zelfgemaakte aardappelpartjes*	500-1000	200-210	20-25	3
Bevroren				
Bevroren kipnuggets	300-500	210-220	15-20	3
Bevroren kipnuggets*	500-1000	210-220	25-30	3
Bevroren uienringen	300-500	210-220	10-15	3
Bevroren fishsticks	300-500	210-220	15-20	3
Bevroren kipreepjes	500-1000	210-220	20-25	3
Bevroren churros	300-500	190-200	10-15	3
Gevogelte				
Verse drumsticks*	500-1000	200-210	30-35	3
Verse kipvleugels*	300-500	200-210	27-32	3
Kippenborst, gepaneerd*	300-500	200-210	25-30	3

Gerecht	Portiegrootte (g)	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)	Rekstand
Groenten				
Asperges, gepaneerd	100-300	200	15-20	3
Aubergine, gepaneerd	200-400	200	15-20	3
Champignon, gepaneerd	100-300	200	15-20	3
Uien, gepaneerd	100-300	200	15-20	3
Bloemkool, gepaneerd	300-500	190-200	15-20	3
Groentenmix, gepaneerd	300-500	200	15-20	3

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

OPMERKING

- Leg een bakplaat of schaal op het rek onder de luchtfrituurplaat om eventuele druppels op te vangen. Dit zal helpen om spatten en rook te verminderen.
- Voordat u een bakplaat gebruikt, moet u de maximaal toegestane temperatuur van de bakplaat controleren.
- Voor het bereiden van verse of zelfgemaakte spijzen kunt u de olie gelijkmatiger over een groter oppervlak verdelen, zodat het voedsel beter knapperig wordt.

Koken op meerdere niveaus (Speciaal)

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken.
Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand voor het koken op meerdere niveaus.

Voedingsproduct	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Kleine cakes	150-160	20-30	2 bakplaten (4+2)
Mini taartjes	160-180	20-30	2 bakplaten (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 bakplaten (4+2)
Bladerdeeg	180-200	30-40	2 bakplaten (4+2)
Koekjes	170-190	15-20	2 bakplaten (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Ovenrek (4) / Bakplaat (2)
Bevroren ovenfriet	180-200	30-50	2 bakplaten (4+2)
Bevroren nuggets	180-200	20-30	2 bakplaten (4+2)
Bevroren pizza	200-220	20-30	Ovenrek (4) / Bakplaat (2)

Proefschotels

Volgens de norm EN 60350

1. Bakken

De aanbevelingen voor het bakken hebben betrekking op een voorverwarmde oven. Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de voorkant van de deur.

Soort gerecht	Gerecht en notities	Rekstand	Kookstand	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Kleine cakes	Bakplaat	1	Hete lucht, onder- en bovenwarmte	150-160	20-30
		1	Hetelucht	150-160	20-25
	Bakplaat + Bakplaat	2 + 4	Koken op meerdere niveaus	150-160	20-30
Biscuittaart zonder vet	Springvorm cakevorm op groot rooster (Donker gecoat, Ø 26 cm)	1	Conventioneel	150-160	20-30
		1	Hetelucht	150-160	30-35
Kruimeldeeg	Bakplaat	1	Conventioneel	150-160	20-30
		1	Hetelucht	150-160	20-30
Appelgisttaart	Bakplaat	1	Conventioneel	150-160	40-50
		1	Hetelucht	150-160	45-55
Appeltaart	Groot rooster + 2 Springvorm cakevormpjes * (Donker gecoat, Ø 20 cm)	1 diagonaal geplaatst	Onderwarmte + Hetelucht	170-190	70-90

* Op het rooster staan links achteraan en rechts vooraan twee cakes.

2. Grillen

Lege oven 5 minuten voorverwarmen met de grillfunctie.

Soort gerecht	Gerecht en notities	Rekstand	Kookstand	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Toast van wit brood	Ovenrek	4	Grill	250	1e 1-2 2e 1-2
Runderhamburgers (12 ea)	Ovenrek + Bakplaat (om druppels op te vangen)	4+2	Grill	250	1e 10-15 2e 10-15

Onderhoud

Reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).
Als de deur niet soepel opent of sluit, moet u de strippen eerste op vervuiling controleren. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.
Als er vingerafdrukken, vet of vlekken op de buitenkant zitten (zoals het oppervlak van de deur of het display), reinigt u deze met een zachte doek met een glasreiniger of een neutraal schoonmaakmiddel en veegt u deze vervolgens droog met een zachte, schone, droge doek.

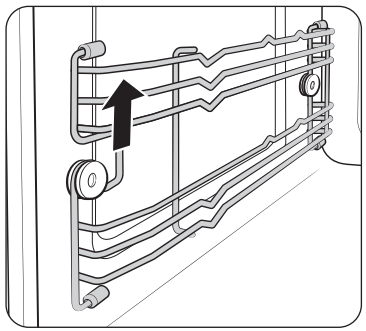
Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

1. Zorg dat de oven leeg is en plaats een kopje verdund citroensap in het midden van de opening.
2. Verwarm de oven 10 minuten voor op vol vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de kookruimte.

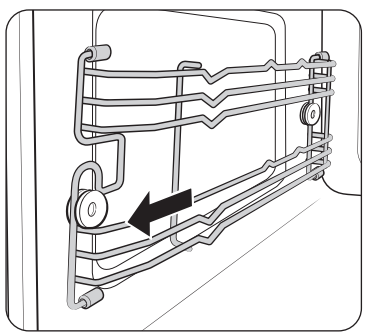
⚠ **OPGELET**

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Als u dit niet doet, kan dit de levensduur van de oven verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de oven morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de ovenruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de oven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

Zijrekjes (alleen voor modellen waar dit van toepassing is)



1. Til de voorkant van het rek op om het uit de houder los te maken.



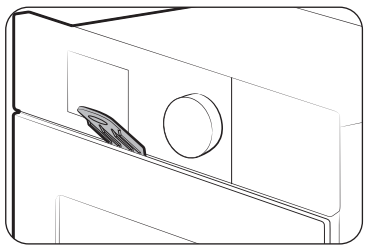
2. Trek het rek naar voren om het te verwijderen.
3. Verwijder het andere zijrek op dezelfde manier.
4. Maak beide zijrekken schoon.
5. Als u klaar bent, volgt u de stappen 1 tot en met 2 in omgekeerde volgorde om ze in elkaar te zetten.

OPMERKING

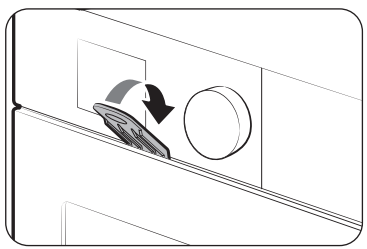
De oven werkt zonder dat de zijrekken en rekken op hun plaats zitten.

De deur handmatig openen

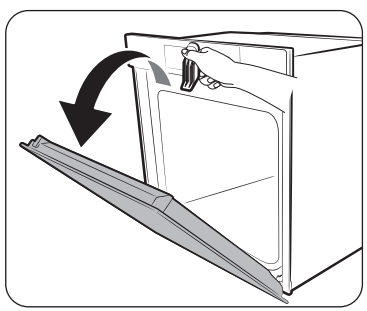
Als de deur niet automatisch is opengegaan en u wilt deze handmatig openen, dan kunt u de deur met de deuropener openen.



1. Steek de deuropener in de spleet tussen de deur en het bedieningspaneel.



2. Druk de deuropener naar achteren.



3. De deur gaat handmatig open.

⚠ WAARSCHUWING

- De deur kan heet worden. Gebruik ovenwanten bij het handmatig openen van de deur.
- Als de deur handmatig wordt geopend, kan er veel stoom ontsnappen. De stoom kan brandwonden veroorzaken. Stap naar achteren en wacht tot de stoom is verdwenen, voordat u het gerecht uit de oven haalt.

OPMERKING

Als de deur niet automatisch opengaat, trek dan de stekker uit het stopcontact en laat hem voldoende afkoelen. Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

Deze oven bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden verwijderd. Probeer niet om zelf onderdelen te vervangen of de magnetron te repareren.

- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u voor technische ondersteuning contact op met een vakkundig monteur of met een lokaal servicecentrum van Samsung.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang de lamp niet zelf.
- Als u problemen ondervindt met de behuizing van de oven, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

Probleemoplossing

Er kan zich een probleem voordoen bij het gebruik van de oven. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de aanbevelingen. Als het probleem aanhoudt, of als er steeds een informatiecode op het display verschijnt, neem dan contact op met een plaatselijk Samsung servicecentrum.

Controlepunten

Als u een probleem met de oven ondervindt, kijk dan eerst in de tabel hieronder en probeer de aanbevelingen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De weergave-optie staat uit.	Schakelt de weergave-optie in. Het is normaal dat de huidige tijd enkele minuten na het aanzetten van de display-optie verdwijnt.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanismen van de door zijn bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het voedsel hebt omgedraaid, selecteert u Doorgaan, en drukt u vervolgens op de Instelknop.
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
Het apparaat krijgt geen stroom.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
Ik hoor een knallend geluid terwijl de magnetron werkt en de magnetron werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een knallend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.

Probleem	Oorzaak	Actie
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.
De deur kan niet worden gesloten.	De motor van de automatische deur is niet ingeschakeld.	Houd de deur gesloten met uw handen en druk op de knop voor deur automatisch openen om hem in te schakelen.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De binnenverlichting kan automatisch uitgaan wanneer de deur lange tijd open blijft. Sluit en open de deur opnieuw of druk op de toets "Licht".
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijden het bereidingsproces.	Als de Automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK, en druk dan op de Instelknop. Selecteer vervolgens Doorgaan, druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijden de oven-/ ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
Er druppelt water.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er lekt stoom uit de deur.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er ligt water in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.

Probleem	Oorzaak	Actie
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 5 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Grill		
Er komt rook uit tijdens de werking.	Tijdens de eerste werking kan er rook uit de verwarmingselementen komen, wanneer u de oven voor het eerst gebruikt.	Dit is geen storing, en als u de oven 2-3 keer laat draaien, zou het moeten ophouden.
	Er ligt voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder dan het voedsel van de verwarmingselementen.
	Voedsel ligt te dicht bij de grill.	Plaats het voedsel op gepaste afstand tijdens de bereiding.
	Het voedsel is niet goed bereid en/of geplaatst.	Zorg ervoor dat het voedsel goed bereid en geplaatst is.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
Oven		
De oven wordt niet warm.	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
Er komt rook uit tijdens het voorverwarmen.	Tijdens de eerste werking kan er rook uit de verwarmingselementen komen, wanneer u de oven voor het eerst gebruikt.	Dit is geen storing, en als u de oven 2-3 keer laat draaien, zou het moeten ophouden.
	Er ligt voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder dan het voedsel van de verwarmingselementen.
Er is een brandgeur of plasticgeur wanneer u de oven gebruikt.	Er wordt plastic of niet hittebestendig kookmateriaal gebruikt.	Gebruik glazen kookmateriaal dat geschikt is voor hoge temperaturen.
Er komt een slechte geur uit de oven.	Etensresten of plastic is gesmolten en aan de binnenkant blijven kleven.	Gebruik de stoomfunctie en veeg deze daarna af met een droge doek. U kunt er een schijfje citroen in de oven plaatsen en de oven laten draaien om de geur sneller te verwijderen.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven werkt niet goed.	De ovendeur wordt regelmatig geopend tijdens de bereiding.	Doe de deur niet vaak open, tenzij u dingen kookt die omgedraaid moeten worden. Als u de deur vaak opent, zal de binnentemperatuur dalen, en dat kan het resultaat van de bereiding beïnvloeden.
	De oven is niet juist ingesteld.	Stel de oven juist in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet correct geplaatst.	Plaats de accessoires op de juiste manier.
	Het verkeerde soort of formaat kookmateriaal wordt gebruikt.	Stel de oven opnieuw in of gebruik geschikt kookgerei met een vlakke bodem.

Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Beschrijving	Actie
C-20	De temperatuursensor is open.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
	De temperatuursensor maakt kortsluiting.	
C-70	De stoomsensor is open.	
	De stoomsensor maakt kortsluiting.	
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd- en sub-MICOM.	
C-F1	Komt alleen voor wanneer lezen/schrijven van/naar de EEPROM niet werkt.	
C-d4	De motor van de automatische deur is defect.	
C-21	Deze code wordt weergegeven wanneer de temperatuur in de oven te hoog is. Als de temperatuur tijdens het gebruik van een bepaalde stand de maximale temperatuur overschrijdt. (Brand gedetecteerd.)	Trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen. Schakel de oven vervolgens opnieuw in.
C-F2	De aanraaktoets is defect.	Stop de oven en probeer het opnieuw.
C-d0		Trek de stekker uit het stopcontact, laat de oven afkoelen en reinig de toets. (Stof, Water) Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Voedingsbron		230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik	Maximaal vermogen	2850 W
	Grill	2550 W
	Hetelucht	2500 W
	Stomen	2850 W
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid	595 X 456 X 570 mm
	Inbouw	560 X 446 X 549 mm
Volume		50 liter
Gewicht	Netto	33,4 Kg
	Bruto	41,1 Kg

* Dit product heeft een lichtbron met een energie-efficiëntieklasse <G>.

Bijlage

Productgegevensblad

SAMSUNG		SAMSUNG
Modelidentificatie		NQ5B7993A**
Energie-efficiëntie-index per holte (EEI holte)		80,3
Energie-efficiëntieklasse per holte		A+
Energieverbruik (elektriciteit) dat nodig is om een genormaliseerde lading in een holte van een elektrisch verwarmde oven te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus per holte (elektrische eindenergie) (EC elektrische holte)		-
Energieverbruik dat nodig is om een genormaliseerde lading in een holte van een elektrisch verwarmde oven te verwarmen tijdens een cyclus in ventilatorstand per holte (elektrische eindenergie) (EC elektrische holte)		0,61 kWh/cyclus
Aantal holtes		1
Warmtebron per holte (elektriciteit of gas)		elektriciteit
Volume per holte (V)		50 L
Type oven		Inbouw
Massa van het apparaat (M)		33,4 Kg
Algeheel stroomverbruik in stand-bystand (W) (Alle netwerkpoorten op stand "aan")		1,9 W
Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min.)		20 min.
Wi-Fi	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 volgens norm EN 60350-1, EN 50564, Verordeningen (EU) nr. 65/2014 en (EU) nr. 66/2014 van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 1275/2008.

Tips voor energiebesparing

- Tijdens het koken moet de ovendeur gesloten blijven, behalve om voedsel om te draaien. Open de deur niet vaak tijdens het koken om de oventemperatuur op peil te houden en energie te besparen.
- Als de kooktijd meer dan 30 minuten bedraagt, kunt u de oven 5-10 minuten voor het einde van de kooktijd uitschakelen om energie te besparen. De restwarmte zal het kookproces voltooien.
- Plan het ovengebruik zo dat u de oven niet uitschakelt tussen het ene en het volgende product, om energie te besparen en de tijd voor het opnieuw opwarmen van de oven te verkorten.
- Indien mogelijk, bereid meer dan een product tegelijk.

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.

⚠ OPGELET

De 5 GHz WLAN-functie van dit apparaat mag in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk alleen binnenshuis gebruikt worden.

	Frequentiebereik	Zendersterkte (Max)
Wi-Fi	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 de volledige bijbehorende broncode krijgen gedurende een periode van drie jaar na de laatste verzending van dit product door contact op te nemen met ons ondersteuningsteam via http://opensource.samsung.com (Gebruik het menu "Inlichtingen".)

Het is ook mogelijk om de volledige bijbehorende broncode op een fysiek medium zoals een CD-ROM te verkrijgen; hiervoor wordt een kleine vergoeding gevraagd.

Via deze URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 kunt u informatie over de opensourcelicentie vinden die verband houdt met dit product. Dit aanbod is geldig voor iedereen die deze informatie ontvangt.



SAMSUNG

Houd er rekening mee dat serviceverzoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

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

DG68-01432A-02

Kombi-Dampfofen

Benutzerhandbuch

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Inhalt

Verwendung dieses Handbuchs 3

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet 3

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise 3

Korrekte Entsorgung von Altgeräten 6

Aufstellen des Geräts 7

Lieferumfang 7

Einbauanleitung 8

Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 11

Bedienfeld 11

Anfangseinstellungen 11

Seitenständer 12

Wasserbehälter 13

Automatische Gerätetür 14

Bedienung 14

Backofenmodi 14

Dampfgarmodi 16

Sonderfunktion 18

Automatisches Garen 19

Automatisches Auftauen 20

Timer 21

Reinigung 21

Einstellungen 23

Bedienfeldsperre 24

Intelligentes Garen 25

Automatisches Garen 25

Automatisches Auftauen 29

Manuelles Garen 30

Testgerichte 36

Wartung 37

Reinigung 37

Manuelles Öffnen der Gerätetür 38

Austausch (Reparatur) 39

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 39

Problembehebung 39

Prüfstellen 39

Informationscodes 43

Technische Daten 43

Anhang 44

Produktdatenblatt 44

Open Source-Erklärung 45

Verwendung dieses Handbuchs

Vielen Dank, dass Sie sich für einen SAMSUNG Einbau-Backofen entschieden haben.
Dieses Benutzerhandbuch enthält wichtige Sicherheitsinformationen und Anweisungen, die Ihnen bei der Bedienung und Wartung Ihres Geräts helfen sollen.
Bitte nehmen Sie sich die Zeit, dieses Benutzerhandbuch zu lesen, bevor Sie Ihren Backofen in Betrieb nehmen, und bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet

⚠ WARNUNG

Gefahren oder unsichere Handlungen, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.

⚠ VORSICHT

Gefahren oder unsichere Handlungen, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die den Benutzern bei der Handhabung des Produkts helfen.

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 Sicherheitshinweise

⚠ 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.

Dieses Gerät sollte nach der Installation von der Stromversorgung getrennt werden dürfen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln 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

Die angegebene Befestigungsmethode sollte nicht von Klebstoffen abhängen, da diese nicht als zuverlässiges Befestigungsmittel angesehen werden.

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 hängt vom jeweiligen Modell ab.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als normalerweise üblich werden. Daher sollten Kinder ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion hängt vom jeweiligen Modell ab.

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.

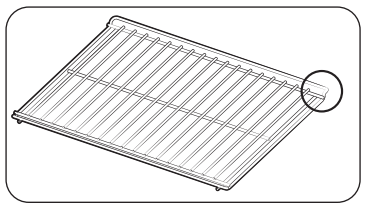
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

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.



Bitte legen Sie die hochgeklappte Rahmenseite nach hinten um, um die Ruheposition beim Kochen großer Mengen zu unterstützen. (Hängt vom jeweiligen Modell ab)

⚠ 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 entflammbares 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.

Nutzen Sie zu Ihrer Sicherheit keine Dampf- oder Hochdruckreiniger.

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.

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.

Sicherheitshinweise

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.

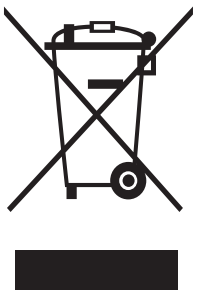
WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

WARNUNG: Wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet, kann sie Kinder oder Haustiere treffen. Achten Sie darauf, dass sich im Bereich der Gerätetür keine Kinder oder Haustiere befinden. (Nur für Modelle mit automatischer Gerätetür (ohne Griffe))

WARNUNG: Wenn Sie die Tür schließen oder öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, tragen Sie unbedingt Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen. Die die Oberfläche der Geräte ist heiß, und Sie können sich verbrennen, wenn Sie die Gerätetür mit bloßen Händen berühren. (Nur für Modelle mit automatischer Gerätetür (ohne Griffe))

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 Altakkumulatoren, 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 öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische 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.

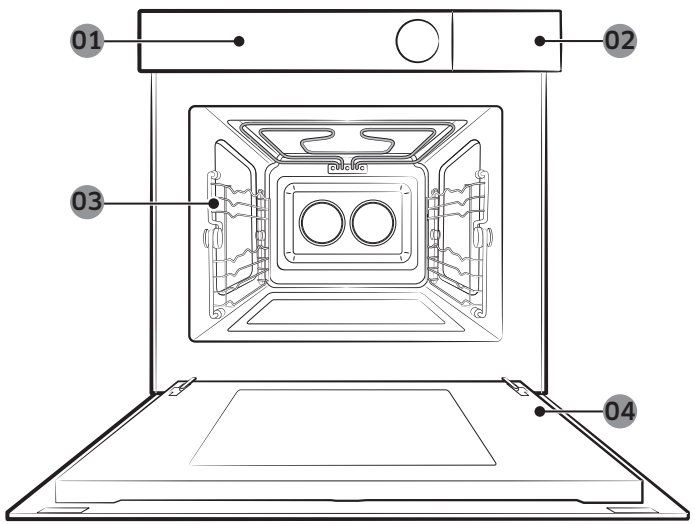
Informationen über die Umweltverpflichtungen und produktspezifischen gesetzlichen Verpflichtungen von Samsung, z. B. REACH, WEEE, Batterien, finden Sie unter: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Aufstellen des Geräts

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.

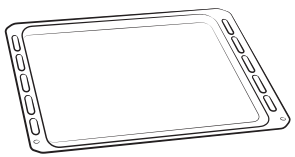
Überblick über das Gerät



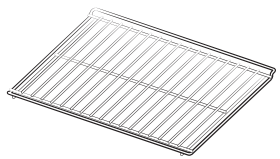
01 Bedienfeld **02** Wasserbehälter **03** Seitenständer **04** Gerätetür

Zubehör

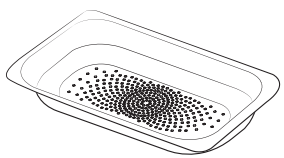
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



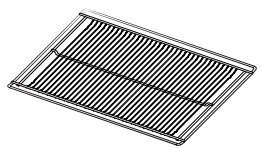
Backblech



Einhängegitter



Dampfform



Heißluftfrittiergestell
(Nützlich für den Heißluftfrittiermodus.)



3 Schrauben (M4 L25)



Gerätetüröffner

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt Intelligentes Garen auf Seite 25.

Aufstellen des Geräts

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz	
Abmessungen (B × H × T)	Einbauschrank	595 x 456 x 570 mm
	Einbaugerät	560 x 446 x 549 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung kann recycelt werden.
Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.
Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen.
- Das Gerät darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

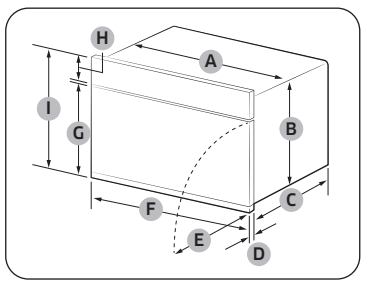
Elektrischer Anschluß

Das Hausnetz, an welches das Gerät angeschlossen ist, muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
Es sollte nach der Installation die Möglichkeit geben, das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut wird.

Einbau in einen Küchenschrank

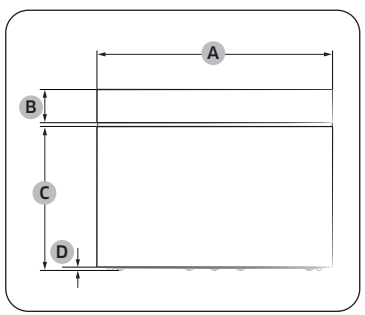
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau (Dieses Produkt ist für Einbauprodukte bestimmt.)



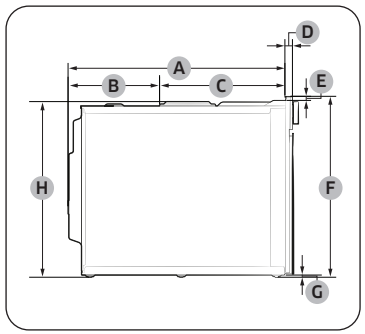
Gerät (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



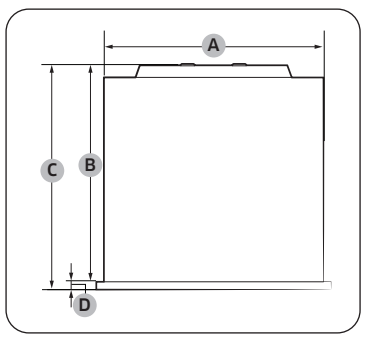
Gerät (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



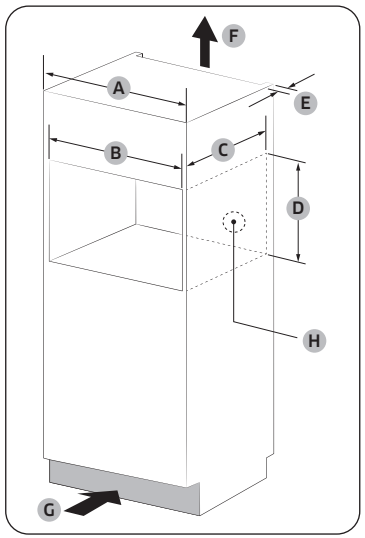
Gerät (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



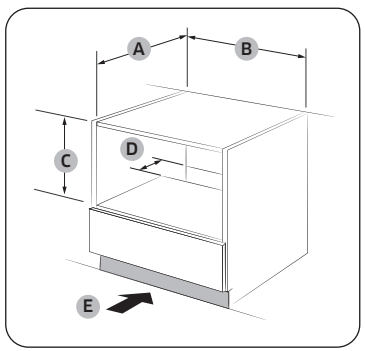
Gerät (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Einbauschrank (mm)

A	600
B	Min. 564 bis 568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)



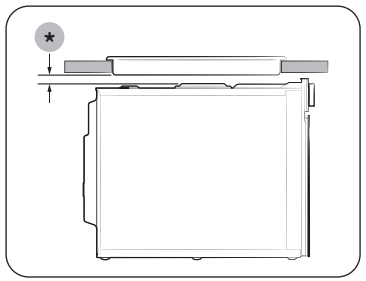
Unterbauschrank (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm²

HINWEIS

Die Mindesthöhe **(C)** gilt für die Installation des Geräts allein.

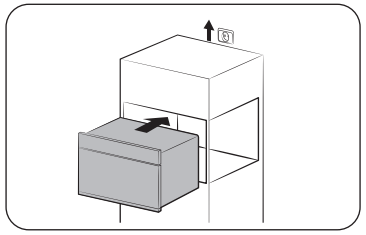
Aufstellen des Geräts



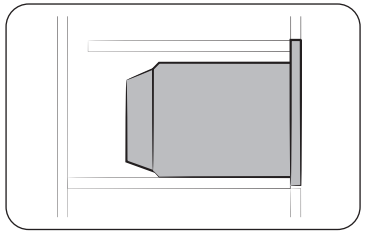
Installieren mit Kochfeld

Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf **(*)**, ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

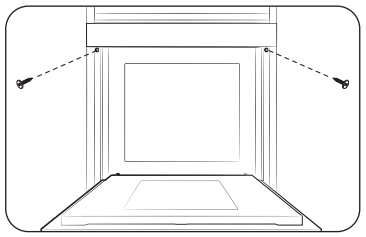
Einbauen des Geräts



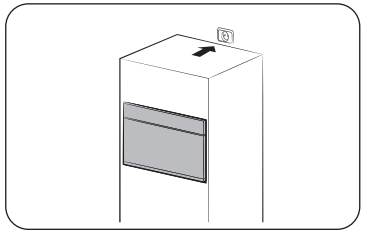
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



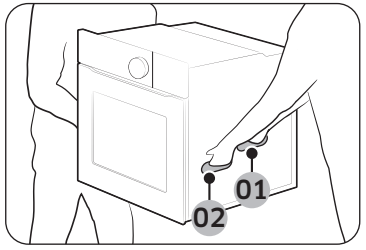
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



3. Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).



4. Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



Halten Sie das Gerät beim Herausnehmen aus der Verpackung an den 2 Griffen seitlich am Gerät.

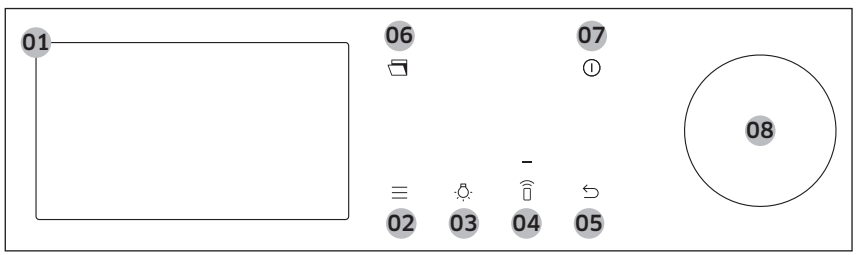
01 Seitlicher Griff 1
02 Seitlicher Griff 2

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.

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über ein Display (ohne Touch-Funktion), einen Einstellknopf und Sensortasten zur Steuerung des Backofens. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen, um sich über das Bedienfeld des Backofens zu informieren.



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	Hier tippen, um die Smart Control-Funktion ein- bzw. auszuschalten. **HINWEIS** „Einfache Verbindung“ sollte vor der Verwendung dieser Funktion eingestellt werden.
05 Zurück	Hier tippen, um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen.
06 Gerätetür öffnen	Hier tippen, um die Tür automatisch zu öffnen.
07 Leistung	Hier tippen, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten.
08 Einstellknopf	Drehen Sie den Knopf nach links und rechts, um durch die Menüs und Listen zu navigieren. Der jeweilige Menüpunkt wird unterstrichen, um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden. Den unterstrichenen Menüpunkt können Sie durch Drücken auswählen.

Anfangseinstellungen

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal einschalten, erscheint der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Anfangseinstellungen vorzunehmen. Sie können die Anfangseinstellungen später ändern, indem Sie den Bildschirm Einstellungen aufrufen.

1. Wählen Sie auf dem Begrüßungsbildschirm **Mit der Einrichtung beginnen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Stellen Sie die Sprache ein.
   a. Wählen Sie die Sprache aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Akzeptieren Sie die „**Allgemeinen Geschäftsbedingungen**“ und die „**Datenschutzbestimmungen**“.
4. Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
   a. Wählen Sie auf dem Bildschirm Mobile Erfahrung die Option **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   b. Scannen Sie den QR-Code auf dem Bildschirm mit Ihrem Smartphone und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm Ihres Telefons, um die Verbindung herzustellen.
      - Wenn Sie diesen Schritt nicht durchführen möchten, wählen Sie **Überspringen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um zum nächsten Schritt zu gelangen.
   c. Sobald Sie die Meldung erhalten, dass die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde, wählen Sie **OK** und drücken dann den **Einstellknopf**.

5. Stellen Sie die Zeitzone ein.
   a. Wählen Sie Ihre Zeitzone aus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
6. Stellen Sie das Datum ein.
   a. Wählen Sie den Tag, den Monat und das Jahr aus. Drücken Sie den **Einstellknopf**, nachdem Sie die einzelnen Menüpunkte ausgewählt haben.
   b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App verbunden haben.

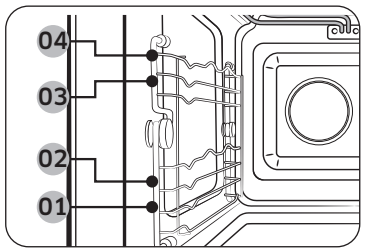
7. Wählen Sie die Uhrzeit.
   a. Stellen Sie die Stunde und die Minute ein. Drücken Sie den **Einstellknopf**, nachdem Sie die einzelnen Menüpunkte ausgewählt haben.
   b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App verbunden haben.

8. Wählen Sie **Fertig**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die Einstellung abzuschließen.
   - Der Bildschirm Leitfaden für die erste Verwendung wird angezeigt. Sie können **ERFAHREN SIE MEHR** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Anleitung zu sehen, oder **SPÄTER** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.

Seitenständer



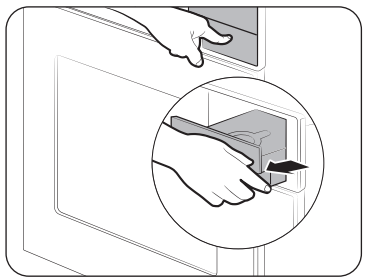
01 Einschub 1
02 Einschub 2
03 Einschub 3
04 Einschub 4

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

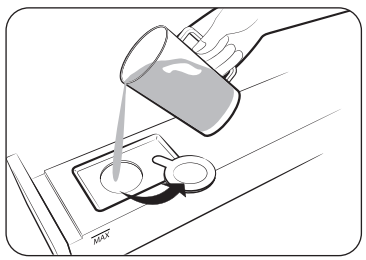
Vor der ersten Verwendung

Wasserbehälter

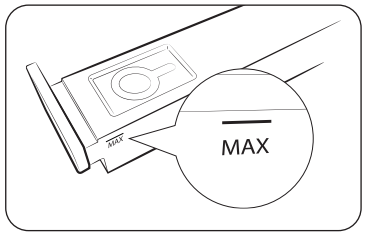
Der Wasserbehälter wird für die Dampffunktionen verwendet. Füllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



1. Sie finden den Wasserbehälter in der oberen rechten Ecke. Drücken Sie auf die Abdeckung, um sie zu öffnen, und ziehen Sie den Behälter heraus, um ihn zu entfernen.

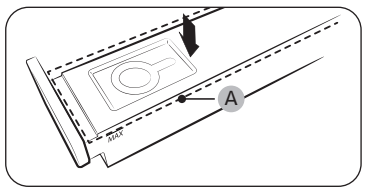


2. Öffnen Sie den Behälterdeckel und füllen Sie den Behälter mit 600 ml Trinkwasser.
3. Schließen Sie den Behälterdeckel, setzen Sie den Behälter wieder ein und schließen Sie die Abdeckung.



HINWEIS

Die MAX-Linie darf nicht überschritten werden.

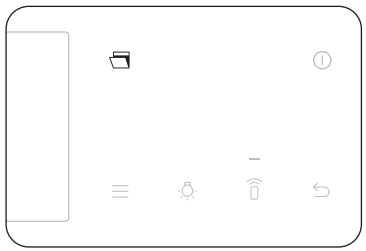


HINWEIS

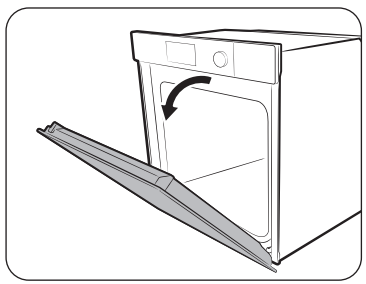
Vergewissern Sie sich, dass das obere Gehäuse **(A)** des Wasserbehälters geschlossen ist, bevor Sie den Backofen benutzen.

Bedienung

Automatische Gerätetür



1. Drücken Sie die Taste **Automatische Gerätetür**.

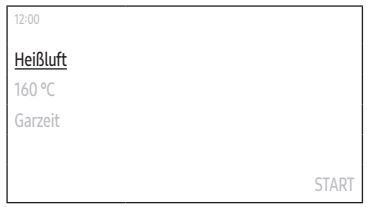


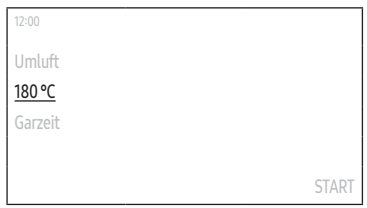
2. Die Gerätetür öffnet automatisch.

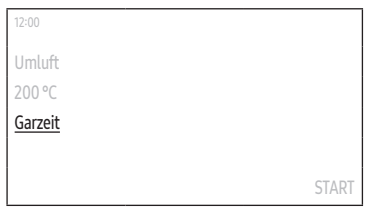
⚠ VORSICHT

Wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet, kann sie Kinder oder Haustiere treffen. Achten Sie darauf, dass sich im Bereich der Gerätetür keine Kinder oder Haustiere befinden.

Backofenmodi







1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie den gewünschten Garmodus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie im Abschnitt „**Beschreibungen der Backofenmodi**“ auf Seite **15**.)
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.
4. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
5. Wählen Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Option, die am Ende des Garvorgangs ausgeführt werden soll, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Sie können **Ofen aus**, **Temperatur halten** oder **Warmhalten** wählen.
   - Der Modus Großer Grill unterstützt nicht die Option **Warmhalten**.

HINWEIS

Wenn Sie den Garvorgang starten, ohne die Garzeit einzustellen oder die Option **Temperatur halten** zu wählen, müssen Sie das Gerät manuell stoppen.





6. Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
   - Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)
7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
   - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wählen Sie während des Garvorgangs die Option **Pause**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Vorgang zu unterbrechen. Einen einmal unterbrochenen Garvorgang können Sie entweder beenden oder fortsetzen.
  - Wählen Sie **OFF**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang zu beenden.
  - Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm **+5 Min** angezeigt.
  - Sie können **+5 Min** wählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Beschreibungen der Backofenmodi

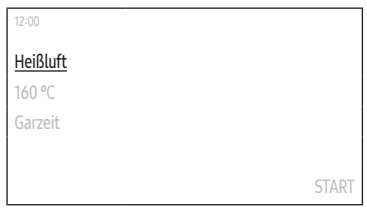
Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Heißluft	40-250	160
	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.	
Umluft	40-250	180
	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	
Öko-Heißluft	40-250	160
	Das Programm Öko-Heißluft nutzt das optimierte Heizsystem, um beim Garen Energie zu sparen. Die Garzeiten verlängern sich geringfügig, aber die Garergebnisse bleiben gleich. Beachten Sie, dass in diesem Modus kein Vorheizen erforderlich ist. **HINWEIS** Der für die Bestimmung der Energieeffizienzklasse herangezogene Öko-Heißluftmodus entspricht der Norm EN60350-1.	
Großer Grill	150-250	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).	
Heißluftgrill	40-250	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.	

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Oberhitze + Heißluft	40-250	180
	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Braten, die eine knusprige Oberfläche erfordern (z. B. Fleisch oder Lasagne).	
Unterhitze + Heißluft	40-250	200
	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Pizza, Brot oder Kuchen.	
Intensives Garen	40-250	220
	Beim Intensiven Garen werden alle Heizelemente abwechselnd aktiviert, um die Hitze gleichmäßig im Backofen zu verteilen. Verwenden Sie diesen Modus für aufwendige Rezepte, wie z. B. große Aufläufe oder Torten.	
Anbraten	80-200	160
	Anbraten führt einen automatischen Vorheizzyklus durch, bis die Ofentemperatur 220 °C erreicht. Dann beginnen das obere Heizelement und der Heißluftventilator mit dem Anbraten von Speisen wie Fleisch. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei niedrigen Temperaturen gegart. Dieser Modus eignet sich für Rindfleisch, Geflügel oder Fisch.	
Heißluftfrittieren	150-250	220
	Beim Heißluftfrittiermodus wird Heißluft verwendet, um knusprigere und gesündere gefrorene oder frische Lebensmittel ohne oder mit weniger Öl als beim normalen Heißluftbetrieb zu erhalten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie diesen Modus zusammen mit einem Heißluftfrittierblech verwenden. Befolgen Sie die Rezept- bzw. Packungsanweisungen bezüglich Temperatur, Zeit und Menge.	

Dampfgarmodi

⚠ VORSICHT

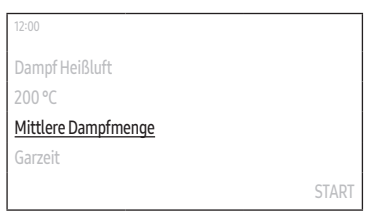
Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter gefüllt ist, bevor Sie die Dampfgarmodi verwenden.



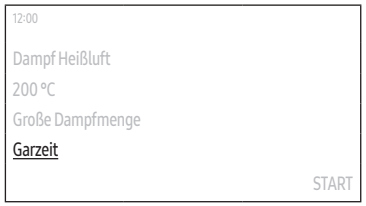
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie den gewünschten Garmodus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie im Abschnitt „**Beschreibungen der Dampfgarmodi**“ auf Seite **18**.)
   - Wenn Sie **Dampfgaren** gewählt haben, fahren Sie mit **Schritt 4** fort. (**Die Schritte 2~3** gelten nicht für das **Dampfgaren**.)



3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.



4. Stellen Sie die Dampfmenge ein.
   - Die Standardeinstellung ist „Mittel“.



5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
6. Wählen Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Option, die am Ende des Garvorgangs ausgeführt werden soll, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Sie können **Ofen aus**, **Temperatur halten** oder **Warmhalten** wählen.

HINWEIS

Wenn Sie den Garvorgang starten, ohne die Garzeit einzustellen oder die Option **Temperatur halten** zu wählen, müssen Sie das Gerät manuell stoppen.



7. Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
   - Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)



8. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
   - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wählen Sie während des Garvorgangs die Option **Pause**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Vorgang zu unterbrechen. Einen einmal unterbrochenen Garvorgang können Sie entweder beenden oder fortsetzen.
  - Wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang zu beenden.
  - Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm **+5 Min** angezeigt.
  - Sie können **+5 Min** wählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Bedienung

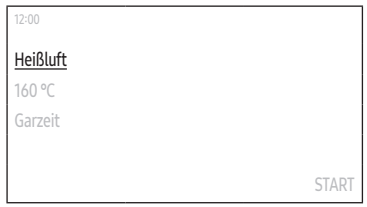
Beschreibungen der Dampfgarmodi

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Dampfgaren	-	-
	Der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger wird durch mehrere Düsen in den Ofen geleitet, um die Speisen zu garen. Dieser Modus eignet sich zum Garen von Gemüse, Fisch, Eiern, Obst und Reis.	
Dampf Heißluft	100-230	160
	Die von der Umluftheizung und den Ventilatoren erzeugte Wärme wird kontinuierlich durch heißen Dampf unterstützt. Die Intensität des Dampfes kann auf Niedrig, Mittel oder Hoch eingestellt werden. Dieser Modus eignet sich zum Backen von Blätterteiggebäck, Hefekuchen, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.	
Dampf Oberhitze + Heißluft	100-230	180
	Die vom oberen Heizelement und der Umluftheizung erzeugte Wärme wird durch den Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt, und der heiße Dampf unterstützt die Heizelemente. Dieser Modus eignet sich zum Braten von knusprigen Speisen wie Fleisch, Geflügel oder Fisch.	
Dampf Unterhitze + Heißluft	100-230	200
	Die vom unteren Heizelement und der Umluftheizung erzeugte Wärme wird durch den Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt, und der heiße Dampf unterstützt die Heizelemente. Dieser Modus eignet sich für knusprige Backwaren wie Pizza oder Apfelkuchen.	

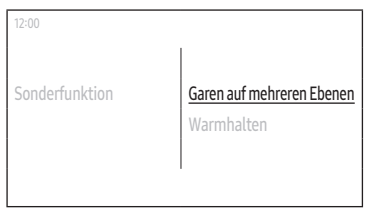
HINWEIS

- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie mit diesen Modi garen.
- Wischen Sie nach der Verwendung der Dampfgarmodi immer die Feuchtigkeit im Inneren des Backofens weg, um Verkrustungen zu vermeiden.

Sonderfunktion



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Sonderfunktion** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



3. Wählen Sie die gewünschte Funktion und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie im Abschnitt „**Beschreibungen der Sonderfunktionen**“ auf Seite **19**.)



4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und die eigentliche Temperatur sind je nach Garmodus unterschiedlich.



5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.





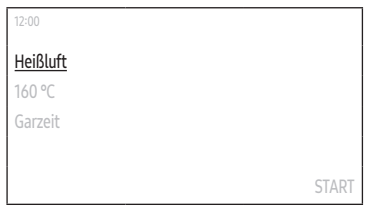
6. Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
   - Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)
7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
   - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.

Beschreibungen der Sonderfunktionen

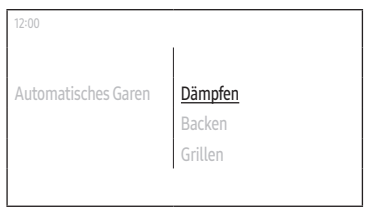
Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Garen auf mehreren Ebenen	40-250	160
	Verwenden Sie diese Funktion, um gleichzeitig auf zwei Ebenen zu garen.	
Warmhalten	60-100	60
	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	

Automatisches Garen

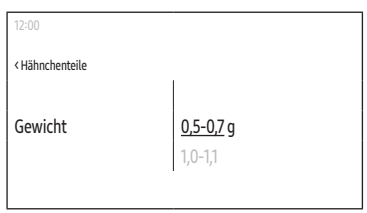
Der Backofen bietet 35 Programme zum Automatischen Garen. Mithilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.



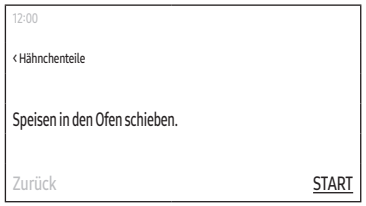
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Automatisches Garen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



3. Wählen Sie die Kategorie aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „**Automatisches Garen**“ im Abschnitt „**Intelligentes Garen**“ auf Seite **25**.)
5. Lesen Sie den Tipp, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



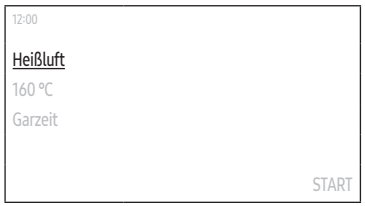
6. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Dieser Schritt entfällt möglicherweise bei einigen Programmen.
   - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.



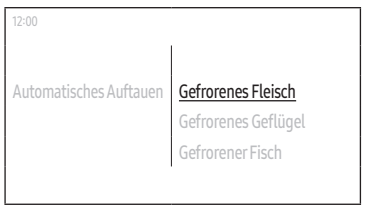
7. Füllen Sie das Wasser gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm in den Wasserbehälter, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Dieser Schritt entfällt möglicherweise bei einigen Programmen.
8. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
9. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Automatisches Auftauen

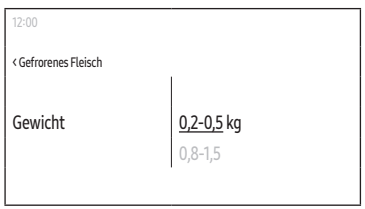
Der Backofen bietet 5 Programme zum Automatischen Auftauen. Nutzen Sie diese Funktion zum bequemen Auftauen von Lebensmitteln. Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.

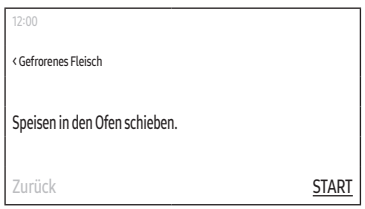


1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Automatisches Auftauen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



3. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „**Automatisches Auftauen**“ im Abschnitt „**Intelligentes Garen**“ auf Seite **29**.)





4. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.
5. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
6. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Timer

Hinzufügen eines neuen Timers

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option +, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie den Timer zum ersten Mal hinzufügen.
4. Stellen Sie die Zeit ein.

Bearbeiten des vorhandenen Timers

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer den zu bearbeitenden Timer, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Ändern Sie die Zeit.

Löschen des Timers

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option 🗑, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie auf der rechten Seite des Timers, den Sie löschen möchten, die Option **Löschen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie **Fertig** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Verwenden des Timers

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf der rechten Seite des Timers, den Sie verwenden möchten, die Option **START** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Einen einmal gestarteten Timer können Sie anhalten oder abbrechen.

HINWEIS

Wenn die Zeit bis zu einem vorgegebenen Punkt verstrichen ist, erscheint die Meldung „**Die Zeit ist abgelaufen**“ und eine Melodie wird abgespielt. Wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die Meldung zu quittieren.

Reinigung

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
Diese automatische Funktion spart Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung nicht mehr erforderlich ist.

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Dampfreinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

⚠ WARNUNG

Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

HINWEIS

- Wenn der Backofen stark mit Fett verschmutzt ist, z. B. nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, hartnäckige Verschmutzungen manuell mit einem Reinigungsmittel zu entfernen, bevor Sie die Dampfreinigung aktivieren.
- Lassen Sie die Backofentür nach Beendigung des Zyklus einen Spalt offen. Dies ist notwendig, damit die innere Emailleoberfläche gründlich trocknen kann.
- Solange der Backofen innen heiß ist, wird die automatische Reinigung nicht aktiviert. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und versuchen Sie es 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.

Bedienung

Entkalken

Reinigen Sie das Innere des Dampferzeugers, um die Qualität und den Geschmack der Speisen nicht zu beeinträchtigen.

HINWEIS

- Der Backofen zählt die Dauer der Dampfgarmodi und weist Sie darauf hin, die Entkalkungsfunktion bei Bedarf auszuführen. Sie können die Dampfgarmodi noch zwei Stunden lang nutzen, ohne die Entkalkungsfunktion auszuführen. Allerdings können Sie die Dampfgarmodi nach zwei Stunden nicht mehr verwenden, es sei denn, Sie führen die Entkalkungsfunktion aus und schließen sie ab.
- Wenn Sie die Benachrichtigungsmeldung erhalten, wählen Sie **Jetzt beginnen** und drücken dann den **Einstellknopf**, um die Entkalkungsfunktion auszuführen, oder wählen Sie **Später** und drücken dann den **Einstellknopf**, um sie zu verschieben.
  - : Entkalken erforderlich.

1. Berühren Sie die Taste auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Entkalken** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **START** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Wenn Sie eine Benachrichtigungsmeldung erhalten, dass Sie nicht genügend Wasser haben, füllen Sie mehr Wasser in den Wasserbehälter, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
6. Wenn die Entkalkung abgeschlossen ist, lässt der Backofen das Wasser automatisch ab.
7. Leeren Sie nach dem Wasserablassen den Wasserbehälter.
8. Füllen Sie den Wassertank gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm mit 1000 ml Trinkwasser auf, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den Einstellknopf, um den Spülvorgang zu starten.
9. Leeren Sie nach dem Spülen den Wasserbehälter.
   - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren, bevor Sie ihn wieder in den Ofen stellen.

WARNUNG

- Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Verwenden Sie nur Entkalkungsmittel, die speziell für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen geeignet sind.

VORSICHT

- Brechen Sie die Entkalkung dabei nicht ab. Anderenfalls müssen Sie den Entkalkungszyklus erneut starten und innerhalb der nächsten drei Stunden abschließen, um die Dampfgarmodi zu aktivieren.
- Um Unfälle zu vermeiden, halten Sie Kinder vom Backofen fern.
- Für das Mischungsverhältnis von Wasser und Entkalkungsmittel sind die Angaben des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Wasserablauf

Nach Verwendung der Dampfgarmodi müssen Sie das restliche Wasser ablassen, damit andere Modi nicht beeinträchtigt werden. Verwenden Sie diese Funktion auch, wenn Sie das Wasser zu Reinigungszwecken wieder ablassen möchten.

1. Berühren Sie die Taste auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Wasser ablassen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
   - Der Ofen lässt das Wasser aus dem Dampferzeuger in den Wasserbehälter ab.
6. Leeren Sie nach dem Wasserablassen den Wasserbehälter.
   - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren, bevor Sie ihn wieder in den Ofen stellen.

WARNUNG

- Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Nehmen Sie den Wasserbehälter während des Wasserablassens nicht ab.

HINWEIS

Sobald der Backofen mit dem Wasserablassen beginnt, warten Sie, bis der Ablassvorgang abgeschlossen ist.

Einstellungen

Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, wählen Sie **Einstellungen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um verschiedene Einstellungen für Ihren Backofen zu ändern.
Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Anschlüsse	WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
	Einfache Verbindung	Sie können den Backofen über eine WLAN-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Backofen verbunden ist, können Sie die SmartThings-App verwenden, um den Status des Backofens zu überprüfen und/oder ihn von einem mobilen Gerät aus zu steuern.
	Remote-Management	Wählen Sie **Aktivieren** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Backofen zu ermöglichen, damit interne Informationen des Backofens überprüft werden können.
Display	Helligkeit	Sie können die Helligkeit des Displays ändern.
	Bildschirmschoner	Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten. **HINWEIS** • Der Bildschirmschoner ist eine Funktion, die das Datum und die Uhrzeit auf dem Bildschirm anzeigt, wenn im Standby-Status eine bestimmte Zeit lang keine Eingabe erfolgt. • Schalten Sie den Bildschirmschoner ein, um das Uhrmotiv und den Timeout zu aktivieren.
	Uhrmotiv	Sie können das Uhrmotiv auswählen.
	Zeitüberschreitung	Sie können die Zeitspanne festlegen, nach der sich der Bildschirmschoner einschaltet. **HINWEIS** • Der Energieverbrauch kann je nach Einstellung steigen. • Wenn die Timeout-Einstellung auf „**Immer eingeschaltet**“ eingestellt ist, wechselt die Helligkeit des LCD-Bildschirms automatisch auf Stufe 2, wenn 3 Minuten lang keine Tastenbetätigung erfolgt ist.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Datum und Uhrzeit	Automatisches Datum und Uhrzeit	Sie können die Aktualisierung der Uhrzeit über das Internet ein- bzw. ausschalten. Sie müssen mit dem WLAN-Netzwerk verbunden sein.
	Zeitzone auswählen	Sie können die Zeitzone auswählen. (Sie müssen die Funktion Automatisches Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Datum einstellen	Sie können das Datum manuell einstellen. (Sie müssen die Funktion Automatisches Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Uhrzeit einstellen	Sie können die Uhrzeit manuell einstellen. (Sie müssen die Funktion Automatisches Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeitanzeigeformat auswählen	Sie können das Zeitanzeigeformat zwischen 12- und 24-Stunden-Format wählen.
Sprache		Sie können eine Sprache auswählen.
Fassungsvermögen		Sie können das Fassungsvermögen des Ofens einstellen.
Wasserhärte		Sie können die Wasserhärte des Wassers, das Sie für die Dampfgarmodi verwenden, einstellen. • Weich: bis zu 120 ppm • Mittel: 120-240 ppm • Mittelhart: 240-350 ppm • Hart: über 350 ppm
Hilfe	Problembehebung	Sie können die Hinweise zur Fehlerbehebung als Referenz verwenden.
	Leitfaden für die erste Verwendung	Sie können die einfachen Anweisungen zur grundlegenden Verwendung des Backofens zu Hilfe nehmen.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Über das Gerät	Modellbezeichnung	Hier können Sie die Modellbezeichnung unseres Backofens überprüfen.
	SW-Version	Hier können Sie die aktuelle Version der Firmware überprüfen. Wenn eine neue Software verfügbar ist, erscheint in diesem Menü die Schaltfläche **SW-Aktualisierung**.
	Rechtliche Informationen	Sie können die rechtlichen Informationen einsehen.

Bedienfeldsperre

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern.

- Um die Bedienfeldsperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, wählen **Bedienfeldsperre** und drücken dann den **Einstellknopf**.
- Um die Bedienfeldsperre zu deaktivieren, berühren Sie die Taste ☰ und halten sie gedrückt, bis Sie die Meldung „Bedienelement ist entriegelt.“ sehen.

Intelligentes Garen

Automatisches Garen

Die folgende Tabelle enthält 35 automatische Programme für Dampfgaren, Backen, Grillen, Braten und Aufwärmen. Die Tabellen enthalten die Mengen und die entsprechenden Empfehlungen. Füllen Sie den Wasserbehälter vor der Verwendung dieser Programme immer bis zum Höchststand mit frischem Wasser. Die anderen Programme laufen im Heißluftofen- oder Grillmodus. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

1. Dämpfen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Broccoliröschen	0,2-0,6	Dampfform, perforiert	2
	Geben Sie die Brokkoliröschen in die Dampfform und drücken Sie den Startknopf, um sie zu garen.		
Blumenkohlröschen	0,2-0,6	Dampfform, perforiert	2
	Geben Sie die Blumenkohlröschen in die Dampfform und drücken Sie den Startknopf, um sie zu garen.		
Gedämpftes Fischfilet	0,2-1,0	Dampfformen, perforiert	2
	Legen Sie das Fischfilet (2 cm) auf die Dampfform. Drücken Sie zum Garen die Starttaste. Sie können das untere Backblech zum Abtropfen verwenden.		
Gedämpfter Backfisch	0,2-1,0	Dampfformen, perforiert	2
	Legen Sie den Backfisch (3 cm) auf die Dampfform. Drücken Sie zum Garen die Starttaste. Sie können das untere Backblech zum Abtropfen verwenden.		
Gedämpfte Garnelen	0,2-0,5	Dampfformen, perforiert	2
	Legen Sie die Garnelen (roh/ungekocht-geschält oder ungeschält) auf die Dampfform. Drücken Sie zum Garen die Starttaste. Sie können das untere Backblech zum Abtropfen verwenden.		
Gedämpfte Hühnerbrust	0,2-1,0	Dampfformen, perforiert	2
	Geben Sie die Hühnerbrust in die Dampfform und drücken Sie den Startknopf, um sie zu garen. Sie können das untere Backblech zum Abtropfen verwenden.		
Ei, mittelweich gekocht	0,1-0,6	Dampfform, perforiert	2
	Legen Sie 2-10 Eier auf die Dampfform. Wenn Sie härtere Eier bevorzugen, lassen Sie die Eier ein paar Minuten liegen.		
Gedämpfte Kartoffelhälfte	0,4-0,8	Dampfform, perforiert	2
	Die Kartoffeln (je 150-200 g) halbieren, in die Dampfform legen und den Garvorgang starten.		
Weißer Reis	0,2-0,4	Dampfform, perforiert	2
	Weißen Reis (Basmati oder Pandan) gleichmäßig in einer flachen Pyrexform verteilen. Für je 100 g Reis 200 ml kaltes Wasser hinzufügen. Nach dem Dämpfen umrühren.		
Flan, gedämpft	0,4-0,6	Dampfform, perforiert	2
	Den Kuchenteig in 6 kleine Kuchenformen (à 100 ml) füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken. Gerichte in die Dampfform stellen.		
Trockenfrüchte einweichen	0,1-0,5	Dampfform, perforiert	2
	Trockenfrüchte (Aprikosen, Pflaumen, Äpfel) auf die Dampfform legen.		
Schokolade schmelzen	0,1-0,3	Dampfform, perforiert	2
	Schokolade (reine Schokolade oder Backschokolade) in Stücke brechen, in eine kleine Pyrex-Glasschale geben und mit Plastikfolie oder einem Deckel abdecken. Gericht in die Dampfform stellen. Während des Programms abgedeckt halten. Nach der Entnahme gut umrühren. (Bei weißer oder Vollmilchschokolade Zeitdauer um 5 min kürzen).		

Intelligentes Garen

2. Backen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Apfeltorte	1,2-1,4	Einhängegitter	1
	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Einhängegitter stellen. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
Boden für Obstkuchen	0,3-0,5	Einhängegitter	2
	Den Teig in eine Auflaufform mit Metallboden geben und auf das Einhängegitter stellen.		
Brownies	0,5-0,7	Einhängegitter	2
	Den Teig in eine runde Pyrex- oder Keramikform geben und auf das Einhängegitter stellen.		
Holländischer Butterkuchen	0,5-0,7	Einhängegitter	1
	Den Teig in eine Auflaufform mit Metallboden geben und auf das Einhängegitter stellen.		
Sandkuchen	0,7-0,8	Einhängegitter	2
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Die Form längs zur Tür auf das Einhängegitter stellen.		
Muffins	0,5-0,6	Einhängegitter	2
	Den Muffinteig in eine Muffinform aus Metall geben, die für 12 Muffins geeignet ist. Die Form in die Mitte des Einhängegitters stellen.		
Biskuitkuchen	0,3-0,6	Einhängegitter	1
	300 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit 18 cm Durchmesser geben. Bei 400 g muss der Durchmesser 24 cm und bei 500 g 26 cm betragen. Die Form in die Mitte des Einhängegitters stellen.		
Selbstgemachte Pizza	0,6-1,0	Backblech	1
	Pizza auf das Backblech geben. Zu den Gewichtsbereichen gehören die Beläge wie Soße, Gemüse, Schinken und Käse.		

3. Grillen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Beefsteak, dünn	0,3-0,6	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Die Rindersteaks nebeneinander auf die Mitte des Einhängegitters und des Backblechs legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen.		
Hähnchenteile	0,5-0,7 1,0-1,2	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Hautseite nach unten auf das Einhängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen.		
Hähnchenschenkel	0,5-0,7	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Die marinierten Hähnchenschenkel nebeneinander auf das Einhängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen.		
Gegrilltes Fischsteak	0,3-0,6	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf das Einhängegitter bzw. Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen.		

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Gegrilltes Fischfilet	0,3-0,6	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf das Einhängegitter bzw. Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen.		
Lammkoteletts	0,3-0,6	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Lammkoteletts marinieren. Lammkoteletts auf das Einhängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen.		

4. Braten

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Ganzes Hähnchen	1,0-1,1 1,2-1,3	Einhängegitter / Backblech	2 / 1
	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten auf die Mitte des Einhängegitters und des Backblechs legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen.		
Roastbeef, halb durchgebraten	1,1-1,3	Einhängegitter / Backblech	2 / 1
	Das Rindfleisch mit Öl und Gewürzen einpinseln (nur Pfeffer; Salz erst nach dem Braten zugeben). Mit der Fettseite nach unten auf das Einhängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollten die Speisen in Alufolie eingewickelt werden.		
Schweinebraten	0,7-0,9	Einhängegitter / Backblech	2 / 1
	Den mit Öl und Gewürzen bestrichenen Schweinebraten mit der Fettseite nach unten auf das Einhängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen.		

Intelligentes Garen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Ganzer Fisch	0,4-0,8	Einhängegitter / Backblech	2 / 1
	Die Haut von ganzen Fischen mit Öl sowie Kräutern und Gewürzen bestreichen. Legen Sie den Fisch nebeneinander und zwar Kopf neben Schwanz auf das Einhängegitter und das Backblech. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. Wählen Sie dann **Weiter** und drücken Sie den **Einstellknopf**, um den Vorgang fortzusetzen. Das Programm eignet sich für ganze Fische, wie Forellen, Zander oder Doraden.		
Gebratenes Gemüse	0,2-0,5	Backblech	4
	Gemüse wie Zucchinischeiben, Paprikastücke, Auberginenscheiben, Champignons und Kirschtomaten auf ein Backblech legen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern und Gewürzen bestreichen.		
Ofenkartoffel	0,4-0,8	Backblech	2
	Mittelgroße Kartoffeln nehmen. Kartoffeln abspülen und putzen. Die Pelle mit einer Mischung aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern bestreichen. Kartoffeln nebeneinander auf ein Backblech legen.		

5. Automatisches Aufwärmen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Tiefkühlpizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Einhängegitter	2
	Tiefkühlpizza auf die Mitte des Einhängegitters legen.		
Tiefgefrorene Pommes Frites	0,4-0,5	Backblech	2
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
Gefrorene Fischstäbchen	0,3-0,5	Backblech	2
	Gefrorene Fischstäbchen gleichmäßig auf das Backblech legen. Wenn Sie sie beim Ertönen des Signaltons umdrehen, können Sie bessere Ergebnisse erzielen.		

Automatisches Auftauen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Ruhezeit (Min.)	Einschubebene
Gefrorenes Fleisch	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Die Seiten immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Das Fleisch auf das Einhängegitter stellen. Einhängegitter auf Einschubebene 2, Backblech auf Einschubebene 1 einschieben.
Gefrorenes Geflügel	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Die Enden der Keulen und Flügel immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Geflügel auf das Einhängegitter stellen. Einhängegitter auf Einschubebene 2, Backblech auf Einschubebene 1 einschieben.
Gefrorener Fisch	0,3-0,8	10-30	Bei ganzen Fischen immer den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Fisch auf das Einhängegitter stellen. Einhängegitter auf Einschubebene 2, Backblech auf Einschubebene 1 einschieben.
Gefrorenes Brot	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Brot waagerecht, längs zur Gerätetür auf das Backblech, Einschubebene 2, legen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von geschnittenem Brot sowie für Brötchen und Baguettes.
Gefrorenes Obst	0,2-0,6	5-10	Die Früchte gleichmäßig auf dem Backblech, Einschubebene 2, verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von geschnittenen Früchten oder Beeren.

⚠ VORSICHT

- Nach dem Auftauen von Fleisch (insbesondere Geflügel) den leeren Backofen etwa 10 Minuten im Heißluftbetrieb (200 °C) betreiben, um Bakterien im Garraum abzutöten.
- Gefrieren Sie aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.

HINWEIS

1. Gießen Sie nach dem Auftauen das Wasser in der Schale aus und spülen Sie den Behälter aus.
2. Trocknen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch ab, falls noch Wasserreste vorhanden sind.
3. Der Kühlungsventilator läuft nach dem automatischen Auftauen immer noch 3-10 Minuten lang. Dabei handelt es sich jedoch nicht um eine Fehlfunktion, und Sie brauchen sich keine Sorgen zu machen.

Intelligentes Garen

Manuelles Garen

Dampfgarmodus

Dampfgaren
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Einstellungen und Garzeiten als Richtlinie für das Dampfgaren.
Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum maximalen Füllstand mit frischem Wasser zu füllen.
Manchmal können Sie das untere Backblech zum Auffangen von Kondenswasser verwenden, z. B. für Fischfilet.

Lebensmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Broccoliröschen	12-14	Dampfform, perforiert (2)
Ganze Karotten	25-30	Dampfform, perforiert (2)
Kleingeschnittenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Karotten, Zwiebeln)	15-20	Dampfform, perforiert (2)
Grüne Bohnen	20-25	Dampfform, perforiert (2)
Spargel	10-15	Dampfform, perforiert (2)
Ganzes Gemüse (Artischocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	25-35	Dampfform, perforiert (2)
Geschälte Kartoffeln (In Viertel geschnitten)	30-35	Dampfform, perforiert (2)
Fischfilet (2 cm Dicke)	15-20	Dampfform, perforiert (2)
Garnelen (Roh/ungekocht)	10-14	Dampfform, perforiert (2)
Hühnerbrust	23-28	Dampfform, perforiert (2)
Gekochte Eier (Hart gekocht)	16-20	Dampfform, perforiert (2)
Gefrorene Dampfnudeln	25-30	Dampfform, perforiert (2)
Weißer Reis (Basmati oder Pandan) (Verwenden Sie eine flache Pyrexform, fügen Sie die doppelte Menge Wasser hinzu)	30-35	Dampfform, perforiert (2)
Milchreis (Eine flache Pyrexform verwenden, die doppelte bis vierfache Menge Milch hinzufügen)	40-50	Dampfform, perforiert (2)
Obstkompott (Verwenden Sie eine flache, runde Pyrexform aus Glas, geben Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffel Wasser hinzu.)	25-35	Dampfform, perforiert (2)
Flan/Crème (6 Dessertschalen, je 100 ml, Schalen mit Folie abdecken)	20-25	Dampfform, perforiert (2)
Eierstich (Verwenden Sie eine große flache Pyrex-Glasform, decken Sie die Form mit Folie ab)	30-35	Dampfform, perforiert (2)

Dampfgaren auf zwei Ebenen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Einstellungen und Garzeiten als Richtlinie für das Dampfgaren.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum maximalen Füllstand mit frischem Wasser zu füllen. Wenn Sie verschiedene Lebensmittel mit einer ähnlichen Zubereitungszeit haben, können Sie alle Lebensmittel gleichzeitig in den Backofen schieben. Anderenfalls legen Sie das Lebensmittel mit der längsten Zubereitungszeit zuerst hinein.

Positionieren Sie die Dampfform auf Stufe 2 und das Einhängegitter auf Stufe 4.

Lebensmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Garen auf zwei Ebenen: Duale Mahlzeiten (Fischfilets/kleingeschnittenes Gemüse)	15-20	Einhängegitter (4) / Dampfform, perforiert (2)
Garen auf zwei Ebenen: Duale Mahlzeiten (Hühnerbrust/ganzes Gemüse)	25-30	Einhängegitter (4) / Dampfform, perforiert (2)

Wir empfehlen die Verwendung einer flachen Pyrexform auf dem Einhängegitter.

Bitte erhöhen Sie die Garzeit um 20–30 %, wenn Sie viele verschiedene Lebensmittel gleichzeitig garen möchten.

Dampf Heißluft / Dampf Oberhitze + Heißluft / Dampf Unterhitze + Heißluft

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Einstellungen und Garzeiten als Richtlinie für das Backen und Braten.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum maximalen Füllstand mit frischem Wasser zu füllen.

Lebensmittel	Kombi-Dampfgarmodus	Temperatur (°C)	Vorheizen	Dampfstufe	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Blätterteiggebäck (Geriebenen Käse hinzugeben)	Dampf Heißluft	200	O	Niedrig	15-20	Backblech (1)
Croissants (Alle fertigen Croissantteige)	Dampf Heißluft	180	O	Niedrig	20-25	Backblech (1)
Selbstgebackenes Brot	Dampf Unterhitze + Heißluft	180	O	Mittel	30-40	Einhängegitter (1)
Gemüsegratin / Kartoffelgratin	Dampf Heißluft	160-180	O	Mittel	35-50	Einhängegitter (2)
Rinderbraten, 1 kg Mittel gut durchgebraten	Dampf Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 180 2. Stufe: 180	X	Hoch	1. Stufe: 25-35 2. Stufe: 25-35	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Ganzes Hähnchen	Dampf Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	X	Hoch	1. Stufe: 30-40 2. Stufe: 20-30	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Hähnchenteile	Dampf Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	X	Hoch	1. Stufe: 20-30 2. Stufe: 20-30	Einhängegitter (2) / Backblech (1)

HINWEIS

- Wir empfehlen, die Speisen auf der 1. und 2. Stufe zu wenden.
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während der Backofen gart, schaltet sich der Backofen aus. Um den Backofen neu zu starten, schließen Sie die Gerätetür, wählen **START** und drücken dann den **Einstellknopf**.

Intelligentes Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.
Es wird empfohlen, den Backofen im Heißluftbetrieb vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	60-70	Einhängegitter (1)
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	50-60	Einhängegitter (1)
Biskuitkuchen	150-160	25-35	Einhängegitter (1)
Obstkuchenboden	150-170	25-35	Einhängegitter (1)
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	150-170	30-40	Backblech (2)
Croissants	170-180	10-15	Backblech (1)
Brötchen	180-190	10-15	Backblech (1)
Kekse	160-180	10-20	Backblech (2)
Backofen-Pommes	200-220	15-20	Backblech (2)

Oberhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.
Es wird empfohlen, den Backofen im Modus Oberhitze + Heißluft vorzuheizen.
Legen Sie das Fleisch auf das Einhängegitter, beachten Sie die Angaben zur Einschubebene in der Tabelle und verwenden Sie das Backblech als Fettpfanne auf Stufe 1.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Roastbeef (1 kg / medium)	170-190	60-90	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Schweineschulterbraten / -rolle (1 kg)	180-200	90-120	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Lammbraten / Lammkeule (0,8 kg)	190-210	50-80	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Hähnchen, ganz (1,2 kg)	200-220	50-70	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Ganze Forelle (2 Stk. / 0,5 kg)	180-200	30-40	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Entenbrust (0,3 kg)	180-200	25-35	Einhängegitter (2) / Backblech (1)

Unterhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen und Braten. Es wird empfohlen, den Backofen im Modus Unterhitze + Heißluft vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Selbstgemachte Pizza	180-200	20-30	Backblech (1)
Gekühlte vorgebackene Quiche / Pastete	180-200	10-15	Einhängegitter (1)
Tiefgefrorene Rohteigpizza	180-200	15-20	Backblech (1)
Tiefkühlpizza	180-200	15-25	Backblech (1)
Gekühlte Pizza	180-200	8-15	Backblech (1)
Apfeltorte	160-180	60-70	Einhängegitter (1)
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	180-200	10-15	Backblech (1)

Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

Großer Grill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Lebensmittel	1. Zeit (Min.)	2. Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Schaschlikspieße	8-10	6-8	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Schweinesteaks	7-9	5-7	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Bratwurst	6-8	6-8	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Hähnchenteile	20-25	15-20	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Lachssteaks	8-12	6-10	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Kleingeschnittenes Gemüse	15-20	-	Backblech (4)
Toast	2-3	1-2	Einhängegitter (4)
Käsetoast	3-5	-	Einhängegitter (4)

Intelligentes Garen

Heißluftgrill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Lebensmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Bratwurst	8-10	Einhängegitter (3)
Kartoffelecken	20-25	Einhängegitter (3)
Tiefgefrorene Pommes Frites	15-20	Backblech (3)
Tiefgefrorene Kroketten	20-25	Backblech (3)
Tiefgefrorene Nuggets	15-20	Backblech (3)
Lachssteak	15-20	Einhängegitter (3) / Backblech (1)
Fischfilet	12-17	Einhängegitter (3) / Backblech (1)
Ganzer Fisch	15-20	Einhängegitter (3) / Backblech (1)
Hähnchenteile	30-40	Einhängegitter (3) / Backblech (1)

Umluft-Leitfaden

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen und Braten. Es wird empfohlen, den Herd mit Umluft vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Lasagne	200-220	20-25	Einhängegitter (2)
Gemüsegratin	180-200	20-30	Einhängegitter (2)
Kartoffelgratin	180-200	40-60	Einhängegitter (2)
Gefrorene Pizzabaguettes	160-180	10-15	Backblech (2)
Marmorkuchen	160-180	50-70	Einhängegitter (1)
Kastenkuchen	150-170	50-60	Einhängegitter (1)
Muffins	180-200	20-30	Einhängegitter (1)
Kekse	180-200	10-20	Backblech (2)

Öko-Heißluft

Dieser Modus nutzt das optimierte Heizsystem, damit Sie beim Kochen Ihrer Gerichte Energie sparen. Es wird empfohlen, die Zeiten dieser Kategorie vor dem Kochen nicht vorzuheizen, um mehr Energie zu sparen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fruchtstreusel, 0,8-1,2 kg	Einhängegitter	1	160-180	50-70
Schalenkartoffeln, 0,4-0,8 kg	Backblech	2	190-200	60-70
Würstchen, 0,3-0,5 kg	Einhängegitter + Backblech	2 1	160-180	20-30
Tiefgefrorene Pommes Frites, 0,3-0,5 kg	Backblech	2	180-200	30-40
Tiefgefrorene Kartoffelspalten, 0,3-0,5 kg	Backblech	2	190-210	30-40
Fischfilets, gebraten, 0,4-0,8 kg	Einhängegitter + Backblech	2 1	200-220	25-35
Knusprige Fischfilets, paniert, 0,4-0,8 kg	Einhängegitter + Backblech	2 1	200-220	30-40
Lendenbraten vom Rind, 0,8-1,2 kg	Einhängegitter + Backblech	2 1	180-200	60-70
Geröstetes Gemüse, 0,4-0,6 kg	Backblech	2	200-220	20-30

Tipp zum Energiesparen

- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie den Backofen 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen.
  Die Restwärme beendet den Garprozess.
- Bitte öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs nicht häufig, um die Temperatur im Garraum zu halten sowie Energie und Zeit zu sparen.

Hinweise zum intensiven Garen

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.
Es wird empfohlen, den Backofen im Modus Intensives Garen (Oberhitze + Unterhitze + Heißluft) vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Einhängegitter (1)
Gemüsegratin (2 kg)	160-180	40-60	Einhängegitter (1)
Kartoffelgratin (2 kg)	160-180	60-90	Einhängegitter (1)
Roastbeef (2 kg / mittel)	160-180	60-90	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Ente, ganz (2 kg)	180-200	60-90	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
2 ganze Hühnchen (je 1,2 kg)	200-220	60-90	Einhängegitter (2) / Backblech (1)

Anbraten

Dieser Modus beinhaltet einen automatischen Aufheizzyklus über 200 °C.
Während des Anbratens des Fleisches sind die Oberhitze und der Heißluftventilator in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen durch die niedrige Temperatur der Vorwahl schonend gegart.
Dieser Vorgang wird durchgeführt, während Ober- und Unterhitze in Betrieb sind.
Dieser Modus eignet sich für gebratenes Fleisch, Geflügel und Fisch.
Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör (Einschubebene)
Roastbeef	80-100	3:30-4:30	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Schweinebraten	90-110	3:30-4:00	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Entenbrust	80-100	1:30-2:00	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Rinderfilet	80-100	1:30-2:00	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Schweinefilet	80-100	1:30-2:00	Einhängegitter (2) / Backblech (1)

Heißluftfrittieren

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Heißluftfrittieren.
Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Einschubebene
Kartoffeln				
Tiefgefrorene Pommes Frites	500-1000	210-220	20-25	3
Tiefgefrorene Pommes Frites, gewürzt	500-1000	210-220	15-20	3
Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	500-1000	210-220	15-20	3
Tiefgefrorene Rösti-Ecken*	500-1000	210-220	15-20	3
Tiefgefrorene Kartoffelspalten	500-1000	210-220	15-20	3
Selbstgemachte Backofen-Pommes	500-1000	190-200	20-25	3
Selbstgemachte Kartoffelspalten*	500-1000	200-210	20-25	3
Tiefgekühlt				
Gefrorene Hühnernuggets	300-500	210-220	15-20	3
Gefrorene Hühnerflügel*	500-1000	210-220	25-30	3
Gefrorene Zwiebelringe	300-500	210-220	10-15	3
Gefrorene Fischstäbchen	300-500	210-220	15-20	3
Gefrorene Hühnchenstreifen	500-1000	210-220	20-25	3
Gefrorene Churros	300-500	190-200	10-15	3
Geflügel				
Frische Hähnchenschenkel*	500-1000	200-210	30-35	3
Frische Hühnerflügel*	300-500	200-210	27-32	3
Hühnerbrust, paniert*	300-500	200-210	25-30	3

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Einschubebene
Gemüse				
Spargel, paniert	100-300	200	15-20	3
Auberginen, paniert	200-400	200	15-20	3
Pilze, paniert	100-300	200	15-20	3
Zwiebeln, paniert	100-300	200	15-20	3
Blumenkohl, paniert	300-500	190-200	15-20	3
Gemüsemischung, paniert	300-500	200	15-20	3

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

HINWEIS

- Legen Sie ein Backblech oder ein Tablett auf den Rost unter dem Heißluftfrittierblech, um das Bratfett aufzufangen. So lassen sich Spritzer und Rauch vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Verwendung eines Backblechs die maximal zulässige Temperatur des Backblechs.
- Beim Garen von frischen oder selbst zubereiteten Speisen wird das Öl gleichmäßiger auf einer größeren Fläche verteilt, wodurch die Speisen besser knusprig werden.

Garen auf mehreren Ebenen (Besonderheit)

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.
Es wird empfohlen, den Backofen im Modus Garen auf mehreren Ebenen vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Kleingebäck	150-160	20-30	2 Backbleche (4+2)
Mini-Kuchen	160-180	20-30	2 Backbleche (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 Backbleche (4+2)
Blätterteiggebäck	180-200	30-40	2 Backbleche (4+2)
Kekse	170-190	15-20	2 Backbleche (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Einhängegitter (4) / Backblech (2)
Tiefgefrorene Pommes Frites	180-200	30-50	2 Backbleche (4+2)
Tiefgefrorene Nuggets	180-200	20-30	2 Backbleche (4+2)
Tiefkühlpizza	200-220	20-30	Einhängegitter (4) / Backblech (2)

Testgerichte

Gemäß der Norm EN 60350

1. Backen

Die Empfehlungen zum Backen beziehen sich auf den vorgeheizten Ofen. Setzen Sie das Backblech mit der schrägen Seite zur Türfront ein.

Art des Lebensmittels	Gericht und Notizen	Einschubebene	Garmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Kleingebäck	Backblech	1	Umluft	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	20-25
	Backblech + Backblech	2 + 4	Garen auf mehreren Ebenen	150-160	20-30
Biskuitteig ohne Fett	Springform auf großem Rost (Dunkel beschichtet, Ø 26 cm)	1	Umluft	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	30-35
Buttergebäck	Backblech	1	Umluft	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	20-30
Apfel-Hefe-Bodenkuchen	Backblech	1	Umluft	150-160	40-50
		1	Heißluft	150-160	45-55
Apfeltorte	Großes Gitter + 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	1 diagonal platziert	Unterhitze + Heißluft	170-190	70-90

* Zwei Kuchen werden auf dem Gitter hinten links und vorne rechts angeordnet.

2. Grillen

Den leeren Backofen 5 Minuten lang mit der Grillfunktion vorheizen.

Art des Lebensmittels	Gericht und Notizen	Einschubebene	Garmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Einhängegitter	4	Grill	250	1. 1-2 2. 1-2
Rindfleisch-Burger (12 Stück)	Einhängegitter + Backblech (zum Auffangen von Bratenfett)	4+2	Grill	250	1. 10-15 2. 10-15

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür und die Türdichtung (nur bestimmte Modelle).
Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.
Wenn sich Fingerabdrücke, Fett oder Flecken auf der Außenseite (z. B. an der Tür 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.

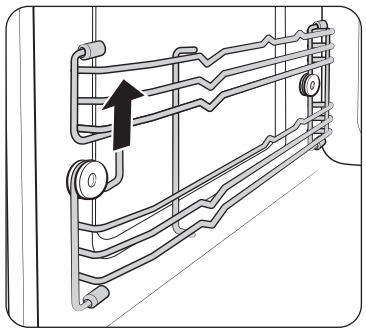
So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig in den leeren Garraum des Geräts.
2. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur im Backofenmodus auf.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

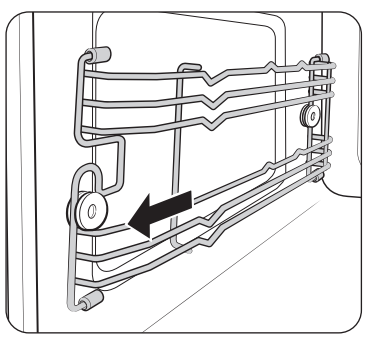
⚠ **VORSICHT**

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Seitenständer (nur bei bestimmten Modellen)



1. Heben Sie die Vorderseite des Gestells an, um es aus der Halterung zu lösen.



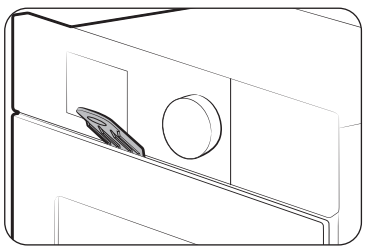
2. Ziehen Sie das Gestell nach vorne, um es zu entfernen.
3. Entfernen Sie den anderen Seitenständer auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitenständer.
5. Führen Sie anschließend die Schritte 1 bis 2 in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Teile wieder zusammenzubauen.

HINWEIS

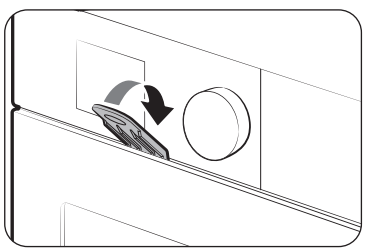
Der Backofen funktioniert auch ohne angebrachte Seitenständer und Einschübe.

Manuelles Öffnen der Gerätetür

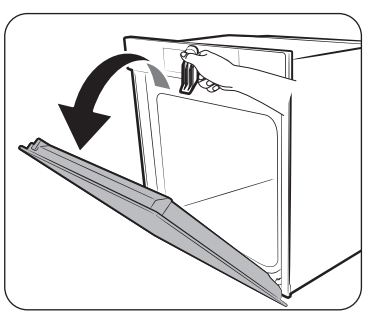
Wenn sich die Gerätetür nicht automatisch öffnet und Sie sie von manuell möchten, können Sie den Gerätetüröffner verwenden.



1. Führen Sie den Gerätetüröffner in den Schlitz zwischen Gerätetür und Bedienfeld ein.



2. Heben Sie den Gerätetüröffner an.



3. Die Gerätetür öffnet manuell.

⚠ WARNUNG

- Die Gerätetür kann heiß werden. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Gerätetür manuell öffnen.
- Beim manuellen Öffnen der Gerätetür kann eine größere Menge an Dampf austreten. und Verbrennungen verursachen. Treten Sie zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat, bevor Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.

HINWEIS

Wenn sich die Tür nicht automatisch öffnet, ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

Problembehebung

Bei der Verwendung des Backofens kann ein Problem auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem weiterhin besteht oder ein Informationscode auf dem Display angezeigt wird, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Prüfstellen

Wenn Sie ein Problem mit dem Gerät haben, sehen Sie zunächst in der untenstehenden Tabelle nach und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Anzeigeoption ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die Anzeigeoption ein. Es ist normal, dass die aktuelle Uhrzeit einige Minuten nach dem Einschalten der Anzeigeoption verschwindet.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Wählen Sie nach dem Wenden der Speisen Weiter und drücken Sie dann den Einstellknopf.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Die Gerätetür kann nicht geschlossen werden.	Der Motor der automatischen Gerätetür ist nicht initialisiert.	Drücken Sie mit der Hand gegen die Gerätetür, um sie geschlossen zu halten, und drücken Sie zur Initialisierung auf die Taste zum automatischen Öffnen der Gerätetür.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Innenbeleuchtung kann sich automatisch ausschalten, wenn die Gerätetür für längere Zeit geöffnet bleibt. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Beleuchtung“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen auffordert wird.	Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf. Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf, um den Vorgang fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagerecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Wasser tritt aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Dampf entweicht aus der Gerätetür.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Es ist noch Wasser im Gerät.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Das Gerät erhitzt nicht.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Gerät tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in das Gerät und starten Sie den Betrieb.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse des Geräts sind unzureichend.	Die Tür des Geräts wird im Betrieb häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nicht häufig, es sei denn, Sie kochen etwas, das gewendet werden muss. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen des Geräts programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen des Geräts und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen des Geräts zurück oder verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit flachem Boden.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird in der Anzeige ein Informationscode ausgegeben. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-70	Der Dampfsensor ist offen.	
	Der Dampfsensor ist kurzgeschlossen.	
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	
C-F1	Tritt nur auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.	
C-d4	Störung am Motor der automatischen Gerätetür.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur den für den aktuellen Modus zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2	Sensortaste gestört.	Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie es erneut.
C-d0		Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2850 W
	Grill	2550 W
	Heißluft	2500 W
	Dampf	2850 W
Kühlungsverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 456 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 446 x 549 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	33,4 Kg
	Verpackungsgewicht	41,1 Kg

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellidentifikation		NQ5B7993A**
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI cavity)		80,3
Energieeffizienzklasse je Garraum		A+
Energieverbrauch (Elektrizität), der erforderlich ist, um eine standardisierte Befüllung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im Modus „Umluft“ pro Garraum zu erwärmen (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)		-
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Befüllung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im Modus „Heißluft“ pro Garraum zu erwärmen (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)		0,61 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)		Strom
Volumen pro Garraum (V)		50 L
Backofentyp		Eingebaut
Masse des Geräts (M)		33,4 Kg
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.

Die Daten wurden gemäß der Norm EN 60350-1, EN 50564, den Verordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 der Kommission sowie der Verordnung (EC) Nr. 1275/2008 ermittelt.

Tipps zum Energiesparen

- Während des Garvorgangs sollte die Backofentür geschlossen bleiben, außer zum Wenden der Speisen.
  Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs nicht häufig, um die Temperatur im Backofen zu halten und Energie zu sparen.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, kann der Backofen 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen. Die Restwärme beendet den Garprozess.
- Planen Sie die Nutzung des Backofens so, dass Sie den Backofen nicht zwischen den einzelnen Gängen ausschalten, um Energie zu sparen und die Zeit für das Wiederaufheizen des Backofens zu verkürzen.
- Garen Sie nach Möglichkeit mehr als eine Speise auf einmal.

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 in Großbritannien lediglich in Innenräumen betrieben werden.

	Frequenzbereich	Leistung des Senders (max.)
WLAN	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 kompletten zugehörigen Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts erhalten, indem Sie unser Support-Team über http://opensource.samsung.com kontaktieren (bitte benutzen Sie das Menü „Anfrage“).

Es ist auch möglich, den vollständigen entsprechenden Quellcode auf einem physischen Datenträger wie einer CD-ROM zu erhalten; dafür fällt eine Mindestgebühr an.

Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten haben.

SAMSUNG

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

FRAGEN ODER HINWEISE?

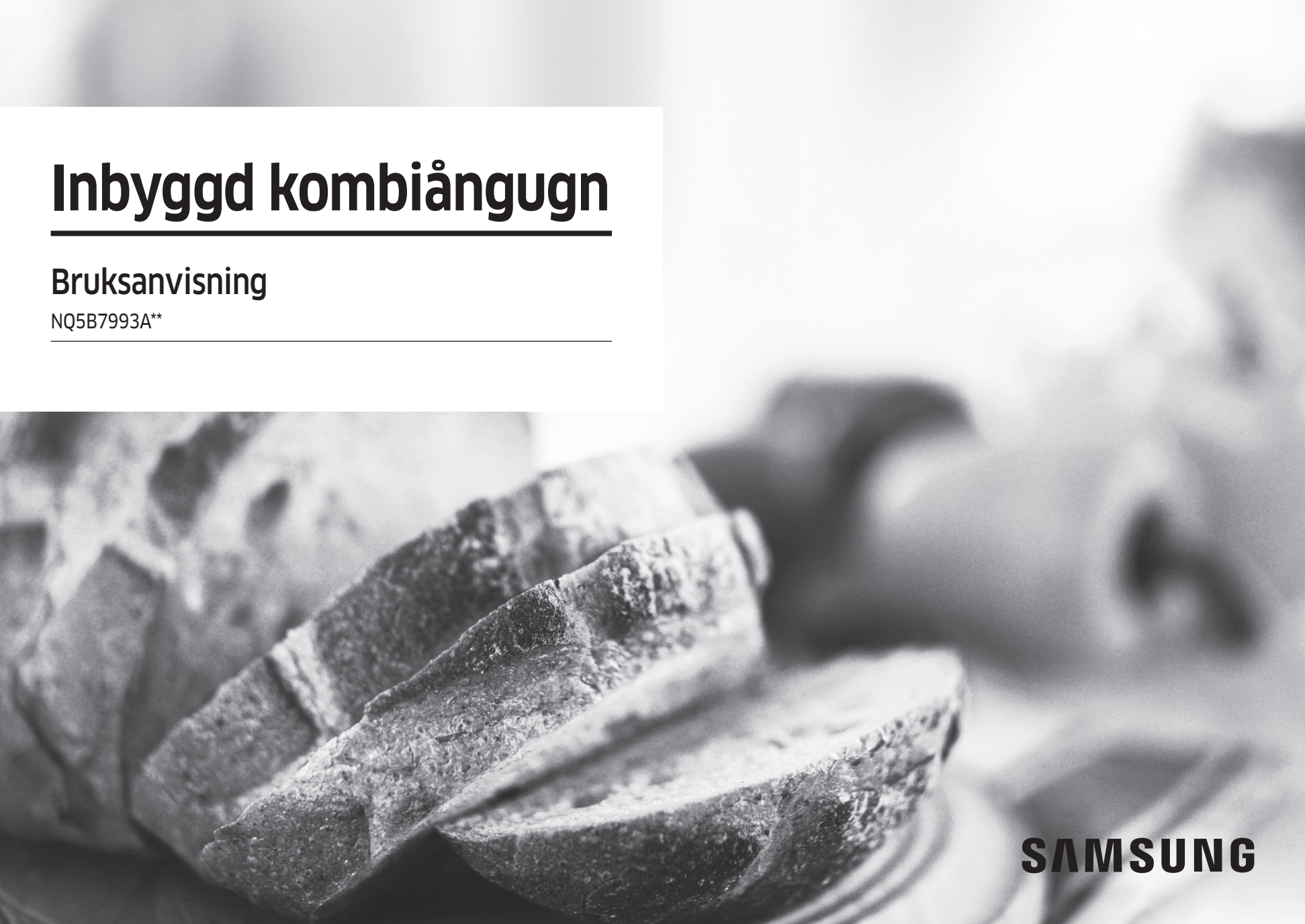
LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	" www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) "
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
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

DG68-01432A-02

Inbyggd kombiångugn

Bruksanvisning

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Innehåll

Använda denna bruksanvisning 3

Följande symboler används i denna bruksanvisning 3

Säkerhetsinstruktioner 3

Viktiga säkerhetsanvisningar 3

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter) 6

Installation 7

Vad som medföljer 7

Installationsinstruktioner 8

Installera i skåp 8

Innan du börjar 11

Manöverpanel 11

Ursprungliga inställningar 11

Sidoställning 12

Vattenbehållare 13

Automatisk lucka 14

Användning 14

Ugnslägen 14

Ångassisterade lägen 16

Specialfunktion 18

Automatisk tillagning 19

Automatisk upptining 20

Timer 21

Rengöring 21

Inställningar 23

Lås 24

Smart tillagning 25

Automatisk tillagning 25

Automatisk upptining 29

Manuell tillagning 30

Testrätter 36

Underhåll 37

Rengöring 37

Öppna luckan manuellt 38

Byte (reparation) 39

Skötsel vid en längre tid utan användning 39

Felsökning 39

Kontrollpunkter 39

Informationskoder 43

Tekniska specifikationer 43

Bilaga 44

Produktdatablad 44

Meddelande om öppen källkod 45

Använda denna bruksanvisning

Tack för att du valde SAMSUNG Inbyggd ugn.
Denna bruksanvisning innehåller viktig information om säkerhet och instruktioner som är avsedda att hjälpa dig vid drift och underhåll av din apparat.
Ta dig tid att läsa denna bruksanvisning innan du använder din ugn och spara den här boken som framtida referens.

Följande symboler används i denna bruksanvisning

⚠ VARNING!

Faror eller osäker användning som kan leda till **allvarliga personskada, död och/eller egendomsskada**.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Faror eller osäker användning som kan leda till **personskada och/eller egendomsskada**.

OBS!

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

Säkerhetsinstruktioner

Installation av denna ugn får endast utföras av en auktoriserad elektriker. Installatören är ansvarig för att ansluta apparaten till elnätet i enlighet med gällande säkerhetsrekommendationer.

Viktiga säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING!

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

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

Frånkoppling av enheten måste vara med en inbyggd funktion i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.

Det ska gå att koppla bort enheten från strömförsörjningen efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom att se till att kontakten är åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagereglerna.

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

Säkerhetsinstruktioner

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

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

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

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

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

Om denna apparat har en rengöringsfunktion måste överflödigt spill avlägsnas före rengöring och alla redskap bör inte lämnas i ugnen under ångrengöring eller självrengöring. Rengöringsfunktionen beror på modellen.

Om den här apparaten har en rengöringsfunktion, kan ytorna bli hetare än vanligt under rengöringsförhållanden, så barn ska hållas på avstånd. Rengöringsfunktionen beror på modellen.

Använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn. (Kötttermometer endast)

Ångrengörare får inte användas.

VARNING! Se till att apparaten är helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

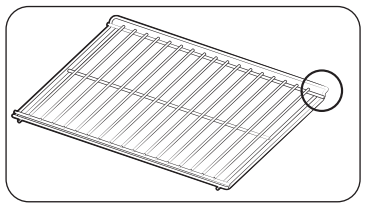
För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.

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

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

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

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



Placera den uppbända ramsidan i den bakre delen som stöd för vilopositionen vid tillagning av stora mängder. (Modellberoende)

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Om ugnen har skadats under transporten, anslut den inte.

Denna apparat får endast anslutas till elnätet av en särskilt auktoriserad elektriker.

I händelse av fel eller skada på apparaten, försök inte använda den. Reparationer bör endast utföras av en licensierad tekniker. Felaktig reparation kan leda till betydande fara för dig och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta ett SAMSUNG servicecenter eller din återförsäljare.

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

Ugnen ska anslutas till elnätet med en godkänd strömbrytare eller säkring. Använd aldrig flera adaptrar eller förlängningssladdar.

Strömförsörjningen till apparaten bör stängas av när den repareras eller rengörs.

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

Om denna apparat har en ång- eller ångkokningsfunktion, använd inte denna apparat när vattenförsörjningspatronen är skadad. (Endast modell med ångkoknings- eller ångfunktion)

När patronen är sprucken eller trasig, använd den inte utan kontakta ditt närmaste servicecenter. (Endast modell med ångkoknings- eller ångfunktion)

Denna ugn har endast utformats för tillagning av hushållsmat.

Under användning blir ugnens inre ytor varma nog att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelement eller ugnens inre ytor förrän de har hunnit svalna.

Förvara inte antändbara material i ugnen.

Ugnsytorna blir varma när apparaten används på en hög temperatur under en längre tid.

När du lagar mat, var försiktig när du öppnar ugnsluckan eftersom varmluft och ånga snabbt kan strömma ut.

Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol kan alkoholen avdunsta på grund av de höga temperaturerna och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med en varm del av ugnen.

För din säkerhet, använd inte högtrycksrengöring eller ångstrålrengöring.

Barn ska hållas på säkert avstånd när ugnen används.

Frysta livsmedel som pizzor bör tillagas på det stora gallret. Om bakplåten används kan den bli deformerad på grund av den stora variationen i temperaturer.

Häll inte vatten i botten av ugnen när den är varm. Detta kan orsaka skada på emaljytan.

Ugnsluckan måste vara stängd under tillagningen.

Klä inte botten av ugnen med aluminiumfolie och placera inga bakplåtar eller plåtar på den. Aluminiumfolien blockerar värmen, vilket kan leda till skador på emaljytorna och orsaka dåliga tillagningsresultat.

Fruktjuicer lämnar fläckar som kan bli permanenta på ugnens emaljytor.

När du lagar mycket fuktiga kakor, använd den djupa pannan.

Låt inte bakformar vila på den öppna ugnsluckan.

Säkerhetsinstruktioner

Håll barn borta från dörren när den öppnas eller stängs eftersom de kan stötasig på dörren eller klämma fingrarna i dörren.

Kliv inte, luta dig, sitt eller placera inte tunga föremål på luckan.

Öppna inte luckan med onödigt stark kraft.

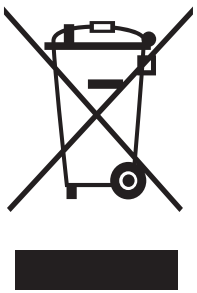
VARNING! Koppla inte bort apparaten från elnätet även efter att tillagningsprocessen är klar.

VARNING! Lämna inte luckan öppen medan ugnen lagar mat.

VARNING! Om luckan öppnas automatiskt kan den träffa barn eller husdjur. Se till att det inte finns några barn eller husdjur inom räckhåll för luckan. (Gäller för modeller med automatisk lucka (Handtagslösa) endast)

VARNING! Om du stänger eller öppnar luckan medan produkten är i drift, se till att använda ugnsvantar eller grytlappar. Om du rör vid luckan med bara händerna kan du bränna dig eftersom luckans yta är varm. (Gäller för modeller med automatisk lucka (Handtagslösa) endast)

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)
Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö. Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt. Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

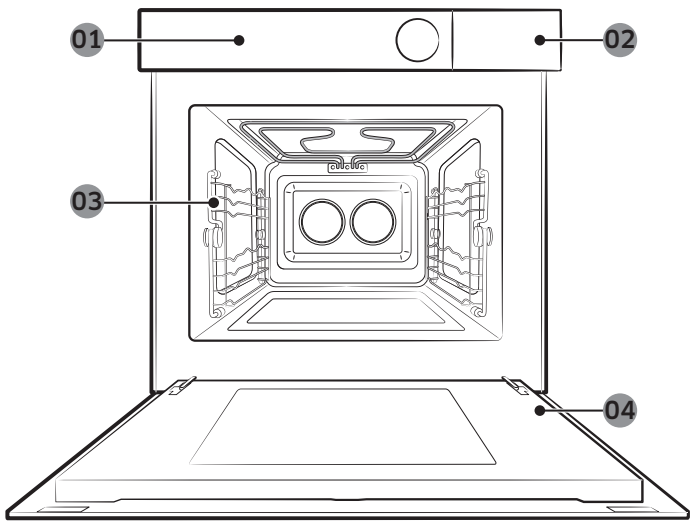
Om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter, t.ex. REACH, WEEE och Batterier, besöker du:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Vad som medföljer

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

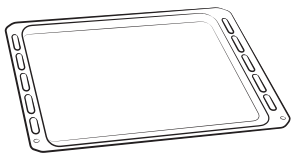
En överblick över ugnen



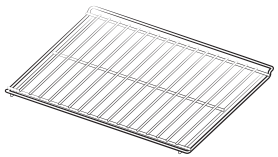
01 Manöverpanel **02** Vattenbehållare **03** Sidoställning **04** Lucka

Tillbehör

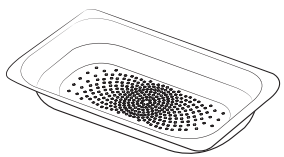
Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.



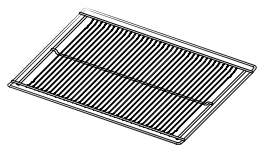
Bakplåt



Ugnsgaller



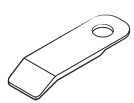
Ångfat



Air fry-galler
(Användbart för air fry-läge.)



3 skruvar (M4 L25)



Lucköppnare

OBS!

Se **Smart tillagning** på sidan **25** för att avgöra lämpligt tillbehör för dina rätter.

Installation

Installationsinstruktioner

Allmän teknisk information

Elförsörjning	230 V ~ 50 Hz	
Mått (B × H × D)	Enhetens storlek	595 x 456 x 570 mm
	Invändig storlek	560 x 446 x 549 mm

Enheten överensstämmer med EU:s riktlinjer.

Avfallshantering av förpackning och enhet

Förpackningen är återvinningsbar.
Förpackningen består av följande material:

- kartong;
- polyetylenplast (PE);
- CFC-fri polystyren (PS-hårdskum).

Avfallshantera dessa material på ett ansvarsfullt sätt i enlighet med gällande föreskrifter.
Myndigheterna kan informera dig om hur du ska avfallshantera förbrukade hushållsapparater på ett ansvarsfullt sätt.

Säkerhet

- Den här enheten får endast anslutas av kvalificerade tekniker.
- Ugnen är INTE utformad för kommersiell användning.
- Den ska endast användas för matlagning i hemmet.
- Enheten blir mycket varm under och efter användning.
- Var försiktig när små barn finns i närheten.

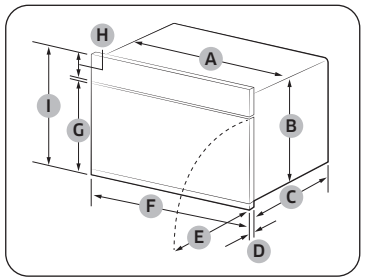
Elanslutningar

Elnätet som enheten ansluts till ska överensstämma med nationella och lokala föreskrifter.
Ugnen bör möjliggöra frånkoppling av strömförsörjningen efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom att se till att kontakten är åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagereglerna.

Installera i skåp

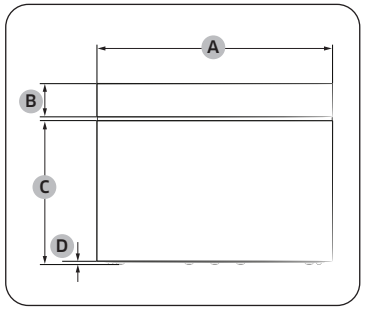
Köksskåp i kontakt med ugnen måste vara värmetåliga upp till 100 °C. Samsung tar inget ansvar för skador som uppstår på skåp på grund av värmen.

Mått som krävs för installation (Denna produkt är tillägnad inbyggda produkter.)



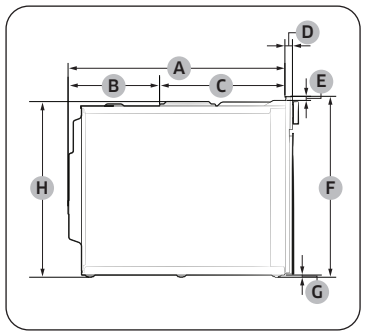
Ugn (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



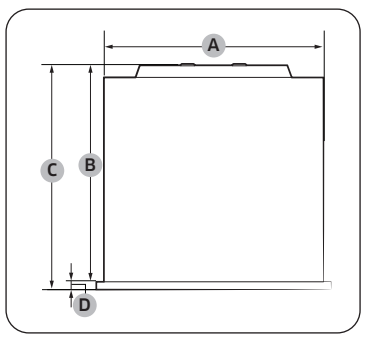
Ugn (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



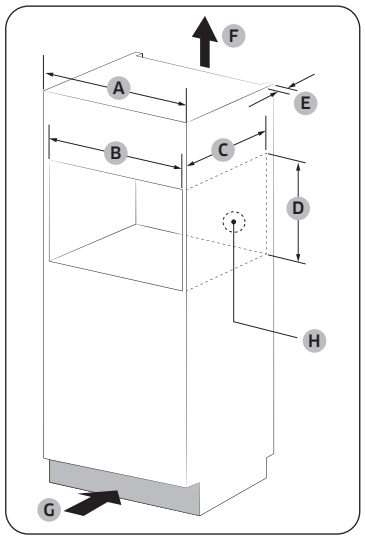
Ugn (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



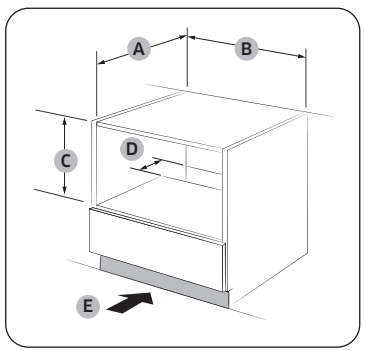
Ugn (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Inbyggd i skåp (mm)

A	600
B	Minst 564–568
C	Minst 550
D	Minst 446 / Max. 450
E	Minst 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Utrymme för eluttag (30 Ø Hål)



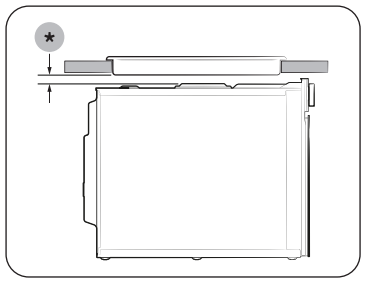
Under diskho (mm)

A	Minst 550
B	Minst 564 / Max. 568
C	Minst 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm²

OBS!

Minsta höjdkrav **(C)** är endast för ugnsinstallation.

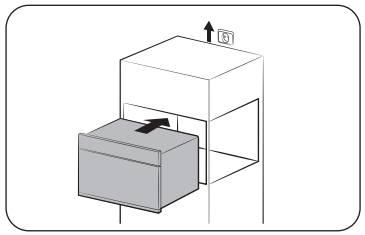
Installation



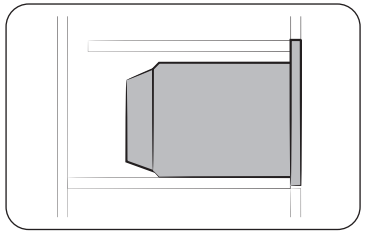
Installation med spishäll

För att installera en häll ovanpå ugnen, kontrollera installationsguiden för hällen för installationsutrymmesbehov **(*)**.

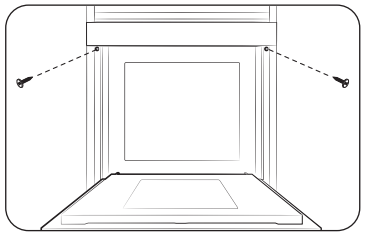
Montering av ugnen



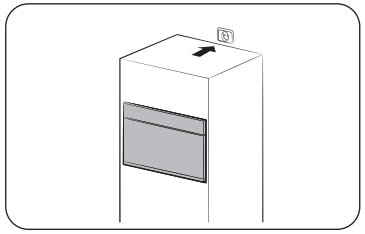
1. Skjut in ugnen en bit i öppningen. För anslutningskabeln till strömkällan.



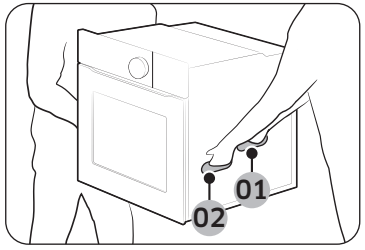
2. Skjut in ugnen helt i öppningen.



3. Fäst ugnen med de två medföljande skruvarna (4 x 25 mm).



4. Anslut apparaten till elnätet. Kontrollera att apparaten fungerar.



Se till att hålla i apparaten i de 2 sidohandtagen när du packar upp produkten.

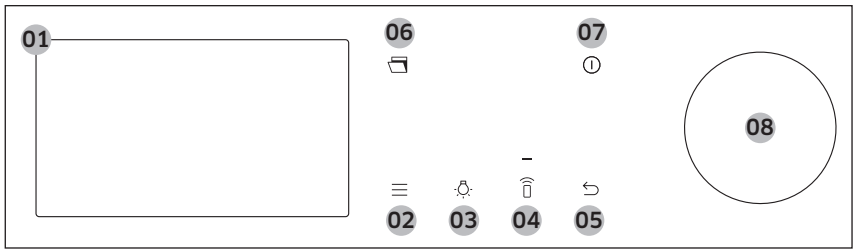
01 Sidohandtag 1
02 Sidohandtag 2

När installationen är klar, ta bort skyddsfilmen, tejpen och annat förpackningsmaterial och ta ut de medföljande 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.

Innan du börjar

Manöverpanel

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 Display	Visar menyn, information och tillagningsförlopp.
02 Alternativ	Tryck för att se listan med Alternativ.
03 Lätt	Tryck på den här knappen för att slå på eller av ugnslampan.
04 Smart kontroll	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 Öppna luckan	Tryck för att öppna luckan automatiskt.
07 Effekt	Tryck på den här knappen för att slå på eller av displayen.
08 Sifferknapp	Vrid vänster och 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.

Ursprungliga 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.

1. På välkomstskärmen väljer du **Starta installation** och trycker sedan på **Vridknappen**.
2. Ställ in språket.
   a. Välj språk och tryck sedan på **Vridknappen**.
   b. Välj **Nästa** och tryck sedan på **Vridknappen**.
3. Acceptera "**Villkor**" och "**Integritetspolicy**".
4. Anslut din enhet till SmartThings-appen.
   a. På skärmen Mobile Experience väljer du **Nästa** och trycker sedan på **Vridknappen**.
   b. 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.
   c. När du får meddelandet att du är ansluten väljer du **OK** och trycker på **Vridknappen**.

5. Ställa in tidszonen.
   a. Välj din tidszon och tryck sedan på **Vridknappen**.
   b. Välj **Nästa** och tryck sedan på **Vridknappen**.
6. Ställa in datum.
   a. Välj dag, månad och år. Tryck på **Vridknappen** efter att du har valt varje alternativ.
   b. Välj **Nästa** och tryck sedan på **Vridknappen**.

OBS!

Hoppa över det här steget om du har anslutit din apparat till SmartThings-appen.

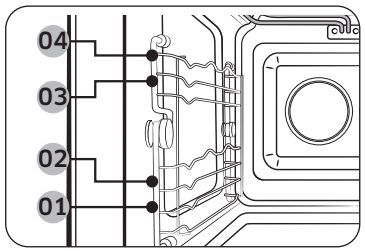
7. Välj tid.
   a. Ställ in timma och minut. Tryck på **Vridknappen** efter att du har valt varje alternativ.
   b. Välj **Nästa** och tryck sedan på **Vridknappen**.

OBS!

Hoppa över det här steget om du har anslutit din apparat till SmartThings-appen.

8. Välj **Klar** och tryck sedan på **Vridknappen** för att slutföra inställningen.
   - Skärmen Vägledning för första användning visas. Du kan välja **LÄS MER** och sedan trycka på **Vridknappen** för att se guiden eller välja **SENARE** och sedan trycka på **Vridknappen** för att hoppa över detta steg.

Sidoställning

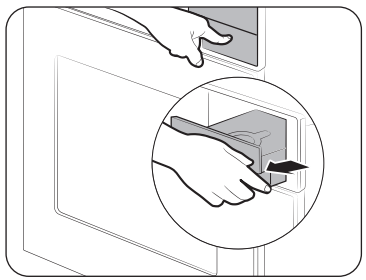


01 Nivå 1
02 Nivå 2
03 Nivå 3
04 Nivå 4

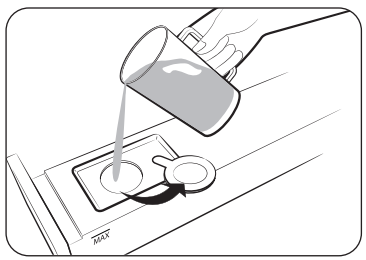
- Sätt i tillbehören i rätt position inuti ugnen.
- Var försiktig när du tar ut matkärl eller tillbehör ur ugnen. Varma maträtter kan orsaka brännskador.

Vattenbehållare

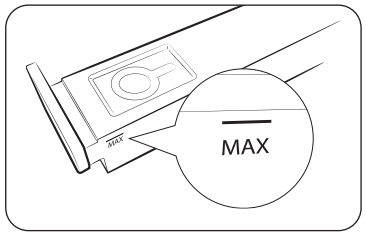
Vattenbehållaren används för ångfunktioner. Fyll den med vatten före ångkokning.



1. Leta reda på vattenbehållaren i det övre högra hörnet. Tryck på skyddet för att öppna och dra ut behållaren för att ta bort.

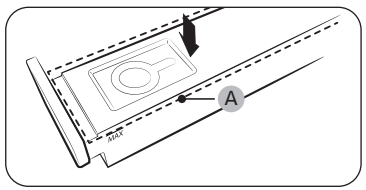


2. Öppna behållarens lock och fyll behållaren med 600 ml drickbart vatten.
3. Stäng locket och sätt tillbaka behållaren och stäng skyddet.



OBS!

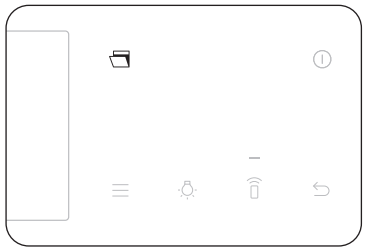
Överskrid inte MAX-linjen.



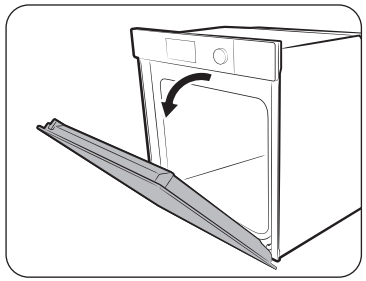
OBS!

Se till att det övre höljet **(A)** på vattenbehållaren är stängt innan du använder ugnen.

Automatisk lucka



1. Tryck på knappen **Automatisk lucka**.

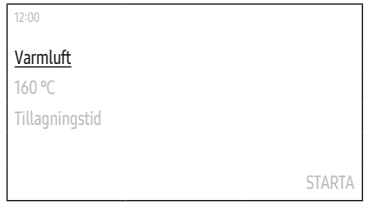


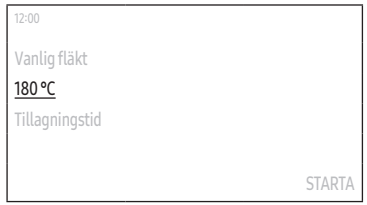
2. Luckan kommer att öppnas automatiskt.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

Om luckan öppnas automatiskt kan den träffa barn eller husdjur. Se till att det inte finns några barn eller husdjur inom räckhåll för luckan.

Ugnslägen







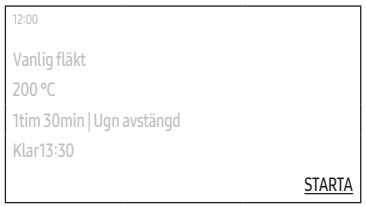
1. På välkomstskärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **Vridknappen**.
2. Välj önskat tillagningsläge tryck sedan på **Vridknappen**.
   (För detaljerad information om varje läge, se "**Beskrivningar av ugnsläge**" avsnitt på sidan **15**.)
3. Ställ in önskad temperatur.
   - Standardtemperaturen och temperaturintervallet varierar beroende på tillagningsläge.
4. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **Vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid.
   - Maximal tid för tillagning är 10 timmar.
5. 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-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.



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**)



7. Välj **STARTA** 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 temperaturen och tillagningstiden under tillagningen.
- Under tillagning, välj **Paus** och tryck sedan på **Vridknappen** för att pausa. När du har pausat tillagningen kan du antingen avsluta eller fortsätta tillagningen.
  - Välj **OFF** och tryck sedan på **Vridknappen** för att avsluta tillagningen.
  - Välj **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta 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

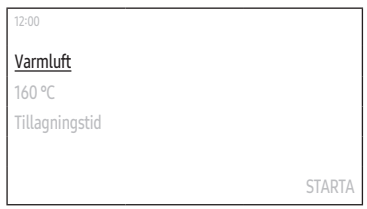
Läge	Temperaturintervall (°C)	Standardtemperatur (°C)
Varmluft	40-250	160
	Det bakre värmeelementet genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med varmluftsfläkten. Använd detta läge för att baka och steka på olika nivåer samtidigt.	
Vanlig fläkt	40-250	180
	Värmen genereras från de övre och undre värmeelementen med fläktar. Denna inställning är lämplig för bakning och stekning.	
Eco varmluft	40-250	160
	Eco varmluft 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	150-250	220
	Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att gratinera maten (till exempel kött, lasagne eller gratäng).	
Fläktgrill	40-250	180
	De två övre värmeelementen genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten. Använd detta läge för att grilla kött eller fisk.	

Läge	Temperaturintervall (°C)	Standardtemperatur (°C)
Övervärme + Varmluft	40-250	180
	Det övre värmeelementet genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med varmluftsfläkten. Använd detta läge för stekning som kräver en knaprig yta (till exempel kött eller lasagne).	
Undervärme + Varmluft	40-250	200
	Det nedre värmeelementet genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med varmluftsfläkten. Använd detta läge för pizza, bröd eller tårta.	
Intensivkokning	40-250	220
	Intensivkokning aktiverar alla värmeelement växelvis för att fördela värmen jämnt inuti ugnen. Använd det här läget för stora recept, som stora gratänger eller pajer.	
Förstekning	80-200	160
	Förstekning kör en automatisk förvärmningscykel tills ugnstemperaturen når 220 °C. Sedan börjar det övre värmeelementet och varmluftsfläkten att fungera för att steka mat som kött. Efter stekningen kommer köttet att tillagas vid låga temperaturer. Använd detta läge för kött, fågel eller fisk.	
Luftfritering	150-250	220
	Luftfritering använder het luft för krispigare och hälsosammare vid tillagning av frysta eller färska livsmedel, utan eller med mindre olja än vanliga varmluftslägen. För bästa resultat, använd detta läge på en Luftfritering-bricka. Följ receptet eller paketets anvisningar för inställd temperatur, tid och kvantitet.	

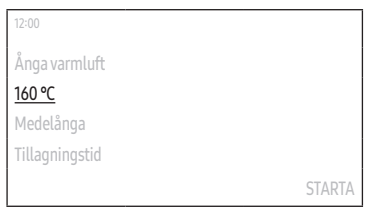
Ångassisterade lägen

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

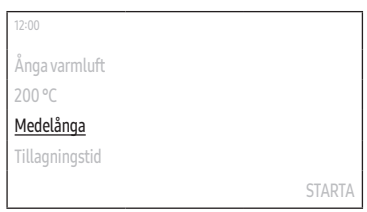
Se till att vattenbehållaren är fylld innan du använder de ångstödda lägena.



1. På välkomstskärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **Vridknappen**.
2. Välj önskat tillagningsläge tryck sedan på **Vridknappen**.
   (För detaljerad information om varje läge, se "**Ångassisterade lägen beskrivning**" avsnitt på sidan **18**.)
   - Om du valde **Ångkokning**, gå till **steg 4**. (**Steg 2~3** är inte tillämpliga för **Ångkokning**.)



3. Ställ in önskad temperatur.
   - Standardtemperaturen och temperaturintervallet varierar beroende på tillagningsläge.



4. Ställ in ångnivå.
   - Standardinställningen är "Medium".



5. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **Vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid.
   - Maximal tid för tillagning är 10 timmar.
6. Efter att ha ställt in tillagningstiden, välj det alternativ du vill köra i slutet av tillagningen och tryck 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.



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**)



8. Välj **STARTA** 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 temperaturen och tillagningstiden under tillagningen.
- Under tillagning, välj **Paus** och tryck sedan på **Vridknappen** för att pausa. När du har pausat tillagningen kan du antingen avsluta eller fortsätta tillagningen.
  - Välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen** för att avsluta tillagningen.
  - Välj **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta 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.

Användning

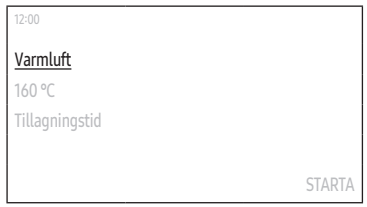
Ångassisterade lägen beskrivning

Läge	Temperaturintervall (°C)	Standardtemperatur (°C)
Ångkoka	-	-
	Het ånga från ånggeneratorn injiceras genom flera jetmunstycken in i ugnen för att tillaga mat. Detta läge är lämpligt för tillagning av grönsaker, fisk, ägg, frukt och ris.	
Ånga varmluft	100-230	160
	Värmen som genereras av varmluftsvärmaren och fläktarna stöds kontinuerligt av het ånga. Ångans intensitet kan justeras mellan Låg, Medium eller Hög. Det här läget är lämpligt för att baka smördeg, jäst kaka, bröd och pizza och steka kött och fisk.	
Ånga övervärme + Varmluft	100-230	180
	Värmen som genereras av den övre värmaren och varmluftsvärmaren delas 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 undervärme + Varmluft	100-230	200
	Värmen som genereras av det nedre värmeelementet och varmluftsvärmaren delas jämnt i ugnen av fläkten, och den heta ångan stöder värmeelementen. Det här läget är lämpligt för krispigt tillberedda rätter som pizza eller äppelpaj.	

OBS!

- Fyll alltid vattenbehållaren med färskvatten när du lagar mat med dessa lägen.
- Efter att ha använt de ångstödda lägena, torka alltid bort fukten inuti ugnen för att förhindra kalkavlagringar.

Specialfunktion



1. På välkomstskärmen 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 beskrivningar**"-avsnittet på sidan **19**.)



4. Ställ in önskad temperatur.
   - Standardtemperaturen och temperaturen varierar beroende på tillagningsläget.



5. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **Vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid.
   - Maximal tid för tillagning är 10 timmar.



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**)



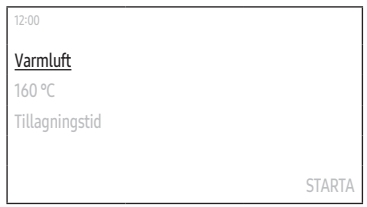
7. Välj **STARTA** och tryck sedan på **Vridknappen**.
   - Om du inte ändrade sluttiden, börjar ugnen tillagningen omedelbart.
   - Om du ändrade sluttiden kommer ugnen automatiskt att justera starttiden för att avsluta tillagningen vid den inställda tiden.

Specialfunktioner beskrivningar

Läge	Temperaturintervall (℃)	Standardtemperatur (℃)
Tillagning på flera nivåer	40-250	160
	Använd denna för matlagning med två flera nivåer samtidigt.	
Varmhållning	60-100	60
	Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.	

Automatisk tillagning

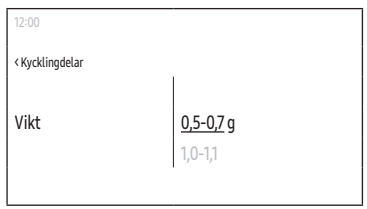
Ugnen har 35 automatiska tillagningsprogram. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt valt program.



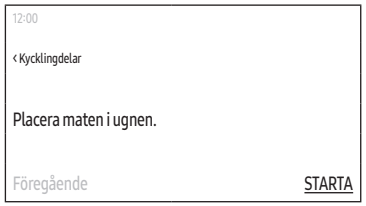
1. På välkomstskärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **Vridknappen**.
2. Välj **Automatisk tillagning** och tryck sedan på **Vridknappen**.



3. Välj kategori och tryck sedan på **Vridknappen**.
4. Välj önskat program och tryck sedan på **Vridknappen**.
   - För detaljerad information om varje program, se "**Automatisk tillagning**" i "**Smart tillagning**"-avsnittet på sidan **25**.)
5. Läs tipset, välj **Nästa** och tryck sedan på **Vridknappen**.



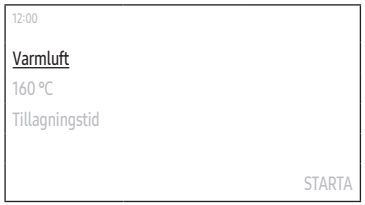
6. Välj vikt och tryck sedan på **Vridknappen**.
   - Det här steget kanske inte gäller för vissa program.
   - Tillgänglig vikt varierar beroende på valt program.



7. Häll vatten i vattenbehållaren enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **Vridknappen**.
   - Det här steget kanske inte gäller för vissa program.
8. Förbered mat och tillbehör enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **Vridknappen**.
9. Välj **STARTA** och tryck sedan på **Vridknappen**.

Automatisk upptining

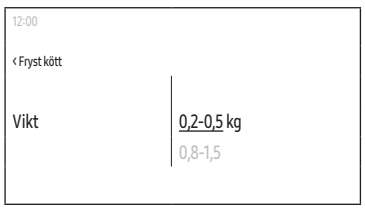
Ugnen har 5 Automatiska upptiningsprogram. Dra nytta av denna funktion för att enkelt tina matvaror. Tillagningstiden, effektnivå och temperaturen justeras enligt valt program.



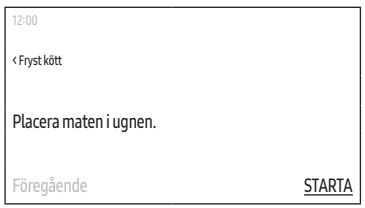
1. På välkomstskärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **Vridknappen**.
2. Välj **Automatisk upptining** och tryck sedan på **Vridknappen**.



3. Välj önskat program och tryck sedan på **Vridknappen**.
   - För detaljerad information om varje program, se "**Automatisk upptining**" i "**Smart tillagning**"-avsnittet på sidan **29**.)



4. Välj vikt och tryck sedan på **Vridknappen**.
   - Tillgänglig vikt varierar beroende på valt program.
5. Förbered mat och tillbehör enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **Vridknappen**.
6. Välj **STARTA** 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.

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 **STARTA** på höger sida av den timer du vill radera 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

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 **STARTA** och tryck sedan på **Vridknappen**.

⚠ VARNING!

Öppna inte luckan 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 emaljytan på insidan ska torka ordentligt.
- Medan ugnen är varm invändigt aktiveras inte automatisk rengöring. Vänta tills ugnen har svalnat och försök igen.
- Häll inte vatten i botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars svämmar vattnet över på framsidan.

Användning

Avkalkning

Rengör insidan av ånggeneratorn för att förhindra påverkan matens kvalitet och smak.

OBS!

- Ugnen räknar tiden för ångassisterade lägen och meddelar dig att du ska köra avkalkningsfunktionen när så behövs. Du kan fortfarande använda de ångassisterade lägena under kommande två timmar 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 **STARTA** 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 avkalkningen är klar tömmer ugnen ut vattnet automatiskt.
7. När tömningen är klar, töm vattenbehållaren.
8. Fyll på vattenbehållaren med 1000 ml drickbart vatten enligt instruktionerna på skärmen, välj **OK** och tryck sedan på ratten för att börja skölja.
9. När sköljningen är klar, töm vattenbehållaren.
   - När du har tömt behållaren, rengör den innan du sätter den tillbaka i ugnen.

VARNING!

- Bär grytlappar när du hanterar vattenbehållaren.
- Använd endast avkalkningsmedel som är specifika för ångugnar eller kaffemaskiner.

VAR FÖRSIKTIG!

- Avbryt inte avkalkning under själva 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 tillverkares anvisningar som det föregår.

Tömma

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 **STARTA** och tryck sedan på **Vridknappen**.
5. Följ instruktionerna på skärmen, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**.
   - Ugnen tömmer vatten från ånggeneratorn till vattenbehållaren.
6. När tömningen är klar, töm vattenbehållaren.
   - När du har tömt behållaren, rengör den innan du sätter den tillbaka i ugnen.

VARNING!

- Bär grytlappar när du hanterar vattenbehållaren.
- Ta inte bort vattenbehållaren under tömning.

OBS!

När ugnen börjar tömmas, vänta tills tömningscykeln är klar.

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 detaljerad beskrivning.

Meny	Undermeny	Beskrivning
Anslutningar	Wi-Fi	Du kan slå på eller av 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.
Display	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. • Aktivera skärmsläckare för att aktivera Klocktema och Tidsgräns.
	Klocktema	Du kan välja klocktema.
	Tidsgräns	Du kan ställa in hur lång tid det tar innan skärmsläckaren slås på. **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.

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.)
	Ställa in datum	Du kan ställa in ett datum manuellt. (Du måste inaktivera automatiskt datum och tid.)
	Ställa in tid	Du kan ställa in tid manuellt. (Du måste inaktivera automatiskt datum och tid.)
	Välj tidsformat	Du kan välja tidsformatet mellan12-timmars- eller 24-timmarsformat.
Språk		Du kan välja ett språk.
Volym		Du kan justera ugnens volym.
Vattenhårdhet		Du kan justera vattnets hårdhet för vattnet du använder för ångassisterade lägen. • Mjukt: Upp till 120 ppm • Medel: 120-240 ppm • Medel-hårt: 240-350 ppm • Hårt: Över 350 ppm
Hjälp	Felsökning	Du kan rådgöra felsökningen.
	Vägledning för första användningen	Du kan rådgöra de enkla instruktionerna om grundläggande användning av ugnen.

Meny	Undermeny	Beskrivning
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 låsfunktionen, tryck på ☰-knappen och håll ned knappen tills du ser meddelandet 'Kontrollen är upplåst.'.

Smart tillagning

Automatisk tillagning

Följande tabell visar 35 automatiska program för ångkokning, bakning, grillning, stekning och uppvärmning. Tabellerna innehåller kvantiteter och lämpliga rekommendationer.
Innan du använder dessa program fyll alltid vattenbehållaren upp till maximal nivå med färskvatten. De andra programmen körs med fläktugnsläge eller grilläge. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

1. Ångkokning

Livsmedel	Vikt (kg)	Tillbehör	Hyllplan
Broccolibuketter	0,2-0,6	Ångfat, perforerad	2
	Lägg i broccolibuketterna på ångfatet och tryck på startknappen för tillagning.		
Blomkålsfloretter	0,2-0,6	Ångfat, perforerad	2
	Lägg i blomkålsbuketterna på ångfatet och tryck på startknappen för tillagning.		
Ångkokta fiskfiléer	0,2-1,0	Ångfat, perforerad	2
	Lägg fiskfilé (2 cm) på ångfaten. Tryck på start för tillagning. Du kan använda bakplåten på botten mot droppar.		
Ångkokt fiskbiff	0,2-1,0	Ångfat, perforerad	2
	Lägg fiskbiffen (3 cm) på ångfaten. Tryck på start för tillagning. Du kan använda bakplåten på botten mot droppar.		
Ångkokta räkor	0,2-0,5	Ångfat, perforerad	2
	Lägg räkorna (råa/okokta-skalade eller oskalade) på ångfaten. Tryck på start för tillagning. Du kan använda bakplåten på botten mot droppar.		
Ångkokt kycklingbröst	0,2-1,0	Ångfat, perforerad	2
	Lägg i kycklingbröstet på ångfatet och tryck på startknappen för tillagning. Du kan använda bakplåten på botten mot droppar.		
Ägg, medelkokt	0,1-0,6	Ångfat, perforerad	2
	Lägg i 2-10 ägg på ångfatet. Om du gillar mer hårdkokta ägg, låt äggen stå ett par minuter.		
Ångkokt potatishalva	0,4-0,8	Ångfat, perforerad	2
	Skär potatis (vardera 150-200 g) i halvor och lägg på ångformen och tryck på start för tillagning.		
Vitt ris	0,2-0,4	Ångfat, perforerad	2
	Fördela vitt ris (basmati eller pandan) jämnt i en platt pyrexform. Tillsätt för varje 100 g ris 200 ml kallt vatten. Rör om efter ångkokningen.		
Flan, ångad	0,4-0,6	Ångfat, perforerad	2
	Lägg flanblandningen i 6 små flanformar (100 ml i varje). Täck med foliefilm. Lägg rätter i ångskål.		
Blötlägga torkad frukt	0,1-0,5	Ångfat, perforerad	2
	Lägg torkad frukt (aprikoser, plommon, äpple) på ångfatet.		
Smälta choklad	0,1-0,3	Ångfat, perforerad	2
	Bryt choklad (ren eller bakchoklad) i bitar, lägg i en liten pyrexform i glas och täck med plastfolie eller lock. Lägg skålen på ångfatet. Håll täckt under programmet. Efter att ha tagit ut rör om väl. (För vit- eller mjölkchoklad minska 5 min.)		

Smart tillagning

2. Bakning

Livsmedel	Vikt (kg)	Tillbehör	Hyllplan
Äppelpaj	1,2-1,4	Ugnsgaller	1
	Lägg äppelpajen i en rund metallform. Ställ in på ugnsgallret. Viktintervallen inkluderar äpple och så vidare.		
Bas för fruktpaj	0,3-0,5	Ugnsgaller	2
	Häll smeten i metallbottenformen och in på ugnsgallret.		
Brownies	0,5-0,7	Ugnsgaller	2
	Lägg degen i en rund pyrex- eller keramikform på ugnsgallret.		
Holländsk smörpaj	0,5-0,7	Ugnsgaller	1
	Häll smeten i metallbottenformen och in på ugnsgallret.		
Mjuk kaka	0,7-0,8	Ugnsgaller	2
	Häll smeten i en rektangulär metallform av lämplig storlek (längd 25 cm). Sätt formen längs med dörren in på ugnsgallret.		
Muffins	0,5-0,6	Ugnsgaller	2
	Lägg muffinsdegen i en muffinsform av metall, lämplig för 12 muffins. Sätt in formen på ugnsgallret i mitten.		
Sockerkaka	0,3-0,6	Ugnsgaller	1
	Lägg i en rund svart metallform 300 g deg i 18 cm Ø, 400 g i 24 cm Ø samt 500 g i 26 cm Ø. Sätt in formen på ugnsgallret i mitten.		
Hemlagad Pizza	0,6-1,0	Bakplåt	1
	Lägg pizzan på bakplåten. Viktintervallen inkluderar topping som sås, grönsaker, skinka och ost.		

3. Grillning

Livsmedel	Vikt (kg)	Tillbehör	Hyllplan
Biffstek, tunn	0,3-0,6	Ugnsgaller / Bakplåt	4 / 1
	Lägg biffar sida vid sida i mitten av ugnsgallret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen.		
Kycklingdelar	0,5-0,7 1,0-1,2	Ugnsgaller / Bakplåt	4 / 1
	Pensla de kylda kycklingdelarna med olja och krydda. Lägg skinnsidan nedåt på ugnsgallret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen.		
Kycklingklubbor	0,5-0,7	Ugnsgaller / Bakplåt	4 / 1
	Lägg de marinerade kycklingklubborna sida vid sida på ugnsgallret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen.		
Grillade fiskbiff	0,3-0,6	Ugnsgaller / Bakplåt	4 / 1
	Marinera fiskfilé (1 cm) och lägg sida vid sida på ugnsgallret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen.		

Livsmedel	Vikt (kg)	Tillbehör	Hyllplan
Grillade fiskfiléer	0,3-0,6	Ugnsgaller / Bakplåt	4 / 1
	Marinera fiskfilé (1 cm) och lägg sida vid sida på ugnsgallret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen.		
Lammkotletter	0,3-0,6	Ugnsgaller / Bakplåt	4 / 1
	Marinerade lammkotletter. Lägg lammkotletterna på ugnsgallret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen.		

4. Stekning

Livsmedel	Vikt (kg)	Tillbehör	Hyllplan
Hel kyckling	1,0-1,1 1,2-1,3	Ugnsgaller / Bakplåt	2 / 1
	Pensla kycklingen med olja och krydda. Lägg bröstsidan nedåt, i mitten av ugnsgallret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen.		
Rostbiff, medium rare	1,1-1,3	Ugnsgaller / Bakplåt	2 / 1
	Pensla köttet med olja och kryddor (endast peppar, salt ska tillsättas efter stekning). Lägg det på ugnsgallret och bakplåten, med fettsidan nedåt. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen. Efter stekning och under vilotid på 5-10 minuter ska maten slås in i aluminiumfolie.		
Fläskstek	0,7-0,9	Ugnsgaller / Bakplåt	2 / 1
	Lägg fläsksteken, penslad med olja och kryddor, med fettsidan nedåt på ugnsgallret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen.		

Smart tillagning

Livsmedel	Vikt (kg)	Tillbehör	Hyllplan
Hel fisk	0,4-0,8	Ugnsgaller / Bakplåt	2 / 1
	Pensla skinnet på den hela fisken med olja, örter och kryddor. Placera fisken sida vid sida, huvud mot stjärt på ugnsgallret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj **OK** och tryck sedan på **Vridknappen**. Välj därefter **Fortsätt** och tryck sedan på **Vridknappen** för att fortsätta processen. Programmet är lämpligt för hel fisk, som forell, gös eller guldbrax.		
Grillade grönsaker	0,2-0,5	Bakplåt	4
	Lägg grönsaker, som skivad zucchini, bitar av paprika, skivad aubergine, svamp och körsbärstomater på en bakplåt. Pensla med en blandning av olivolja, örter och kryddor.		
Bakad potatis	0,4-0,8	Bakplåt	2
	Använd medelstor potatis. Skölj och rensa potatisen. Pensla skinnet med en blandning av olivolja, salt, peppar och örter. Lägg in potatisen sida vid sida på en bakplåt.		

5. Automatisk uppvärmning

Livsmedel	Vikt (kg)	Tillbehör	Hyllplan
Fryst pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ugnsgaller	2
	Lägg den frysta pizzan i mitten på ugnsgallret.		
Frysta pommes frites	0,4-0,5	Bakplåt	2
	Fördela frysta pommes frites på bakplåten.		
Frysta fiskpinnar	0,3-0,5	Bakplåt	2
	Lägg frysta fiskpinnar jämnt ut på bakplåten. Om du vänder på dem när det piper får du bättre resultat.		

Automatisk upptining

Livsmedel	Vikt (kg)	Väntetider (min)	Hyllplan
Fryst kött	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Täck alltid kanterna med aluminiumfolie. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs. Placera köttet på gallret. Sätt in ugnsgaller i hyllplan 2, och bakplåt på hyllplan 1.
Frys fågel	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Skydda alltid benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar. Sätt in fågeln på ugnsgallret. Sätt in ugnsgaller i hyllplan 2, och bakplåt på hyllplan 1.
Fryst fisk	0,3-0,8	10-30	Skydda alltid fiskstjärten med aluminiumfolie. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer. Ställ in fisken på ugnsgallret. Sätt in ugnsgaller i hyllplan 2, och bakplåt på hyllplan 1.
Fryst bröd	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Lägg bröd horisontellt, längs med luckan på bakplåten, hyllplan 2. Programmet är lämpligt för alla typer av skivat bröd samt kuvertbröd och baguetter.
Fryst frukt	0,2-0,6	5-10	Fördela frukterna jämnt i bakplåten, hyllplan 2. Det här programmet är lämpligt för alla sorters skivade frukt eller bär.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Efter upptining av kött (särskilt fågel), kör den tomma ugnen i cirka 10 minuter i varmluftsläget (200 °C) för att döda bakterier i hålrummet.
- Frys inte in mat igen när den har tinat.

OBS!

1. När du har tinat klart, häll ut vattnet i brickan och skölj ur tanken.
2. Torka av utrymmet för tillagning med en torr trasa om det finns kvar vatten.
3. Kylfläkten fungerar alltid i 3-10 minuter efter Automatisk upptining-läget. Detta är dock inget fel och du behöver inte oroa dig för detta.

Smart tillagning

Manuell tillagning

Ångassisterat läge

Ångkoka

Använd de inställningar och grilltider i som anges i följande tabell som guide.
Vi rekommenderar att alltid fylla vattenbehållaren med färskvatten till maximal nivå.
Ibland kan man använda bakplåten på botten för att samla upp kondens, från till exempel fiskfilé.

Livsmedel	Tid (min)	Tillbehör (hyllplan)
Broccolibuketter	12-14	Ångfat, perforerad (2)
Hela morötter	25-30	Ångfat, perforerad (2)
Skivade grönsaker (peppar, zucchini, morötter, lök)	15-20	Ångfat, perforerad (2)
Gröna bönor	20-25	Ångfat, perforerad (2)
Sparris	10-15	Ångfat, perforerad (2)
Hela grönsaker (kronärtskockor, hel blomkål, majskolvar)	25-35	Ångfat, perforerad (2)
Skalad potatis (skuren i fjärdedelar)	30-35	Ångfat, perforerad (2)
Fiskfilé (2 cm tjock)	15-20	Ångfat, perforerad (2)
Räkor (råa/okokta)	10-14	Ångfat, perforerad (2)
Kycklingbröst	23-28	Ångfat, perforerad (2)
Kokta ägg (hårdkokta)	16-20	Ångfat, perforerad (2)
Frysta jästa dumplings	25-30	Ångfat, perforerad (2)
Vitt ris (basmati eller pandan) (Använd en platt pyrexform, tillsätt dubbel mängd vatten)	30-35	Ångfat, perforerad (2)
Mjölkris (Använd en platt pyrexform, tillsätt dubbel eller fyra gånger mängden mjölk)	40-50	Ångfat, perforerad (2)
Fruktkompott (Använd en platt rund pyrexform, tillsätt 1 tsk socker och 2 msk vatten)	25-35	Ångfat, perforerad (2)
Flan/Crème (6 desserträtter, vardera 100 ml, täck fat med folie)	20-25	Ångfat, perforerad (2)
Äggkräm (Använd en stor platt pyrexform, täck formen med folie)	30-35	Ångfat, perforerad (2)

Ångkokning i två nivåer

Använd de inställningar och tider i som anges i följande tabell som guide vid ångkokning.
Vi rekommenderar att alltid fylla vattenbehållaren med färskvatten till maximal nivå. Om du har olika matvaror med liknande tillagningstid kan du sätta in alla föremålen i ugnen samtidigt. I annat fall sätts först i det föremål som har längst förberedelsetid.
Sätt ångformen på hyllplan 2 och ugnsgallret på hyllplan 4.

Livsmedel	Tid (min)	Tillbehör (hyllplan)
Tillagning på 2 nivåer: Dubbla måltider (fiskfiléer/skivade grönsaker)	15-20	Ugnsgaller (4) / Ångfat, perforerad (2)
Tillagning på 2 nivåer: Dubbla måltider (kycklingbröst/hela grönsaker)	25-30	Ugnsgaller (4) / Ångfat, perforerad (2)

Vi rekommenderar att du använder en platt pyrexform på ugnsgallret.
Öka tillagningstiden med 20-30 % än med en sorts mat om du vill laga många olika maträtter samtidigt.

Ångkonvektion / Ånga övervärme + Varmluft / Ånga undervärme + Varmluft

Använd de inställningar och tider i som anges i följande tabell som guide vid bakning och stekning.
Vi rekommenderar att alltid fylla vattenbehållaren med färskvatten till maximal nivå.

Livsmedel	Kombi Ångläge	Temp. (°C)	Förvärma	Ångnivå	Tid (min)	Tillbehör (hyllplan)
Smördegsband (lägg till riven ost)	Ånga varmluft	200	O	Låg	15-20	Bakplåt (1)
Croissanter (färdiggjorda croissantdegar)	Ånga varmluft	180	O	Låg	20-25	Bakplåt (1)
Hembakat bröd	Ånga undervärme + Varmluft	180	O	Mitten	30-40	Ugnsgaller (1)
Grönsaksgratäng / Potatisgratäng	Ånga varmluft	160-180	O	Mitten	35-50	Ugnsgaller (2)
Rostbiff, 1 kg Medium välgjord	Ånga övervärme + Varmluft	1:a steget: 180 2:a steget: 180	X	Hög	1:a steget: 25-35 2:a steget: 25-35	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Hel kyckling	Ånga övervärme + Varmluft	1:a steget: 210 2:a steget: 210	X	Hög	1:a steget: 30-40 2:a steget: 20-30	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Kycklingdelar	Ånga övervärme + Varmluft	1:a steget: 210 2:a steget: 210	X	Hög	1:a steget: 20-30 2:a steget: 20-30	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)

OBS!

- Vi rekommenderar att vända på maten i 1:a och 2:a steget.
- Om du öppnar luckan medan ugnen tillagas, stannar ugnen. För att starta om ugnen, stäng luckan, välj **STARTA** och tryck sedan på **Vridknappen**.

Smart tillagning

Varmluftsguide

Varmluft
Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning.
Vi rekommenderar att förvärma ugnen i varmluftsläge.

Livsmedel	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör (hyllplan)
Hasselnötskaka fyrkantig form	160-170	60-70	Ugnsgaller (1)
Citronkaka, ringformad eller skålformad	150-160	50-60	Ugnsgaller (1)
Sockerkaka	150-160	25-35	Ugnsgaller (1)
Botten till frukttårta	150-170	25-35	Ugnsgaller (1)
Platt fruktkaka med smuldegstopping (deg med jäst)	150-170	30-40	Bakplåt (2)
Croissanter	170-180	10-15	Bakplåt (1)
Pain riches	180-190	10-15	Bakplåt (1)
Småkakor	160-180	10-20	Bakplåt (2)
Pommes frites	200-220	15-20	Bakplåt (2)

Övervärme + Varmluft
Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för stekning.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med läget Övervärme + Varmluft.
Lägg köttet på ugnsgallret, följ anvisningarna för hyllplan i tabellen och använd en bakplåt som bakplåt på nivå 1.

Livsmedel	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör (hyllplan)
Rostbiff (1 kg / medel)	170-190	60-90	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Grisbog / Rulla (1 kg)	180-200	90-120	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Lammstek / Lammlägg (0,8 kg)	190-210	50-80	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Hel kyckling (1,2 kg)	200-220	50-70	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Fisk hela öringar (2 st / 0,5 kg)	180-200	30-40	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Ankbröst (0,3 kg)	180-200	25-35	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)

Undervärme + Varmluft

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning och stekning.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med läget Undervärme + Varmluft.

Livsmedel	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör (hyllplan)
Hemlagad Pizza	180-200	20-30	Bakplåt (1)
Kyld förgräddad quiche / Paj	180-200	10-15	Ugnsgaller (1)
Fryst självjäsande pizza	180-200	15-20	Bakplåt (1)
Fryst pizza	180-200	15-25	Bakplåt (1)
Kyld pizza	180-200	8-15	Bakplåt (1)
Äppelpaj	160-180	60-70	Ugnsgaller (1)
Smördeg, äppelfyllning	180-200	10-15	Bakplåt (1)

Guide för grillning

Stor grill

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för grillning.
Ställ in 220 °C grilltemperatur, förvärm i 5 minuter.

Livsmedel	1:a tiden (min)	2:a tiden (min)	Tillbehör (hyllplan)
Kebabspett	8-10	6-8	Ugnsgaller (4) / Bakplåt (1)
Fläskkött	7-9	5-7	Ugnsgaller (4) / Bakplåt (1)
Korv	6-8	6-8	Ugnsgaller (4) / Bakplåt (1)
Kycklingdelar	20-25	15-20	Ugnsgaller (4) / Bakplåt (1)
Laxkotletter	8-12	6-10	Ugnsgaller (4) / Bakplåt (1)
Skivade grönsaker	15-20	-	Bakplåt (4)
Rostat bröd	2-3	1-2	Ugnsgaller (4)
Varma smörgåsar	3-5	-	Ugnsgaller (4)

Smart tillagning

Fläktgrill

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för grillning.
Ställ in 220 °C grilltemperatur, förvärm i 5 minuter.

Livsmedel	Tid (min)	Tillbehör (hyllplan)
Korv	8-10	Ugnsgaller (3)
Potatisklyftor	20-25	Ugnsgaller (3)
Frysta pommes frites	15-20	Bakplåt (3)
Frysta kroketter	20-25	Bakplåt (3)
Frysta nuggets	15-20	Bakplåt (3)
Laxstek	15-20	Ugnsgaller (3) / Bakplåt (1)
Fiskfiléer	12-17	Ugnsgaller (3) / Bakplåt (1)
Hel fisk	15-20	Ugnsgaller (3) / Bakplåt (1)
Kycklingdelar	30-40	Ugnsgaller (3) / Bakplåt (1)

Vanlig fläkt guide

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning och stekning.
Vi rekommenderar att förvärma ugnen i Vanlig fläkt-läge.

Livsmedel	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör (hyllplan)
Lasagne	200-220	20-25	Ugnsgaller (2)
Grönsaksgratäng	180-200	20-30	Ugnsgaller (2)
Potatisgratäng	180-200	40-60	Ugnsgaller (2)
Fryst pizza baguetter	160-180	10-15	Bakplåt (2)
Marmorkaka	160-180	50-70	Ugnsgaller (1)
Brödkaka	150-170	50-60	Ugnsgaller (1)
Muffins	180-200	20-30	Ugnsgaller (1)
Småkakor	180-200	10-20	Bakplåt (2)

Eco varmluft

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	Ugnsgaller	1	160-180	50-70
Bakpotatis, 0,4-0,8 kg	Bakplåt	2	190-200	60-70
Korvar, 0,3-0,5 kg	Ugnsgaller+ Bakplåt	2 1	160-180	20-30
Frysta pommes frites, 0,3-0,5 kg	Bakplåt	2	180-200	30-40
Frysta klyftpotatis, 0,3-0,5 kg	Bakplåt	2	190-210	30-40
Fiskfiléer, inbakad, 0,4-0,8 kg	Ugnsgaller+ Bakplåt	2 1	200-220	25-35
Krispiga fiskfiléer, panerade, 0,4-0,8 kg	Ugnsgaller+ Bakplåt	2 1	200-220	30-40
Helstekt ryggbiff av nötkött, 0,8-1,2 kg	Ugnsgaller+ Bakplåt	2 1	180-200	60-70
Grilla grönsaker, 0,4-0,6 kg	Bakplåt	2	200-220	20-30

Tips för energibesparing

- Om tillagningstiden är mer än 30 minuter kan du stänga av ugnen 5-10 minuter före slutet av tillagningstiden för att spara energi.
  Den resterande värmen kommer att slutföra tillagningsprocessen.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen för att hålla temperaturen i utrymmet och det sparar energi och tid.

Inklusive tillagningsguide

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för stekning.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med läget Intensiv (Övervärme + Undervärme + Varmluft).

Livsmedel	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör (hyllplan)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Ugnsgaller (1)
Grönsaksgratäng (2 kg)	160-180	40-60	Ugnsgaller (1)
Potatisgratäng (2 kg)	160-180	60-90	Ugnsgaller (1)
Rostbiff (2 kg / medel)	160-180	60-90	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Hel anka (2 kg)	180-200	60-90	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
2 hela kycklingar (1,2 kg varje)	200-220	60-90	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)

Förstekning

Detta läge inkluderar en automatisk uppvärmningscykel över 200 °C.
Den övre värmaren och varmluftsfläkten är igång under processen att bryna köttet. Efter detta steg tillagas maten varsamt med den låga temperaturen i förvalet.
Denna process görs medan de övre och nedre värmarna är i drift.
Detta läge är lämpligt för stekar, fågel och fisk.
Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för stekning.

Livsmedel	Temp. (°C)	Tid (tim.)	Tillbehör (hyllplan)
Rostbiff	80-100	3:30-4:30	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Fläskstek	90-110	3:30-4:00	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Ankbröst	80-100	1:30-2:00	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Oxfile	80-100	1:30-2:00	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
Fläskfilé	80-100	1:30-2:00	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)

Luftfritering

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för Luftfritering.
Ingen förvärmning krävs.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)	Hyllplan
Potatis				
Frysta pommes frites	500-1000	210-220	20-25	3
Frysta pommes frites, kryddade	500-1000	210-220	15-20	3
Frysta Tater Tots	500-1000	210-220	15-20	3
Frysta Hash Brown*	500-1000	210-220	15-20	3
Frysta klyftpotatis	500-1000	210-220	15-20	3
Hemmagjorda ungspommes frites	500-1000	190-200	20-25	3
Hemmagjorda potatisklyftor*	500-1000	200-210	20-25	3
Fryst				
Frysta Chicken Nnuggets	300-500	210-220	15-20	3
Frysta kycklingvingar*	500-1000	210-220	25-30	3
Frysta lökringar	300-500	210-220	10-15	3
Frysta fiskpinnar	300-500	210-220	15-20	3
Frysta kycklingstrimlor	500-1000	210-220	20-25	3
Frysta Churros	300-500	190-200	10-15	3
Fågel				
Färska Kycklingklubbor*	500-1000	200-210	30-35	3
Färska kycklingvingar*	300-500	200-210	27-32	3
Kycklingbröst, panerat*	300-500	200-210	25-30	3

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (g)	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)	Hyllplan
Grönsaker				
Sparris, panerad	100-300	200	15-20	3
Aubergine, panerad	200-400	200	15-20	3
Svamp, panerad	100-300	200	15-20	3
Lök, panerad	100-300	200	15-20	3
Blomkål, panerad	300-500	190-200	15-20	3
Grönsaksblandning, panerad	300-500	200	15-20	3

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

OBS!

- Placera ett bakplåtspapper eller plåt på gallret under Luftfritering-brickan för att fånga upp eventuellt dropp. Detta kommer att bidra till att minska stänk och rök.
- Innan du använder ett bakplåtspapper, kontrollera den högsta tillåtna temperaturen på bakplåtspappret.
- För tillagning av färsk eller hemlagad mat, sprid oljan över ett större område jämnare, vilket gör att maten blir knaprigare.

Tillagning på flera nivåer (Special)

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning.
Vi rekommenderar att förvärma ugnen vid tillagning på flera nivåer.

Livsmedel	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör (hyllplan)
Små kakor	150-160	20-30	2 Bakplåtar (4+2)
Mini pajer	160-180	20-30	2 Bakplåtar (4+2)
Croissanter	160-180	20-30	2 Bakplåtar (4+2)
Smördeg	180-200	30-40	2 Bakplåtar (4+2)
Småkakor	170-190	15-20	2 Bakplåtar (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Ugnsgaller (4) / Bakplåt (2)
Frysta pommes frites	180-200	30-50	2 Bakplåtar (4+2)
Frysta nuggets	180-200	20-30	2 Bakplåtar (4+2)
Fryst pizza	200-220	20-30	Ugnsgaller (4) / Bakplåt (2)

Testrätter

Enligt standard EN 60350

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning avser förvärmd ugn. Sätt i bakplåten med den sluttande kanten mot luckans framsida.

Typ av mat	Maträtt & anteckningar	Hyllplan	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)
Små kakor	Bakplåt	1	Vanlig fläkt	150-160	20-30
		1	Varmluft	150-160	20-25
	Bakplåt + Bakplåt	2 + 4	Tillagning på flera nivåer	150-160	20-30
Fettfri sockerkaka	Springform tårtform på stort galler (Mörkt belagd, Ø 26 cm)	1	Vanlig fläkt	150-160	20-30
		1	Varmluft	150-160	30-35
Mörbakelse	Bakplåt	1	Vanlig fläkt	150-160	20-30
		1	Varmluft	150-160	20-30
Äppelkaka	Bakplåt	1	Vanlig fläkt	150-160	40-50
		1	Varmluft	150-160	45-55
Äppelpaj	Stort galler + 2 Springformar * (Mörkt belagda, Ø 20 cm)	1 placerat diagonalt	Undervärme + Varmluft	170-190	70-90

* Två kakor är arrangerade på gallret längst bak till vänster och längst fram till höger.

2. Grillning

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter med grillfunktionen.

Typ av mat	Maträtt & Anteckningar	Hyllplan	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)
Vitt rostbröd	Ugnsgaller	4	Grill	250	1:a 1-2 2:a 1-2
Biffburgare (12 st)	Ugnsgaller+ Bakplåt (för att fånga upp droppar)	4+2	Grill	250	1:a 10-15 2:a 10-15

Underhåll

Rengöring

Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan och lucktätningen (endast tillämpliga modeller).
Om luckan inte öppnas eller stängs lätt ska du först kontrollera om det finns smuts på luckans tätningar. Använd en mjuk trasa med tvålvatten för att rengöra både ugnens in- och utsida. Skölj och torka ordentligt.
Om det finns fingeravtryck, fett eller fläckar på utsidan (som på luckans yta eller display), rengör med en mjuk trasa med glasrengöringsmedel eller ett neutralt rengöringsmedel och torka sedan torrt med en mjuk, ren trasa.

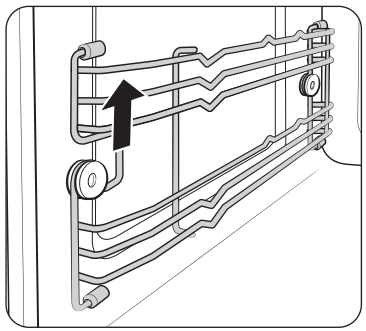
För att avlägsna envis smuts med dålig lukt från insidan av mikrovågsugnen

1. Med ugnen tom placerar du en kopp med utspädd citronsaft i mitten av utrymmet.
2. Värm ugnen i 10 minuter på högsta temperatur i ugnsläget.
3. När programmet är klart ska du vänta tills ugnen har svalnat. Öppna sedan luckan och gör rent ugnsrummet.

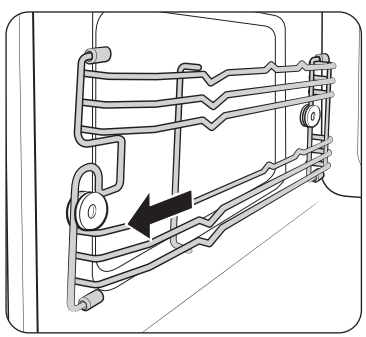
⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

- Håll luckan och luckans tätning ren och se till att luckan öppnar och stänger lätt. Annars kan ugnens livscykel förkortas.
- Var försiktig så att du inte spiller vatten i ugnens ventiler.
- Använd inte frätande eller kemiska ämnen för rengöring.
- När ugnen har svalnat ska du använda ett milt rengöringsmedel för att rengöra ugnsrummet efter varje användning.

Sidoställning (endast tillämpliga modeller)



1. Lyft upp den främre delen av ställningen för att frigöra den från hållaren.



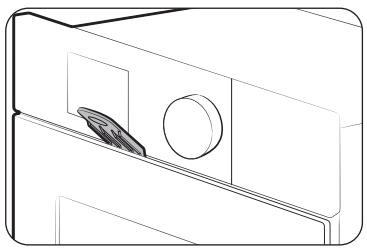
2. Dra ställningen framåt för att ta bort den.
3. Ta bort det andra sidostället på samma sätt.
4. Rengör båda sidoställen.
5. När du är klar följer du steg 1 till 2 i omvänd ordning för att montera dem.

OBS!

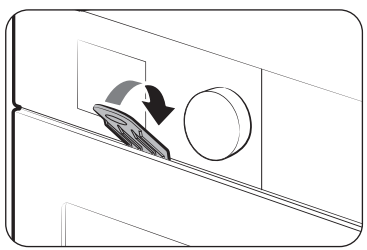
Ugnen fungerar utan sidoställning och galler på plats.

Öppna luckan manuellt

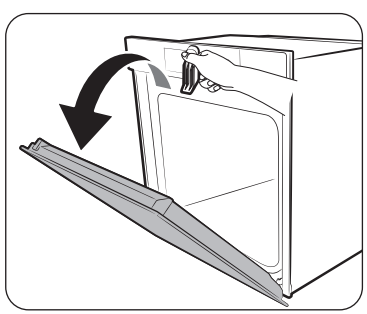
Om luckan inte öppnas automatiskt och du vill öppna den manuellt kan du öppna den med lucköppnare.



1. Sätt in lucköppnaren i springan mellan luckan och kontrollpanelen.



2. Lyft upp lucköppnaren.



3. Luckan kommer att öppnas manuellt.

⚠ VARNING!

- Luckan kan bli varm. Använd ugnslappar när du öppnar luckan manuellt.
- Mycket ånga kan strömma ut om luckan öppnas manuellt. Ångan kan orsaka brännskador. Ta ett steg tillbaka och vänta tills ångan har försvunnit innan du tar ut maten ur ugnen.

OBS!

Om luckan inte öppnas automatiskt, dra ur nätsladden för att den ska svalna tillräckligt. Om samma problem uppstår igen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Byte (reparation)

⚠ VARNING!

Den här ugnen har inga invändiga delar som kan demonteras av användaren. Försök inte att byta ut eller reparera ugnen själv.

- Om du har problem med gångjärn, tätningar och/eller luckan ska du kontakta en kvalificerad tekniker eller ett lokalt Samsung-kundcenter för teknisk hjälp.
- Om du vill byta ut en glödlampa ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Byt inte ut den själv.
- Om du stöter på ett problem med ugnens yttre hölje ska du först dra ur strömkabeln från strömkällan och sedan kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Skötsel vid en längre tid utan användning

Om du inte använder ugnen under en längre tid ska du dra ur strömkabeln och flytta ugnen till en torr, dammfri plats. Damm och fukt som ansamlats inne i ugnen kan påverka ugnens prestanda.

Felsökning

Du kan stöta på ett problem när du använder ugnen. Om det händer ska du läsa tabellen nedan och prova med förslagen i den. Om problemet kvarstår eller om någon informationskod fortsätter att visas på skärmen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrollpunkter

Om du stöter på ett problem med ugnen ska du först kontrollera tabellen nedan och prova förslagen i den.

Problem	Orsak	Åtgärd
Allmän		
Det går inte att trycka in knapparna ordentligt.	Främmande material har fastnat mellan knapparna.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
	För pekmodeller: Det finns fukt på ugnens exteriör.	Torka bort fukten från ugnens exteriör.
	Barnlås är aktiverat.	Inaktivera Barnlås.
Tiden visas inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Visningsalternativet är avstängt.	Sätt på visningsalternativet. Det är normalt att den aktuella tiden försvinner några minuter efter att visningsalternativet har aktiverats.
Ugnen fungerar inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
	Luckans säkerhetsmekanism för öppning är täckt med främmande material.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen stoppar medan den används.	Användaren har öppnat luckan för att vända på maten.	När du har vänt maten, väljer du Fortsätt och trycker sedan på vridknappen.
Strömmen slås av medan ugnen är på.	Ugnen har använts under lång tid.	Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.
	Kylfläkten fungerar inte.	Lyssna efter ljudet från kylfläkten.
	Försöka att använda ugnen utan mat inuti.	Sätta in mat i ugnen.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Om flera strömkontakter används i samma uttag.	Tilldela ett uttag för att användas enbart med ugnen.
Det finns ingen ström i ugnen.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
Ett ”poppande” ljud hörs under användning och ugnen fungerar inte.	Att tillaga förseglad mat eller använda en behållare med lock kan orsaka ”poppande” ljud.	Använd inte slutna behållare eftersom de kan spricka under tillagningen på grund av expansion av innehållet.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Det finns föremål ovanpå ugnen.	Ta bort alla föremål ovanpå ugnen.
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	Det finns matrester mellan luckan och ugnens insida.	Gör rent ugnen och öppna sedan luckan.
Dörren kan inte stängas.	Om den automatiska dörrmotorn inte är initialiserad.	Tryck på dörren med handen för att hålla dörren stängd, och tryck på knappen för automatisk öppning av dörren för att initialisera.
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	Luckan har lämnats öppen under en längre tid.	Innerbelysningen kan släckas automatiskt när dörren står öppen en längre tid. Stäng och öppna luckan igen eller tryck på knappen ”Ljus”.
	Lampan inuti ugnen är täckt med främmande material.	Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan igen.
Ett pipande ljud hörs under tillagning.	Om funktionen Automatisk tillagning används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten under upptining.	Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK, och tryck sedan på vridknappen. Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen.
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.

Problem	Orsak	Åtgärd
Gnistor uppstår under tillagning.	Metallbehållare används under ugns-/upptiningsfunktionerna.	Använd inte metallbehållare.
När ström ansluts börjar ugnen fungera omedelbart.	Luckan är inte korrekt stängd.	Stäng luckan och kontrollera igen.
Det kommer elektricitet från ugnen.	Strömmen eller strömuttaget är inte ordentligt jordad.	Se till att strömmen och strömuttaget är korrekt jordade.
Det droppar vatten.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Ånga läcker från luckan.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det finns vatten kvar i ugnen.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	Ljusstyrkan ändras med effektvariationer enligt olika funktioner.	Effektvariationer under tillagning är inte ett problem. Det är inte ett problem med ugnen.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	För att ventilera ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 5 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Grill		
Rök kommer ur ugnen när den används.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
	Maten är för nära grillen.	Placera den frysta maten på lämpligt avstånd medan den tillagas.
	Maten är inte ordentligt förberedd och/eller placerad.	Se till så att maten är ordentligt förberedd och placerad.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugn		
Ugnen blir inte varm.	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
Rök kommer ur ugnen under förvärmning.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Plast eller icke värmetåliga kokkärl används.	Använd glaskokkärl lämpliga för höga temperaturer.
Det luktar illa från ugnens insida.	Matrester eller plast har smält och fastnat på insidan.	Använd ångfunktionen och torka sedan med en torr trasa. Du kan lägga in en citronskiva och köra ugnen för att ta bort lukt snabbare.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet för din tillagning.
	Ugnens kontroller är inte korrekt inställda.	Ställ in ugnens kontroller och försök igen.
	Grillen eller andra tillbehör är inte korrekt isatta.	Sätt i tillbehören korrekt.
	Fel typ eller storlek på kokkärl används.	Återställ ugnens kontroller eller använd lämpligt kokkärl med plan botten.

Informationskoder

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

Kod	Beskrivning	Åtgärd
C-20	Temperatursensorn är öppen.	Koppla bort ugnens strömkabel och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.
	Temperatursensorn är kort.	
C-70	Ångsensorn är öppen.	
	Ångsensorn är kort.	
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvud- och under-MICOM.	
C-F1	Uppstår endast när skrivning/läsning av EEPROM inte fungerar.	
C-d4	Motorn för automatisk lucka fungerar inte.	
C-21	Denna kod visas när ugnstemperaturen är hög. Om temperaturen stiger över gränstemperaturen under användning av något läget. (Brand detekterad.)	Koppla bort strömkabelns kontakt och låt svalna tillräckligt länge och starta sedan om ugnen.
C-F2	Pekknappen fungerar inte.	Stäng av ugnen och försök igen.
C-d0		Koppla bort strömkabeln och låt svalna tillräckligt länge och gör rent knappen. (Damm, Vatten) Om samma problem uppstår igen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniska specifikationer

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

Strömförsörjning		230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning	Maximal effekt	2850 W
	Grill	2550 W
	Varmluft	2500 W
	Ånga	2850 W
Kylmetod		Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D)	Huvudenhet	595 X 456 X 570 mm
	Inbyggd	560 X 446 X 549 mm
Volym		50 liter
Vikt	Netto	33,4 Kg
	Frakt	41,1 Kg

* Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass <G>.

Bilaga

Produktdatablad

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellidentifiering		NQ5B7993A**
Energieffektivitetklass per kavitet (EEI-kavitet)		80,3
Energieffektivitetsklass per kavitet		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- elektriskkavitet)		-
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)		0,61kWh/cykel
Antal kaviteter		1
Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas)		elektricitet
Volym per kavitet (V)		50 L
Typ av ugn		Inbyggd
Apparatens massa (M)		33,4 Kg
Total strömförbrukning i viloläge (W) (Alla nätverksportar är i ”på”-tillstånd)		1,9 W
Tidsperiod för energihantering (min)		20 min
Wi-Fi	Strömförbrukning i standbyläge (W)	1,9 W
	Tidsperiod för energihantering (min)	20 min
Av-läge	Strömförbrukning	0,5 W
	Tidsperiod för energihantering (min)	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.

Tips för energibesparing

- Under tillagningen ska ugnsluckan förbli stängd förutom när maten vänds. Öppna inte luckan ofta under tillagningen för att hålla ugnstemperaturen och spara energi.
- 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.
- Planera användningen av ugnen för att undvika att stänga av ugnen mellan tillagning av ett livsmedel och nästa, för att spara energi och minska tiden för återuppvärmning av ugnen.
- Om möjligt tillaga mer än ett livsmedel åt gången.

OBS!

Härmed intygar Samsung att denna radioutrustning är i överensstämmelse med EU-direktiv 2014/53/EU samt med relevanta lagstadgade krav i Storbritannien.
Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse samt Storbritanniens försäkran om överensstämmelse, finns tillgänglig på följande internetadress: Den officiella deklarationen om överensstämmelse finns på http://www.samsung.com. gå till Support > Search Product Support och ange modellnamnet.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

5 GHz WLAN-funktionen för denna utrustning får endast användas inomhus i alla EU-länder och i Storbritannien.

	Frekvensomfång	Sändareffekt (Max)
Wi-Fi	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 "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.

SAMSUNG

Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
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

DG68-01432A-02

Indbygget kombiovn med dampfunktion

Brugervejledning

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Indhold

Brug af denne vejledning 3

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning 3

Sikkerhedsvejledning 3

Vigtige sikkerhedsanvisninger 3

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr) 6

Installation 7

Medfølgende dele 7

Installationsinstruktioner 8

Installation i skabet 8

Før du går i gang 11

Betjeningspanel 11

Oprindelige indstillinger 11

Sideholdere 12

Vandbeholder 13

Automatisk dør 14

Brug 14

Ovnfunktioner 14

Dampassisterede funktioner 16

Specialfunktioner 18

Automatisk tilberedning 19

Automatisk afrimning 20

Timer 21

Rengøring 21

Indstillinger 23

Lås 24

Smart tilberedning 25

Automatisk tilberedning 25

Automatisk afrimning 29

Manuel tilberedning 30

Prøvefade 36

Vedligeholdelse 37

Rengøring 37

Åbning af døren manuelt 38

Udskiftning af dele (reparation) 39

Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug 39

Fejlfinding 39

Kontrolpunkter 39

Informationskoder 43

Tekniske specifikationer 43

Tillæg 44

Produktdatablad 44

Bekendtgørelse om Open Source 45

Brug af denne vejledning

Tak, fordi du har valgt SAMSUNG's indbygget ovn.
Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed og instruktioner, som skal hjælpe dig med at betjene og vedligeholde dit apparat.
Tag dig tid til at læse denne brugervejledning, før du bruger ovnen, og opbevar bogen til senere brug.

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning

⚠ ADVARSEL

Farer eller usikker anvendelse der kunne resultere i **alvorlig personskade eller skade på ejendom**.

⚠ FORSIGTIG

Farer eller usikker anvendelse der kunne resultere i **personskade og/eller skade på ejendom**.

BEMÆRK

Nyttige tips, anbefalinger eller oplysninger, der hjælper brugerne med at håndtere produktet.

Sikkerhedsvejledning

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 sikkerhedsanvisninger

⚠ ADVARSEL

Dette udstyr er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller anvisninger vedrørende sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Frakoblingsanordningen skal monteres på det faste kabel i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Frakobling kan gøres mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

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

Sikkerhedsvejledning

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

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller anvisninger vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning. Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Mindre børn bør holdes på afstand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

Hvis dette apparat har en rensefunktion, skal overskydende spild fjernes før rengøring, og alle redskaber bør ikke efterlades i ovnen under damprensning eller selvrens. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Hvis dette apparat har en rensefunktion, kan overflader under rensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Brug kun den temperatursonde, der anbefales til denne ovn. (Kun kødsondemodel)

En damprenser ikke må anvendes.

ADVARSEL: Sørg for, at ovnen er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risiko for elektrisk stød.

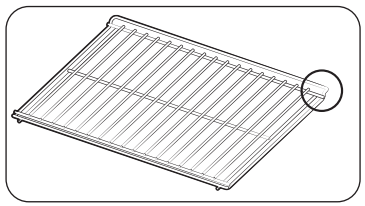
Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

ADVARSEL: Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant tilsyn.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges uafbrudt.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når ovnen er i brug.

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug. Overfladerne kan blive varme under brug.



Anbring den opbøjede side bagud for at støtte hvilestillingen ved tilberedning af store mængder. (Afhængigt af model)

⚠ 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 må 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 afbryder 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 tæt ved ovnen.

Hvis dette apparat har en damptilberedningsfunktion, må du ikke bruge dette apparat, når vandforsyningspatronen er beskadiget. (Kun på model med dampfunktion)

Når patronen er revnet eller i stykker, må den ikke bruges, og du skal kontakte dit nærmeste servicecenter. (Kun på model med dampfunktion)

Denne ovn er kun designet til tilberedning af husholdningsmad.

Under brug bliver ovnens indre overflader varme nok til at forårsage forbrændinger. Du må ikke røre ved varmeelementer eller de indvendige overflader af ovnen, før de har nået at køle af.

Opbevar aldrig brandbare materialer i ovnen.

Ovnens overflader bliver varme, når apparatet bruges ved høj temperatur i længere tid.

Ved tilberedning 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.

For din egen sikkerheds skyld må du ikke bruge højtryksspulere eller damprengøring.

Børn skal holdes på sikker afstand, når ovnen er i brug.

Frosne fødevarer såsom pizzaer skal tilberedes på det store gitter. Hvis bagepladen bruges, kan den blive deformeret på grund af den store temperaturvariation.

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 anbring ikke bageplader eller forme på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, hvilket kan resultere i beskadigelse af emaljeoverfladerne og forårsage dårlige tilberedningsresultater.

Frugtjuice vil efterlade pletter, som kan blive permanente på ovnens emaljeoverflader.

Når du tilbereder meget fugtige kager, skal du bruge den dybe pande.

Lad ikke bagværk hvile på den åbne ovndør.

Sikkerhedsvejledning

Hold børn væk fra døren, når du åbner eller lukker den, fordi de kan komme til skade med døren eller få deres fingre i klemme.

Du må ikke træde, læne dig, sidde eller placere tunge genstande på døren.

Åbn ikke døren med unødig stærk kraft.

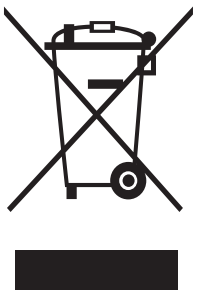
ADVARSEL: Afbryd ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, selv efter at tilberedningen er afsluttet.

ADVARSEL: Lad ikke døren stå åben, mens ovnen er i gang med tilberedning.

ADVARSEL: Hvis døren åbner automatisk, kan den ramme børn eller kæledyr. Sørg for, at der ikke er børn eller kæledyr inden for dørens rækkevidde. (Kun model med automatisk dør (Håndtagsløs))

ADVARSEL: Hvis du lukker eller åbner døren, mens produktet er i drift, skal du sørge for at bruge ovnhandsker eller grydelapper. Hvis du rører ved døren med dine bare hænder, kan du blive forbrændt, da dørens overflade er varm. (Kun model med automatisk dør (Håndtagsløs))

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)
Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.
Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.
Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

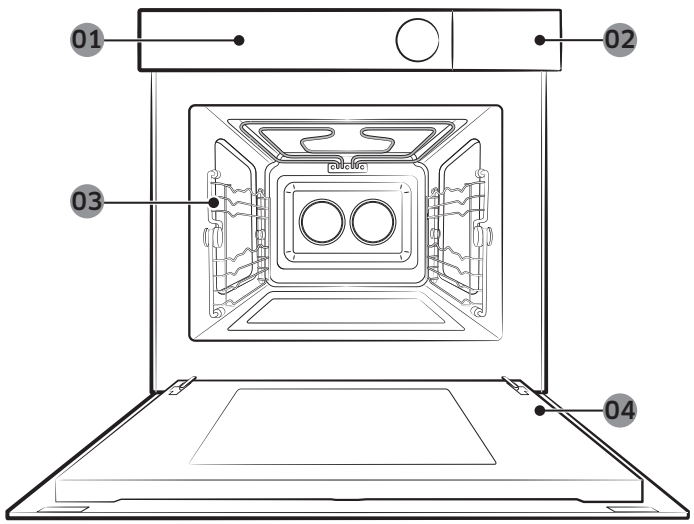
Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og produktspecifikke lovgivningsmæssige forpligtelser, som f.eks. REACH, WEEE og Batterier på:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør findes i produktemballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

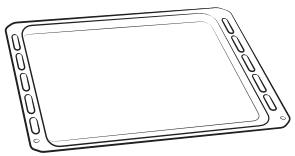
Oversigt over ovnen



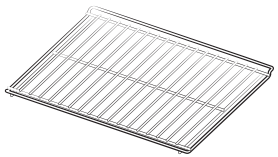
01 Betjeningspanel **02** Vandbeholder **03** Sideholdere **04** Dør

Tilbehør

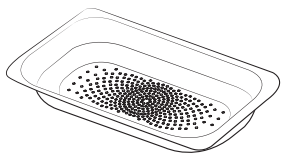
Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



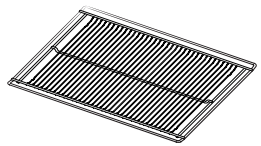
Bageplade



Ovnrist



Dampfad



Gitter til varmluftsfriturestegning
(Nyttigt til varmluftsfriturestegning.)



3 skruer (M4 L25)



Døråbner

BEMÆRK

Se Smart tilberedning på side 25 for at afgøre, hvilket tilbehør der er egnet til dine retter.

Installation

Installationsinstruktioner

Generelle tekniske data

Strømforsyning	230 V ~ 50 Hz	
Mål (B × H × D)	Udvendige mål	595 x 456 x 570 mm
	Indbygningsmål	560 x 446 x 549 mm

Denne enhed overholder EU's bestemmelser.

Bortskaffelse af emballage og enhed

Emballagen kan genbruges.
Emballagen kan bestå af følgende materialer:

- karton,
- polyethylenfilm (PE),
- CFC-frit polystyren (stift PS-skum).

Bortskaf disse materialer på en ansvarlig måde og i overensstemmelse med lokale bestemmelser. Myndighederne kan oplyse dig om, hvordan du bortskaffer husholdningsapparater på en ansvarlig måde.

Sikkerhed

- Denne enhed må kun tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Ovnen er IKKE beregnet til brug i et erhvervskøkken.
- Den må kun bruges til tilberedning af fødevarer i eget hjem.
- Enheden er varm under og efter brug.
- Vær forsigtig, hvis der er små børn i nærheden.

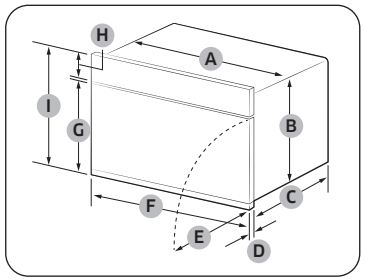
Elektrisk tilslutning

Den stikkontakt, som enheden tilsluttes, skal overholde de gældende bestemmelser herfor. Apparatet skal kunne kobles fra strømforsyningen efter installation. Frakobling kan gøres mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

Installation i skabet

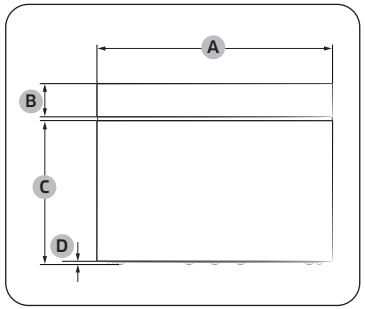
Køkkenskabe, der er i kontakt med ovnen, skal være varmeresistente op til 100 °C. Samsung tager intet ansvar for varmeskader på skabe.

Nødvendige dimensioner til installation (Dette produkt er dedikeret til indbyggede produkter.)



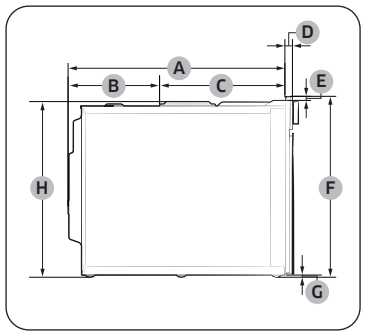
Ovn (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



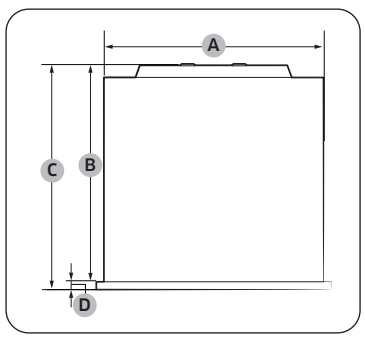
Ovn (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



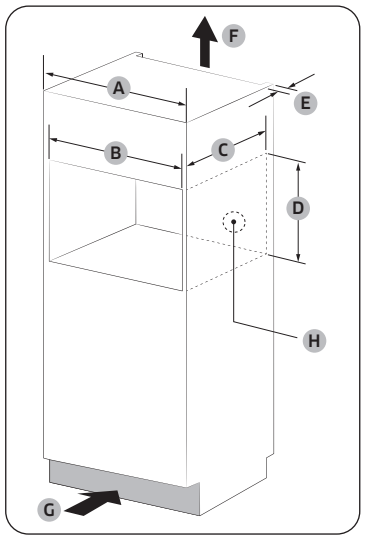
Ovn (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



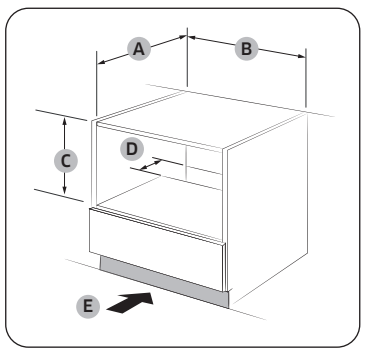
Ovn (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Indbygningsskab (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Plads til stikkontakt (Hul på 30 Ø)



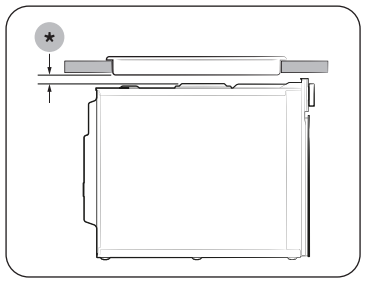
Skab under vask (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm²

BEMÆRK

Mindste højdekrav **(C)** gælder kun for installation af ovnen.

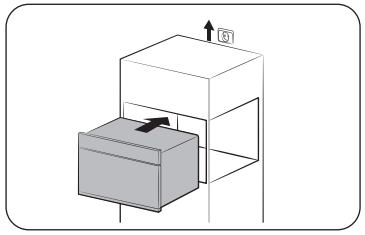
Installation



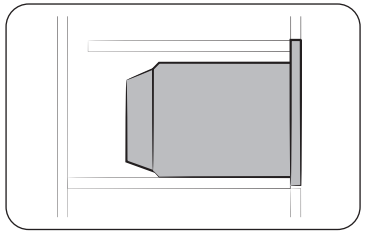
Installation med en kogeplade

Hvis du vil installere en kogeplade oven på ovnen, skal du følge kogepladens installationsvejledning, hvor du kan se, hvor meget plads der kræves til installation **(*)**.

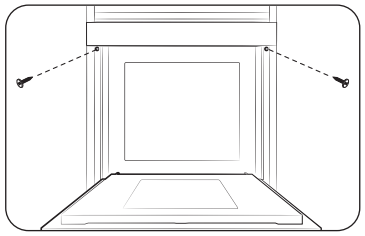
Installation af ovnen



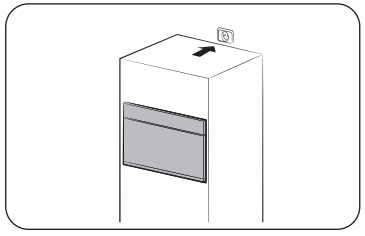
1. Skub ovnen delvist ind i hulrummet. Før kabelforbindelsen til strømkilden.



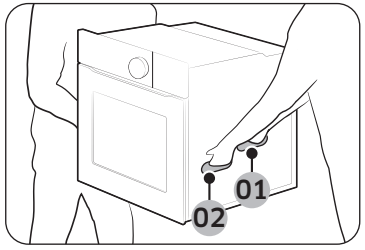
2. Skub ovnen helt ind i hulrummet.



3. Fastgør ovnen med de to medfølgende skruer (4 x 25 mm).



4. Udfør den elektriske tilslutning. Kontroller, at apparatet fungerer.



Sørg for at tage fat i apparatet i de to håndtag på siden, når produktet pakkes ud.

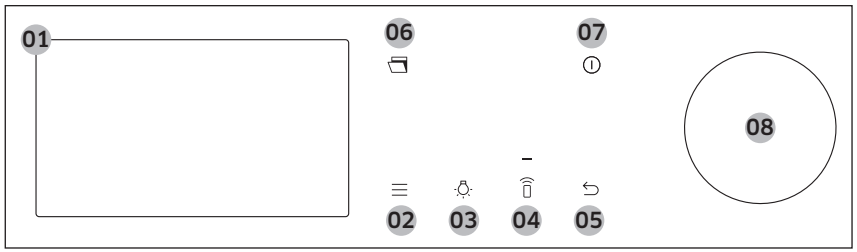
01 Håndtag på siden 1
02 Håndtag på siden 2

Når installationen er færdig, skal du fjerne beskyttelsesfilmen, tape og andet emballagemateriale og tage det medfølgende tilbehør ud fra ovnrummet. Hvis du vil fjerne ovnen fra skabet, skal du først afbryde strømmen til ovnen og fjerne de 2 skruer på begge sider af ovnen.

Før du går i gang

Betjeningspanel

Ovnens betjeningspanel har et display (ikke berøringsfølsomt), en drejeknap og berøringsknapper til at styre ovnen. Læs de følgende oplysninger for at få mere at vide om ovnens betjeningspanel.



01	Skærm	Viser menuen, oplysninger og tilberedningsforløbet.
02	Valgmuligheder	Tryk på for at få vist listen Valgmuligheder.
03	Lys	Tryk for at slukke eller tænde ovnlyset.
04	Smart Control	Slå Smart Control-funktionen til eller fra. **BEMÆRK** Let tilslutning skal indstilles, før du bruger denne funktion.
05	Tilbage	Tryk for at gå til den forrige skærm.
06	Åbn døren	Tryk for at åbne døren automatisk.
07	Effekt	Tryk for at slukke eller tænde skærmen.
08	Drejeknap	Drej til venstre og højre for at navigere i menuerne og listerne. Et element vil blive understreget for at vise dig, hvor du befinder dig på skærmen. Tryk på for at vælge det understregede element.

Oprindelige indstillinger

Når du tænder ovnen for første gang, vises velkomstskærmen med Samsung-logoet. Følg instruktionerne på skærmen for at fuldføre de første indstillinger. Du kan ændre de oprindelige indstillinger senere ved at gå ind på skærmen Indstillinger.

1. Vælg **Start opsætning** på velkomstskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Indstil sproget.
   a. Vælg sprog, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   b. Vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Accepter "**Vilkår og betingelser**" og "**Privatlivspolitik**".
4. Tilslut dit apparat til SmartThings-appen.
   a. Vælg **Næste** på skærmen Mobiloplevelse og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   b. Scan QR-koden på skærmen med din smartphone, og følg instruktionerne på skærmen på din telefon for at fuldføre tilslutningen.
      - Hvis du ikke ønsker at fortsætte dette trin, bedes du vælge **Spring over** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at gå videre til næste trin.
   c. Når du får en meddelelse om, at forbindelsen er oprettet, skal du vælge **OK** og derefter trykke på **Drejeknappen**.

Før du går i gang

5. Indstil tidszonen.
   a. Vælg din tidszone, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   b. Vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
6. Indstil datoen.
   a. Vælg dag, måned og år. Tryk på **Drejeknappen** efter valg af hvert emne.
   b. Vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

BEMÆRK

Spring dette trin over, hvis du har tilsluttet dit apparat til SmartThings-appen.

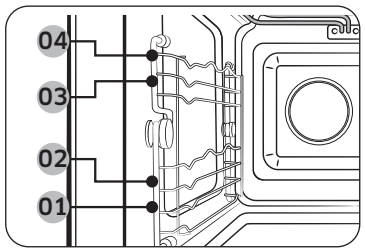
7. Vælg tidspunktet.
   a. Indstil time og minut. Tryk på **Drejeknappen** efter valg af hvert emne.
   b. Vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

BEMÆRK

Spring dette trin over, hvis du har tilsluttet dit apparat til SmartThings-appen.

8. Vælg **Udført**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at afslutte indstillingen.
   - Skærmen Vejledning til første brug vises. Du kan vælge **LÆR MERE** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at få vist vejledningen eller vælge **SENERE** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at springe dette trin over.

Sideholdere

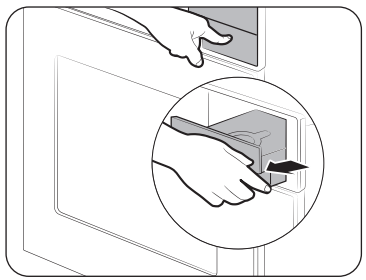


01 Rille 1
02 Rille 2
03 Rille 3
04 Rille 4

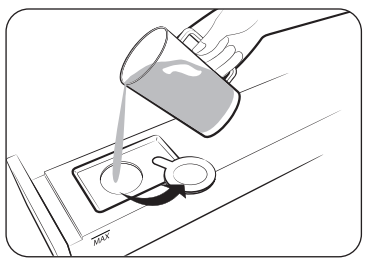
- Indsæt tilbehøret på den korrekte placering i ovnen.
- Vær forsigtig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan give forbrænding.

Vandbeholder

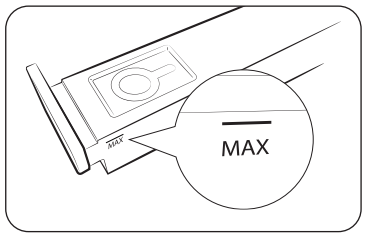
Vandbeholderen bruges til dampfunktioner. Fyld den med vand inden damptilberedning.



1. Lokaliser vandbeholderen i øverste højre hjørne. Tryk på låget for at åbne det, og træk beholderen ud for at fjerne det.

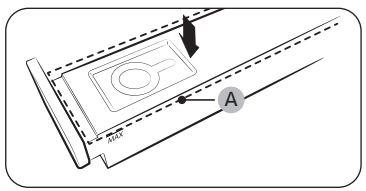


2. Åbn beholderens låg, og fyld beholderen med 600 ml drikkevand.
3. Luk låget, og sæt beholderen i igen, og luk låget.



BEMÆRK

Overskrid ikke MAX-linjen.

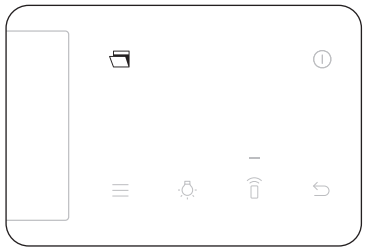


BEMÆRK

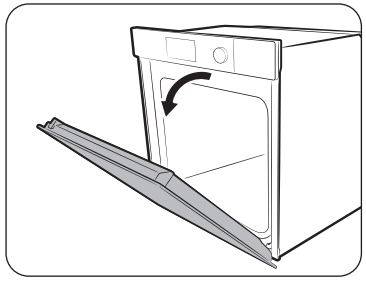
Sørg for, at vandbeholderens øvre rum **(A)** er lukket, før du bruger ovnen.

Brug

Automatisk dør



1. Tryk på knappen **Automatisk dør**.

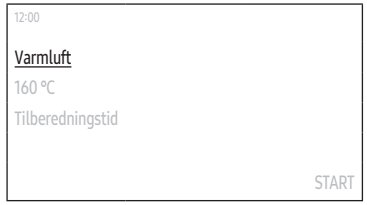


2. Døren åbner automatisk.

⚠ FORSIGTIG

Hvis døren åbner automatisk, kan den ramme børn eller kæledyr. Sørg for, at der ikke er børn eller kæledyr inden for dørens rækkevidde.

Ovnfunktioner







1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   (For detaljerede oplysninger om hver funktion, se sektionen "**Beskrivelser af ovntilstande**" på side **15**.)
3. Indstil den ønskede temperatur
   - Standardtemperaturen og temperaturområdet varierer afhængigt af tilberedningsfunktionen.
4. Vælg **Tilberedningstid**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille den ønskede tilberedningstid.
   - Den længste tilberedningstid er 10 timer.
5. Når du har indstillet tilberedningstiden, skal du vælge den valgmulighed, du vil have kørt i slutningen af tilberedningen, og derefter trykke på **Drejeknappen**.
   - Du kan vælge **Ovn slukket**, **Hold temp.**, eller **Hold varm**.
   - Tilstanden Stor grill understøtter ikke valgmuligheden **Hold varm**.

BEMÆRK

Hvis du starter tilberedningen uden at indstille tilberedningstiden eller indstiller **Hold temp.** som valgmulighed, skal du stoppe ovnen manuelt.



6. Vælg **Klar kl.**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille det ønskede sluttidspunkt.
   - Når du indstiller tilberedningstiden, viser ovnen det tidspunkt, hvor tilberedningen slutter. (f.eks. **Klar kl. 13:30**)



7. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Hvis du ikke har ændret sluttidspunktet, begynder ovnen at tilberede med det samme.
   - Hvis du har ændret sluttidspunktet, justerer ovnen automatisk starttidspunktet for at afslutte tilberedningen på det indstillede tidspunkt.

BEMÆRK

- Du kan ændre temperaturen og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Vælg **Pause** under tilberedningen, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at pausere. Når du pauserer tilberedningen, kan du enten afslutte eller fortsætte tilberedningen.
  - Vælg **OFF**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at afslutte tilberedningen.
  - Vælg **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at fortsætte tilberedningen.
- Når tilberedningen er færdig, vises **+5 min.** på skærmen.
  - Du kan vælge **+5 min.** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at forlænge tilberedningen i yderligere 5 minutter.

Beskrivelser af ovntilstande

Tilstand	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Varmluft	40-250	160
	Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til at bage og stege på forskellige niveauer på samme tid.	
Ventilator Konventionel	40-250	180
	Varmen genereres fra de øverste og nederste varmeelementer med blæsere. Denne indstilling er velegnet til bagning og stegning.	
Øko-konvektion	40-250	160
	Øko-konvektion bruger det optimerede varmesystem til at spare energi under tilberedningen. Tilberedningstiden forlænges en smule, men tilberedningsresultaterne forbliver de samme. Bemærk, at denne tilstand ikke kræver forvarmning. **BEMÆRK** Varmetilstanden øko-konvektions, der anvendes til at bestemme energieffektivitetsklassen, er i overensstemmelse med EN60350-1.	
Stor grill	150-250	220
	Det store grillområde udsender varme. Brug denne indstilling til at brune toppen af maden (f.eks. kød, lasagne eller gratin).	
Grill med blæser	40-250	180
	To varmeelementer i toppen genererer varme, som fordeles af blæseren. Brug denne indstilling til at grille kød eller fisk.	

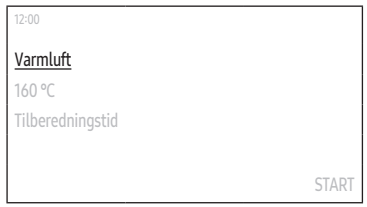
Brug

Tilstand	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Topvarme + Konvektion	40-250	180
	Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til stegning, der kræver en sprød overflade (f.eks. kød eller lasagne).	
Bundvarme + Konvektion	40-250	200
	Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne indstilling til pizza, brød eller kage.	
Intensiv tilberedning	40-250	220
	Intensiv tilberedning aktiverer alle varmeelementer skiftevis for at fordele varmen jævnt i ovnen. Brug denne indstilling til store opskrifter, f.eks. store gratiner eller tærter.	
Forstegning	80-200	160
	Forstegning kører en automatisk forvarmningscyklus, indtil ovnens temperatur når 220 °C. Derefter begynder det øverste varmeelement og konvektionsblæseren at arbejde på at svitse maden, f.eks. kød. Efter svitsningen tilberedes kødet ved lave temperaturer. Brug denne indstilling til oksekød, fjerkræ eller fisk.	
Varmluftsfriturestegning	150-250	220
	Varmluftsfriturestegning bruger varm luft for sprødere og sundere frosne eller friske fødevarer uden eller med mindre olie end normale varmluftsfunktioner. Du opnår de bedste resultater ved at bruge denne tilstand på en varmluftsfriturebakke. Følg opskriftens eller pakkens anvisninger for temperatur, tid og mængde.	

Dampassisterede funktioner

⚠ FORSIGTIG

Sørg for, at vandbeholderen er fyldt, før du bruger dampassisterede funktioner.



1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   (For detaljerede oplysninger om hver funktion, se sektionen "**Beskrivelser af dampassisterede funktioner**" på side **18**.)
   - Hvis du har valgt **Damptilberedning**, skal du gå til **trin 4**. (**Trin 2~3** gælder ikke for **Damptilberedning**.)



3. Indstil den ønskede temperatur
   - Standardtemperaturen og temperaturområdet varierer afhængigt af tilberedningsfunktionen.



4. Indstil dampniveauet.
   - Standardindstillingen er "Medium".



5. Vælg **Tilberedningstid**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille den ønskede tilberedningstid.
   - Den længste tilberedningstid er 10 timer.
6. Når du har indstillet tilberedningstiden, skal du vælge den valgmulighed, du vil have kørt i slutningen af tilberedningen, og derefter trykke på **Drejeknappen**.
   - Du kan vælge **Ovn slukket**, **Hold temp.**, eller **Hold varm**.

BEMÆRK

Hvis du starter tilberedningen uden at indstille tilberedningstiden eller indstiller **Hold temp.** som valgmulighed, skal du stoppe ovnen manuelt.



7. Vælg **Klar kl.**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille det ønskede sluttidspunkt.
   - Når du indstiller tilberedningstiden, viser ovnen det tidspunkt, hvor tilberedningen slutter. (f.eks. **Klar kl. 13:30**)



8. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Hvis du ikke har ændret sluttidspunktet, begynder ovnen at tilberede med det samme.
   - Hvis du har ændret sluttidspunktet, justerer ovnen automatisk starttidspunktet for at afslutte tilberedningen på det indstillede tidspunkt.

BEMÆRK

- Du kan ændre temperaturen og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Vælg **Pause** under tilberedningen, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at pausere. Når du pauserer tilberedningen, kan du enten afslutte eller fortsætte tilberedningen.
  - Vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at afslutte tilberedningen.
  - Vælg **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at fortsætte tilberedningen.
- Når tilberedningen er færdig, vises **+5 min.** på skærmen.
  - Du kan vælge **+5 min.** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at forlænge tilberedningen i yderligere 5 minutter.

Brug

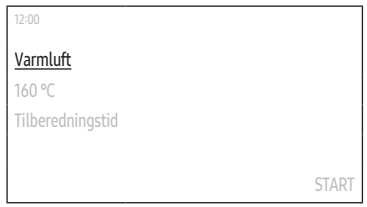
Beskrivelser af dampassisterede funktioner

Tilstand	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Damptilberedning	-	-
	Varm damp fra dampgeneratoren sprøjtes gennem flere jetdyser ind i ovnen for at tilberede maden. Denne tilstand er velegnet til tilberedning af grøntsager, fisk, æg, frugt og ris.	
Dampkonvektion	100-230	160
	Den varme, der genereres af konvektionsvarmeren og -blæserne, støttes løbende af varm damp. Intensiteten af dampen kan indstilles til lav, middel eller høj. Denne tilstand er velegnet til bagning af butterdej, gærkager, brød og pizzaer samt til stegning af kød og fisk.	
Damptopvarme + Konvektion	100-230	180
	Varmen fra topvarmeren og konvektionsvarmeren fordeles jævnt i ovnen af blæseren, og den varme damp støtter varmeelementerne. Denne tilstand er velegnet til stegning af retter med sprød skorpe såsom kød, fjerkræ eller fisk.	
Dampbundvarme + Konvektion	100-230	200
	Varmen fra det nederste varmeelement og konvektionsvarmeren fordeles jævnt i ovnen af blæseren, og den varme damp støtter varmeelementerne. Denne tilstand er velegnet til sprødt bagværk som pizza eller æbletærte.	

BEMÆRK

- Fyld altid vandbeholderen med frisk vand, når du laver mad med disse funktioner.
- Efter brug af dampassisterede funktioner skal du altid tørre fugten af inde i ovnen for at undgå tilkalkning.

Specialfunktioner



1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg **Specialfunktioner**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.



3. Vælg den ønskede funktion, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
(For detaljerede oplysninger om hver funktion, se afsnittet "**Beskrivelser af særlige funktioner**" på side **19**.)



4. Indstil den ønskede temperatur.
   - Standardtemperaturen og temperaturen varierer afhængigt af tilberedningstilstanden.



5. Vælg **Tilberedningstid**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille den ønskede tilberedningstid.
   - Den længste tilberedningstid er 10 timer.



6. Vælg **Klar kl.**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille det ønskede sluttidspunkt.
   - Når du indstiller tilberedningstiden, viser ovnen det tidspunkt, hvor tilberedningen slutter. (f.eks. **Klar kl. 13:30**)



7. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Hvis du ikke har ændret sluttidspunktet, begynder ovnen at tilberede med det samme.
   - Hvis du har ændret sluttidspunktet, justerer ovnen automatisk starttidspunktet for at afslutte tilberedningen på det indstillede tidspunkt.

Beskrivelser af særlige funktioner

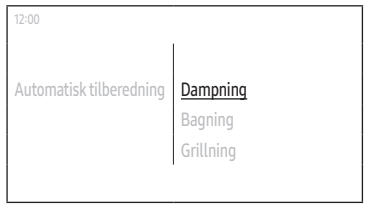
Tilstand	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Tilberedning på flere niveauer	40-250	160
	Brug denne til madlavning med to multi-niveauer på samme tid.	
Holde varm	60-100	60
	Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.	

Automatisk tilberedning

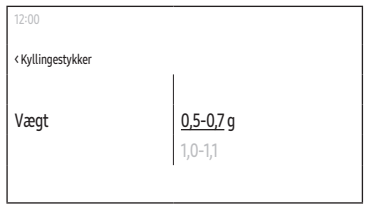
Ovnen har 35 autotilberedningsprogrammer. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter det valgte program.



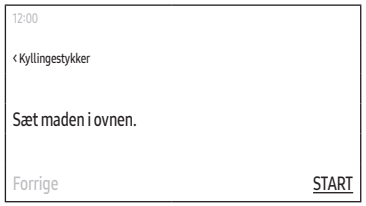
1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg **Automatisk tilberedning**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.



3. Vælg kategorien, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Vælg det ønskede program, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - For detaljerede oplysninger om de enkelte programmer, se "**Automatisk tilberedning**" i "**Smart tilberedning**" på side **25**.)
5. Læs tippet, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.



6. Vælg vægten, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Dette trin gælder muligvis ikke for nogle programmer.
   - Den tilgængelige vægt varierer afhængigt af det valgte program.



7. Hæld vandet i vandbeholderen som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Dette trin gælder muligvis ikke for nogle programmer.
8. Tilbered mad og tilbehør som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
9. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

Automatisk afrimning

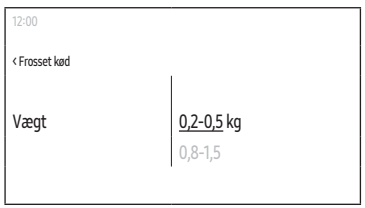
Ovnen har 5 programmer til automatisk optøning. Anvend denne funktion til at afrime varer nemt og bekvemt. Tilberedningstiden, effektniveauet og temperaturen justeres efter det valgte program.



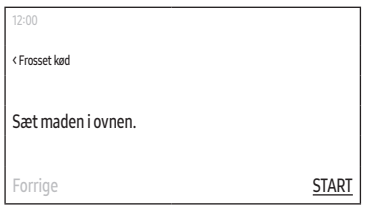
1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg **Automatisk afrimning**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.



3. Vælg det ønskede program, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - For detaljerede oplysninger om de enkelte programmer, se "**Automatisk afrimning**" i "**Smart tilberedning**" på side **29**.)



4. Vælg vægten, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Den tilgængelige vægt varierer afhængigt af det valgte program.
5. Tilbered mad og tilbehør som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.



6. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

Timer

Tilføjelse af den nye Timer

1. Tryk på knappen ☰ på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg + på skærmen Timer, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Spring dette trin over, hvis det er første gang, du tilføjer timeren.
4. Indstil klokkeslættet.

Redigering af den eksisterende Timer

1. Tryk på knappen ☰ på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg den timer, du vil redigere, på skærmen Timer, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Skift tidspunktet.

Sletning af timeren

1. Tryk på knappen ☰ på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg 🗑 på skærmen Timer, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Vælg **Slet** til højre for den timer, du vil slette, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
5. Vælg **Udført**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

Anvendelse af timeren

1. Tryk på knappen ☰ på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg **START** på højre side af den timer, du vil bruge, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Når du har startet timeren, kan du pausere eller annullere timeren.

BEMÆRK

Når tiden til et programmeret punkt er forløbet, vises meddelelsen "**Tiden er gået.**" med en melodi. Vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at afvise meddelelsen.

Rengøring

Damprengøring

Dette er praktisk til rengøring af let snavs ved hjælp af damp.
Denne automatiske funktion sparer dig tid ved at fjerne behovet for regelmæssig manuel rengøring.

1. Tryk på knappen ☰ på kontrolpanelet.
2. Vælg **Rengøring**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg **Damprengøring**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Følg vejledningen på skærmen, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
5. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

⚠ ADVARSEL

Åbn ikke døren, før programmet er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

BEMÆRK

- Hvis ovnen er meget snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grillning, anbefales det at fjerne genstridigt snavs manuelt ved hjælp af et rengøringsmiddel, før du aktiverer damprensning.
- Lad ovndøren stå på klem, når cyklussen er afsluttet. Dette er for at give den indvendige emaljeoverflade mulighed for at tørre grundigt.
- Selvom ovnen er varm indvendig, aktiveres automatisk rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Hæld det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over forkanten.

Brug

Afkalkning

Rengør dampgeneratoren indvendigt for at undgå at påvirke madens kvalitet og smag.

BEMÆRK

- Ovnen tæller tiden for dampassisterede funktioner og giver dig besked om at køre afkalkningsfunktionen, når det er nødvendigt. Du kan stadig bruge dampassisterede funktioner i de næste to timer uden at køre afkalkningsfunktionen. Du kan dog ikke bruge de dampassisterede funktioner efter to timer, medmindre du kører og afslutter afkalkningsfunktionen.
- Når du får meddelelsen, skal du vælge **Start nu** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at køre afkalkningsfunktionen, eller vælge **Senere** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at udskyde den.
  - : Afkalkning nødvendig.

1. Tryk på knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Rengøring**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg **Afkalkning**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
5. Følg instruktionerne på skærmen, vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Hvis du får en meddelelse om, at du ikke har nok vand, skal du fylde mere vand i vandbeholderen, vælge **OK** og derefter trykke på **Drejeknappen**.
6. Når afkalkningen er færdig, dræner ovnen automatisk vandet ud.
7. Når dræningen er færdig, skal du tømme vandbeholderen.
8. Fyld vandbeholderen op med 1000 ml drikkevand som angivet på skærmen, vælg **OK**, og tryk derefter på Drejeknappen for at starte skylningen.
9. Når skylningen er færdig, skal du tømme vandbeholderen.
   - Når du har tømt beholderen, skal du rengøre den, inden du sætter den tilbage i ovnen.

ADVARSEL

- Brug ovnhandsker, når du håndterer vandbeholderen.
- Brug kun afkalkningsmidler, der er beregnet til dampovne eller kaffemaskiner.

FORSIGTIG

- Afbryd ikke afkalkningen undervejs. Ellers skal du genstarte afkalkningscyklussen og afslutte den inden for de næste tre timer for at aktivere dampassisterede funktioner.
- For at undgå ulykker skal du holde børn væk fra ovnen.
- Med hensyn til blandingsforholdet mellem vand og afkalkningsmiddel skal du følge de instruktioner producentens angiver.

Dræn

Når du har brugt de dampassisterede funktioner, skal du dræne det resterende vand ud for at undgå at påvirke andre tilberedningstilstande. Du kan også bruge denne funktion, hvis du ønsker at dræne vandet ud igen med henblik på rengøring.

1. Tryk på knappen på kontrolpanelet.
2. Vælg **Rengøring**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg **Dræne**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
5. Følg instruktionerne på skærmen, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
   - Ovnen dræner vandet ud af dampgeneratoren til vandbeholderen.
6. Når dræningen er færdig, skal du tømme vandbeholderen.
   - Når du har tømt beholderen, skal du rengøre den, inden du sætter den tilbage i ovnen.

ADVARSEL

- Brug ovnhandsker, når du håndterer vandbeholderen.
- Fjern ikke vandbeholderen, mens du dræner.

BEMÆRK

Når ovnen begynder at dræne, skal du vente, indtil dræningscyklussen er afsluttet.

Indstillinger

Tryk på knappen ☰ på kontrolpanelet, vælg **Indstillinger**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at ændre forskellige indstillinger for din ovn.
Se venligst følgende tabel, for yderligere oplysninger.

Menu	Undermenu	Beskrivelse
Tilslutninger	Wi-Fi	Du kan slå Wi-Fi til eller fra.
	Nem tilslutning	Du kan tilslutte ovnen til SmartThings-serveren via en Wi-Fi-forbindelse. Når ovnen er tilsluttet, kan du bruge SmartThings-appen til at kontrollere ovnens status og/eller styre den fra en mobilenhed.
	Fjernstyring	Vælg **Aktivér**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at give callcenteret mulighed for at få fjernadgang til din ovn for at kontrollere interne oplysninger.
Display	Lysstyrke	Du kan ændre lysstyrken på displayskærmen.
	Pauseskærm	Du kan slå pauseskærmen til eller fra. **BEMÆRK** • Pauseskærmen er en funktion, der viser dato og klokkeslæt på skærmen, hvis der ikke angives noget i et vist tidsrum i standby-tilstand. • Slå Pauseskærm til for at aktivere ur-temaet og Timeout.
	Ur-tema	Du kan vælge ur-temaet.
	Timeout	Du kan indstille, hvor lang tid der skal gå, før pauseskærmen tænder. **BEMÆRK** • Energiforbruget kan stige afhængigt af dine indstillinger. • Når timeout-indstillingen er indstillet til "**Altid tændt**", skifter lysstyrken på LCD-skærmen automatisk til niveau 2, hvis der ikke sker noget i 3 minutter.

Brug

Menu	Undermenu	Beskrivelse
Dato og klokkeslæt	Automatisk dato og tid	Du kan slå til eller slå fra for at opdatere tiden fra internettet. Du skal være tilsluttet til Wi-Fi-netværket.
	Vælg tidszone	Du kan vælge tidszonen. (Du skal deaktivere automatisk dato og tid.)
	Indstil dato	Du kan indstille en dato manuelt. (Du skal deaktivere automatisk dato og tid.)
	Indstil tid	Du kan indstille tiden manuelt. (Du skal deaktivere automatisk dato og tid.)
	Vælg tidsformat	Du kan vælge tidsformatet fra 12- eller 24-timers format.
Sprog		Du kan vælge et sprog.
Volumen		Du kan justere ovnens lydstyrke.
Vandets hårdhed		Du kan justere vandets hårdhed i det vand, du bruger i dampassisterede tilstande. • Blød: Op til 120 ppm • Middel: 120-240 ppm • Middelhårdt: 240-350 ppm • Hårdt: Over 350 ppm
Hjælp	Fejlfinding	Du kan tjekke fejlfinding.
	Vejledning til første brug	Du kan tjekke den enkle vejledning om grundlæggende brug af ovnen.

Menu	Undermenu	Beskrivelse
Om enheden	Modelnavn	Du kan tjekke modelnavnet på vores ovn.
	SW-version	Du kan kontrollere den aktuelle version af firmwaren. Når du har ny software til rådighed, vises knappen **SW-opdatering** i denne menu.
	Juridiske oplysninger	Du kan tjekke de juridiske oplysninger.

Lås

Du kan låse kontrolpanelet for at forhindre utilsigtet betjening.

- For at aktivere Låse-funktionen skal du berøre knappen ☰ på kontrolpanelet, vælge **Lås** og derefter trykke på **Drejeknappen**.
- For at deaktivere låsefunktionen skal du berøre og holde knappen ☰ nede, indtil du ser meddelelsen 'Kontrol er oplåst.'.

Smart tilberedning

Automatisk tilberedning

Følgende tabel viser 35 Automatiske programmer til dampkogning, bagning, grillning, stegning og opvarmning. Tabellen indeholder mængderne og de relevante anbefalinger.
Før du bruger disse programmer, skal du altid fylde vandbeholderen op til maksimalt niveau med frisk vand. De andre programmer kører i blæserovn- eller grilltilstand. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

1. Dampning

Fødevare	Vægt (kg)	Udstyr	Hyldeniveau
Broccolibuketter	0,2-0,6	Dampfad, perforeret	2
	Læg broccolibuketterne på dampfadet, og tryk på start for at starte tilberedningen.		
Blomkålsbuketter	0,2-0,6	Dampfad, perforeret	2
	Læg blomkålsbuketterne på dampfad, og tryk på start for at starte tilberedningen.		
Dampede fiskefileter	0,2-1,0	Dampbakke, perforeret	2
	Læg fiskefilet (2 cm) på dampfadene. Tryk på start for at tilberede. Du kan bruge bagepladen i bunden til at dryppe på.		
Dampet fiskebøf	0,2-1,0	Dampbakke, perforeret	2
	Læg fiskebøffer (3 cm) på dampfadene. Tryk på start for at tilberede. Du kan bruge bagepladen i bunden til at dryppe på.		
Dampede rejer	0,2-0,5	Dampbakke, perforeret	2
	Læg rejer (rå/ukogte pillede eller ikke pillede) på dampfadene. Tryk på start for at tilberede. Du kan bruge bagepladen i bunden til at dryppe på.		
Dampet kyllingebryst	0,2-1,0	Dampbakke, perforeret	2
	Læg kyllingebrystet på dampfadene, og tryk på start for at tilberede. Du kan bruge bagepladen i bunden til at dryppe på.		
Æg, mellemkogt	0,1-0,6	Dampfad, perforeret	2
	Læg 2-10 æg på dampfadet. Hvis du kan lide mere faste æg, kan du lade æggene stå et par minutter.		
Dampet kartoffel halv	0,4-0,8	Dampfad, perforeret	2
	Skær kartoflerne (hver 150-200 g) i halve og læg dem på dampfadet, og tryk på start for at tilberede.		
Hvide ris	0,2-0,4	Dampfad, perforeret	2
	Fordel de hvide ris (basmati- eller pandan) jævnt i et fladt pyrexfad. Tilsæt 200 ml koldt vand for hver 100 g ris. Rør rundt efter dampning.		
Tærte, dampet	0,4-0,6	Dampfad, perforeret	2
	Kom tærteblandingen i 6 små tærteforme (100 ml i hver). Tildæk med mikrobølgefilm. Sæt formene på dampfadet.		
Udblødning af tørret frugt	0,1-0,5	Dampfad, perforeret	2
	Læg tørret frugt (abrikoser, blommer, æble) på dampfadet.		
Smeltning af chokolade	0,1-0,3	Dampfad, perforeret	2
	Knæk chokolade (ren chokolade eller bagechokolade) i stykker, læg den i et lille pyrexfad og dæk den med plastfolie eller låg. Sæt fadet på dampfadet. Hold tildækket under programmet. Efter udtagning røres godt rundt. (For hvid eller mælkechokolade nedsættes 5 min.)		

Smart tilberedning

2. Bagning

Fødevare	Vægt (kg)	Udstyr	Hyldeniveau
Æbletærte	1,2-1,4	Ovnrist	1
	Anbring æbletærten i en rund metalform. Sæt den på ovnristen. Vægtintervallerne inkluderer æbler osv.		
Bund til frugttærte	0,3-0,5	Ovnrist	2
	Kom dejen i et fad med metalbund på ovnristen.		
Brownies	0,5-0,7	Ovnrist	2
	Kom dejen i et rundt pyrexglas- eller et keramikfad på ovnristen.		
Hollandsk smørtærte	0,5-0,7	Ovnrist	1
	Kom dejen i et fad med metalbund på ovnristen.		
Hollandsk formkage	0,7-0,8	Ovnrist	2
	Hæld dej i en rektangulær metalbageform af passende størrelse (25 cm lang). Sæt fadet på med den lange side mod døren på ovnristen.		
Muffins	0,5-0,6	Ovnrist	2
	Kom muffin-blandingen i en muffin-form af metal, der passer til 12 muffins. Sæt fadet midt på ovnristen.		
Sukkerbrødskage	0,3-0,6	Ovnrist	1
	Kom 300 g dej i et 18 cm, 400 g i et 24 cm og 500 g i et 26 cm diameter rundt sort bagefad af metal. Sæt fadet midt på ovnristen.		
Hjemmelavet pizza	0,6-1,0	Bageplade	1
	Stil pizzaen på bagepladen. Vægtintervallerne omfatter topping som f.eks. sauce, grøntsager, skinke og ost.		

3. Grillning

Fødevare	Vægt (kg)	Udstyr	Hyldeniveau
Oksekødsbøf, tynd	0,3-0,6	Ovnrist / Bageplade	4 / 1
	Læg bøfferne side om side midt på ovnristen og bagepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen.		
Kyllingestykker	0,5-0,7 1,0-1,2	Ovnrist / Bageplade	4 / 1
	Pensl afkølede kyllingestykker med olie og krydderier. Læg skindsiden nedad på ovnristen og bagepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen.		
Kyllingetrommestikker	0,5-0,7	Ovnrist / Bageplade	4 / 1
	Læg de marinerede kyllingetrommestikker side om side på ovnristen og bagepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen.		
Grillede fiskesteaks	0,3-0,6	Ovnrist / Bageplade	4 / 1
	Marinér fiskefilet (1 cm) og læg den side om side på en bagerist og en bageplade. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen.		

Fødevare	Vægt (kg)	Udstyr	Hyldeniveau
Friske fiskefileter	0,3-0,6	Ovnrist / Bageplade	4 / 1
	Marinér fiskefilet (1 cm) og læg den side om side på en bagerist og en bageplade. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen.		
Lammekoteletter	0,3-0,6	Ovnrist / Bageplade	4 / 1
	Marinér lammekoteletter. Læg lammekoteletterne på ovnristen og bagepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen.		

4. Ristning

Fødevare	Vægt (kg)	Udstyr	Hyldeniveau
Hel kylling	1,0-1,1 1,2-1,3	Ovnrist / Bageplade	2 / 1
	Pensl afkølet kylling med olie og krydderier. Læg med brystsiden nedad midt på ovnristen og bagepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen.		
Oksesteg, mediumstegt	1,1-1,3	Ovnrist / Bageplade	2 / 1
	Pensl oksekødet med olie og krydderier (kun peber, salt tilsættes efter stegningen). Læg den på ovnristen og bagepladen med fedtsiden nedad. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen. Efter stegningen og i 5-10 minutter under hensætningen skal det være pakket ind i aluminiumsfolie.		
Stegt svinekød	0,7-0,9	Ovnrist / Bageplade	2 / 1
	Læg flæskestegen, der er penslet med olie og krydderier, med fedtsiden nedad på ovnristen og bagepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen.		

Fødevare	Vægt (kg)	Udstyr	Hyldeniveau
Hel fisk	0,4-0,8	Ovnrist / Bageplade	2 / 1
	Pensl skindet på hele fisk med olie og urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden, hoved mod hale, på ovnristen og badepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen**. Vælg derefter **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at genoptage processen. Programmet er velegnet til hele fisk, f.eks. ørred, sandart eller guldmakrel.		
Ristede grøntsager	0,2-0,5	Bageplade	4
	Læg grøntsager, f.eks. courgetter i skiver, peberfrugter i stykker, auberginer i skiver, svampe og cherrytomater på en bageplade. Pensl dem med en blanding af olivenolie, urter og krydderier.		
Bagt kartoffel	0,4-0,8	Bageplade	2
	Brug mellemstore kartofler. Skyl og rengør kartoflerne. Pensl skrællen med en blanding af olivenolie, salt, peber og krydderurter. Læg kartoflerne side om side på bagepladen.		

5. Automatisk opvarmning

Fødevare	Vægt (kg)	Udstyr	Hyldeniveau
Frossen pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovnrist	2
	Placer den frosne pizza midt på ovnristen.		
Frosne ovnkartofler	0,4-0,5	Bageplade	2
	Fordel de frosne ovnpomfritter på en bageplade.		
Frosne fiskefingre	0,3-0,5	Bageplade	2
	Læg frosne fiskefingre jævnt fordelt på en bageplade. Hvis fisken vendes ved bippet, kan du få bedre resultater.		

Automatisk afrimning

Fødevare	Vægt (kg)	Hensætningstid (min.)	Hyldeniveau
Frosset kød	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Dæk altid kanterne med alufolie. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Anbring kødet på ovnristen. Sæt ovnristen på hyldeniveau 2, bagepladen på hyldeniveau 1.
Frosset fjerkræ	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Dæk altid lår- og vingeender med alufolie. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele. Læg fjerkræet på ovnristen. Sæt ovnristen på hyldeniveau 2, bagepladen på hyldeniveau 1.
Frossen fisk	0,3-0,8	10-30	Dæk altid halen på den hele fisk med alufolie. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter. Anbring fisken på ovnristen. Sæt ovnristen på hyldeniveau 2, bagepladen på hyldeniveau 1.
Frosset brød	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Læg brødet vandret med den langeside mod døren på bagepladen, hyldeniveau 2. Dette program er velegnet til alle typer skivet brød, samt til rundstykker/boller og baguetter.
Frossen frugt	0,2-0,6	5-10	Fordel frugterne jævnt på en bageplade på hyldeniveau 2. Dette program er velegnet til alle typer skivet frugt.

⚠ FORSIGTIG

- Efter optøning af kød (især fjerkræ) skal du lade den tomme ovn køre i ca. 10 minutter i Konvektionstilstand (200 °C) for at dræbe bakterier i ovnrummet.
- Genfrys ikke fødevarer, når de en gang er optøet.

BEMÆRK

1. Når du er færdig med optøningen, skal du hælde vandet i bakken ud og vaske beholderen ud.
2. Tør tilberedningsrummet med en tør klud, hvis der er vandrester.
3. Køleblæseren fungerer altid i 3-10 minutter efter automatisk optøningstilstand. Dette er dog ikke en fejl, og du behøver ikke at bekymre dig om det.

Smart tilberedning

Manuel tilberedning

Dampassisteret funktion

Damptilberedning

Brug indstillingerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for dampning.
Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen op med frisk vand til det maksimale niveau.
Nogle gange kan du bruge bagepladen i bunden til at opsamle kondensvand, f.eks. fiskefilet.

Fødevare	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Broccolibuketter	12-14	Dampfad, perforeret (2)
Hele gulerødder	25-30	Dampfad, perforeret (2)
Grøntsager i skiver (peberfrugt, courgetter, gulerødder, løg)	15-20	Dampfad, perforeret (2)
Grønne bønner	20-25	Dampfad, perforeret (2)
Asparges	10-15	Dampfad, perforeret (2)
Hele grøntsager (artiskokker, hele blomkål, majskolber)	25-35	Dampfad, perforeret (2)
Skrællede kartofler (skåret i kvarte)	30-35	Dampfad, perforeret (2)
Fiskefilet (2 cm tykkelse)	15-20	Dampfad, perforeret (2)
Rejer (rå/ukogte)	10-14	Dampfad, perforeret (2)
Kyllingebryst	23-28	Dampfad, perforeret (2)
Kogte æg (hårdkogte)	16-20	Dampfad, perforeret (2)
Frosne gær-dumplings	25-30	Dampfad, perforeret (2)
Hvide ris (basmati- eller pandan) (Brug et fladt pyrexfad, tilsæt dobbelt mængde vand)	30-35	Dampfad, perforeret (2)
Risengrød (Brug et fladt pyrexfad, tilsæt dobbelt eller fire gange så meget mælk)	40-50	Dampfad, perforeret (2)
Frugtkompot (Brug et fladt i et rundt pyrexglasfad, tilsæt 1 teskefuld sukker og 2 spsk. vand)	25-35	Dampfad, perforeret (2)
Tærte/Creme (6 dessertfade, hver 100 ml, dæk fadene med folie)	20-25	Dampfad, perforeret (2)
Æggecreme (Brug et stort fladt pyrexglasfad, dæk fadet med folie)	30-35	Dampfad, perforeret (2)

Damptilberedning på to niveauer

Brug indstillingerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for damptilberedning.
Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen op med frisk vand til det maksimale niveau. Hvis du har forskellige madvarer med samme tilberedningstid, kan du sætte alle varerne i ovnen samtidig. Ellers skal den vare, der har den længste tilberedningstid, sættes ind først.
Sæt dampfadet på niveau 2 og ovnristen på niveau 4.

Fødevare	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Tilberedning på 2 niveauer: Dobbeltmåltider (fiskefileter/grøntsager i skiver)	15-20	Ovnrist (4) / Dampfad, perforeret (2)
Tilberedning på 2 niveauer: Dobbelte måltider (kyllingebryst/hele grøntsager)	25-30	Ovnrist (4) / Dampfad, perforeret (2)

Vi anbefaler at bruge et fladt pyrexfad på en ovnrist.
Øg venligst tilberedningstiden med 20-30 % i forhold til en bestemt slags mad, hvis du vil tilberede mange forskellige madvarer på samme tid.

Dampkonvektion / Damptopvarme + Konvektion / Dampbundvarme + Konvektion

Brug indstillingerne og tidspunkterne i denne tabel som retningslinjer for bagning og stegning.
Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen op med frisk vand til det maksimale niveau.

Fødevare	Kombi Dampfunktion	Temp. (°C)	Forvarmning	Dampniveau	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Butterdejsstriber (tilsæt revet ost)	Dampkonvektion	200	O	Lav	15-20	Bageplade (1)
Croissanter (helt færdiglavet croissant-dej)	Dampkonvektion	180	O	Lav	20-25	Bageplade (1)
Hjemmelavet brød	Dampbundvarme + Konvektion	180	O	Middel	30-40	Ovnrist (1)
Grøntsagsgratin / Kartoffelgratin	Dampkonvektion	160-180	O	Middel	35-50	Ovnrist (2)
Oksesteg, 1 kg Medium/godt stegt	Damptopvarme + Konvektion	1. fase: 180 2. fase: 180	X	Høj	1. fase: 25-35 2. fase: 25-35	Ovnrist (2)/ Bageplade (1)
Hel kylling	Damptopvarme + Konvektion	1. fase: 210 2. fase: 210	X	Høj	1. fase: 30-40 2. fase: 20-30	Ovnrist (2)/ Bageplade (1)
Kyllingestykker	Damptopvarme + Konvektion	1. fase: 210 2. fase: 210	X	Høj	1. fase: 20-30 2. fase: 20-30	Ovnrist (2)/ Bageplade (1)

BEMÆRK

- Vi anbefaler, at maden vendes i 1. og 2. fase.
- Hvis du åbner døren, mens ovnen er i gang med at lave mad, stopper ovnen. For at genstarte ovnen skal du lukke døren, vælge **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

Smart tilberedning

Vejledning – Varmluft

Varmluft

Brug temperaturer og tidspunkteri denne tabel som retningslinjer for bagning.
Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med konvektionsfunktionen.

Fødevare	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Nøddekage i firkantet bageform	160-170	60-70	Ovnrist (1)
Citronkage i springform eller randform	150-160	50-60	Ovnrist (1)
Sukkerbrødskage	150-160	25-35	Ovnrist (1)
Frugttærtebund	150-170	25-35	Ovnrist (1)
Flad frugtkage med streusel (drys på kager) (gærdej)	150-170	30-40	Bageplade (2)
Croissanter	170-180	10-15	Bageplade (1)
Rundstykker	180-190	10-15	Bageplade (1)
Småkager	160-180	10-20	Bageplade (2)
Ovnpomfritter	200-220	15-20	Bageplade (2)

Topvarme + Konvektion

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for stegning.
Vi anbefaler, at ovnen forvarmes ved hjælp af funktionen Topvarme + Konvektion.
Læg kødet på ovnristen, følg råd om hyldeniveau i tabellen, og brug bagepladen som oliepande på niveau 1.

Fødevare	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Roastbeef (1 kg / medium)	170-190	60-90	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Svinekam / Rulle (1 kg)	180-200	90-120	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Lammesteg / Lammekølle (0,8 kg)	190-210	50-80	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Hel kylling (1,2 kg)	200-220	50-70	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Fisk hele ørreder (2 stk. / 0,5 kg)	180-200	30-40	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Andebryst (0,3 kg)	180-200	25-35	Ovnrist (2) / Bageplade (1)

Bundvarme + Konvektion

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for bagning og stegning.
Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med funktionen Bundvarme + Konvektion.

Fødevare	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Hjemmelavet pizza	180-200	20-30	Bageplade (1)
Kølet forbagt quiche / Tærte	180-200	10-15	Ovnrist (1)
Frossen selvhævende pizza	180-200	15-20	Bageplade (1)
Frossen pizza	180-200	15-25	Bageplade (1)
Kold pizza	180-200	8-15	Bageplade (1)
Æbletærte	160-180	60-70	Ovnrist (1)
Butterdej, æblefyld	180-200	10-15	Bageplade (1)

Grillvejledning

Stor grill

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for grillning.
Indstil grilltemperaturen til 220 °C, og forvarm i 5 minutter.

Fødevare	1. tid (min.)	2. tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Kebabspyd	8-10	6-8	Ovnrist (4) / Bageplade (1)
Svine / nakkekoteletter	7-9	5-7	Ovnrist (4) / Bageplade (1)
Pølser	6-8	6-8	Ovnrist (4) / Bageplade (1)
Kyllingestykker	20-25	15-20	Ovnrist (4) / Bageplade (1)
Laksesteaks	8-12	6-10	Ovnrist (4) / Bageplade (1)
Skiveskårne grøntsager	15-20	-	Bageplade (4)
Toast	2-3	1-2	Ovnrist (4)
Ostetoasts	3-5	-	Ovnrist (4)

Smart tilberedning

Grill med blæser

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for grillning.
Indstil grilltemperaturen til 220 °C, og forvarm i 5 minutter.

Fødevare	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Pølser	8-10	Ovnrist (3)
Kartoffelkiler	20-25	Ovnrist (3)
Frosne ovnkartofler	15-20	Bageplade (3)
Frosne kroketter	20-25	Bageplade (3)
Frosne kyllingestykker	15-20	Bageplade (3)
Laksesteak	15-20	Ovnrist (3) / Bageplade (1)
Fiskefileter	12-17	Ovnrist (3) / Bageplade (1)
Hel fisk	15-20	Ovnrist (3) / Bageplade (1)
Kyllingestykker	30-40	Ovnrist (3) / Bageplade (1)

Blæser, konventionel – vejledning

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for bagning og stegning.
Vi anbefaler, at ovnen forvarmes i tilstanden konventionel blæser.

Fødevare	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Lasagne	200-220	20-25	Ovnrist (2)
Grøntsagsgratin	180-200	20-30	Ovnrist (2)
Kartoffelgratin	180-200	40-60	Ovnrist (2)
Frosne pizzabaguettes	160-180	10-15	Bageplade (2)
Marmorkage	160-180	50-70	Ovnrist (1)
Sandkage	150-170	50-60	Ovnrist (1)
Muffins	180-200	20-30	Ovnrist (1)
Småkager	180-200	10-20	Bageplade (2)

Øko-konvektion

Denne tilstand bruger det optimerede varmesystem, så du sparer energi under tilberedningen af dine retter. Det foreslås, at tiderne i denne kategori ikke skal forvarmes før tilberedning for at spare mere energi.

Fødevare	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugt-crumble, 0,8-1,2 kg	Ovnrist	1	160-180	50-70
Bagte kartofler, 0,4-0,8 kg	Bageplade	2	190-200	60-70
Pølser, 0,3-0,5 kg	Ovnrist + Bageplade	2 1	160-180	20-30
Frosne ovnchips, 0,3-0,5 kg	Bageplade	2	180-200	30-40
Frosne kartoffelkiler, 0,3-0,5 kg	Bageplade	2	190-210	30-40
Fiskefileter, bagt, 0,4-0,8 kg	Ovnrist + Bageplade	2 1	200-220	25-35
Sprøde fiskefileter, paneret, 0,4-0,8 kg	Ovnrist + Bageplade	2 1	200-220	30-40
Oksemørbrad, 0,8-1,2 kg	Ovnrist + Bageplade	2 1	180-200	60-70
Stegte grøntsager, 0,4-0,6 kg	Bageplade	2	200-220	20-30

Energibesparelsesråd

- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan du slukke ovnen 5-10 minutter før afslutningen af tilberedningstiden for at spare på energien.
  Restvarmen vil afslutte tilberedningen.
- Åbn venligst ikke døren ofte under tilberedningen for at holde temperaturen i ovnrummet, så du sparer energi og tid.

Intensiv tilberedning – vejledning

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for stegning.
Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med funktionen Intensiv (Top + Bund + Konvektion).

Fødevare	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Ovnrist (1)
Grøntsagsgratin (2 kg)	160-180	40-60	Ovnrist (1)
Kartoffelgratin (2 kg)	160-180	60-90	Ovnrist (1)
Roastbeef (2 kg / medium)	160-180	60-90	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Hel and (2 kg)	180-200	60-90	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
2 hele kyllinger (1,2 kg hver)	200-220	60-90	Ovnrist (2) / Bageplade (1)

Forstegning

Denne tilstand omfatter en automatisk opvarmningscyklus over 200 °C.
Topvarmelegeme og konvektionsblæseren er i drift under stegeprocessen. Efter denne fase tilberedes maden skånsomt ved den lave temperatur ved forvalg.
Denne proces udføres, mens det øverste og det nederste varmelegeme er i drift.
Denne funktion er velegnet til kødstegning, fjerkræ og fisk.
Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for stegning.

Fødevare	Temp. (°C)	Tid (timer)	Tilbehør (hyldeniveau)
Roastbeef	80-100	3:30-4:30	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Stegt svinekød	90-110	3:30-4:00	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Andebryst	80-100	1:30-2:00	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Oksefilet	80-100	1:30-2:00	Ovnrist (2) / Bageplade (1)
Svinefilet	80-100	1:30-2:00	Ovnrist (2) / Bageplade (1)

Varmluftsfriturestegning

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for varmluftfriture.
Der kræves ingen forvarmning.

Fødevare	Portionsstørrelse (g)	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)	Hyldeniveau
Kartofler				
Frosne ovnkartofler	500-1000	210-220	20-25	3
Frosne ovnkartofler, krydrede	500-1000	210-220	15-20	3
Frosne Tater Tots	500-1000	210-220	15-20	3
Frosne hash brown*	500-1000	210-220	15-20	3
Frosne kartoffelkiler	500-1000	210-220	15-20	3
Hjemmelavede ovnkartofler	500-1000	190-200	20-25	3
Hjemmelavede kartoffelkiler*	500-1000	200-210	20-25	3
Frossen				
Frosne kyllingestykker	300-500	210-220	15-20	3
Frosne kyllingevinger*	500-1000	210-220	25-30	3
Frosne løgringe	300-500	210-220	10-15	3
Frosne fiskefingre	300-500	210-220	15-20	3
Frosne kyllingestrimler	500-1000	210-220	20-25	3
Frosne churros	300-500	190-200	10-15	3
Fjerkræ				
Friske trommestikker*	500-1000	200-210	30-35	3
Friske kyllingevinger*	300-500	200-210	27-32	3
Kyllingebryst, paneret*	300-500	200-210	25-30	3

Fødevare	Portionsstørrelse (g)	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)	Hyldeniveau
Grøntsager				
Asparges, paneret	100-300	200	15-20	3
Ægplanter, paneret	200-400	200	15-20	3
Champignon, paneret	100-300	200	15-20	3
Løg, paneret	100-300	200	15-20	3
Blomkål, paneret	300-500	190-200	15-20	3
Grøntsagsblanding, paneret	300-500	200	15-20	3

***** Vend efter 2/3 af tilberedningstiden.

BEMÆRK

- Placer en bageplade eller en bakke på risten under bakken til varmluftsfriturestegning, for at opsamle eventuelle dryp. Dette vil bidrage til at reducere stænk og røg.
- Før du bruger en bageplade, skal du kontrollere den maksimalt tilladte temperatur for bageplader.
- Når du tilbereder friske eller hjemmelavede fødevarer, skal du sprede olien over et større område mere jævnt, så maden sprødes mere effektivt.

Tilberedning på flere niveauer (Speciel)

Brug temperaturer og tidspunkteri denne tabel som retningslinjer for bagning.
Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med funktionen Tilberedning på flere niveauer.

Fødevare	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyldeniveau)
Små kager	150-160	20-30	2 bageplader (4+2)
Minitærter	160-180	20-30	2 bageplader (4+2)
Croissanter	160-180	20-30	2 bageplader (4+2)
Butterdej	180-200	30-40	2 bageplader (4+2)
Småkager	170-190	15-20	2 bageplader (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Ovnrist (4) / Bageplade (2)
Frosne ovnkartofler	180-200	30-50	2 bageplader (4+2)
Frosne kyllingestykker	180-200	20-30	2 bageplader (4+2)
Frossen pizza	200-220	20-30	Ovnrist (4) / Bageplade (2)

Prøvefade

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning henviser til en forvarmet ovn. Sæt bageplade ind med den skrå side mod forsiden med døren.

Type af fødevarer	Fad og noter	Hyldeniveau	Tilberedningsfunktion	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Små kager	Bageplade	1	Ventilator Konventionel	150-160	20-30
		1	Varmluft	150-160	20-25
	Bageplade + Bageplade	2 + 4	Tilberedning på flere niveauer	150-160	20-30
Fedtfri sukkerbrødskage	Springform til kager på stort gitter (Mørk belægning, Ø 26 cm)	1	Konventionel	150-160	20-30
		1	Varmluft	150-160	30-35
Shortbread	Bageplade	1	Konventionel	150-160	20-30
		1	Varmluft	150-160	20-30
Gærkage med æbler i bakke	Bageplade	1	Konventionel	150-160	40-50
		1	Varmluft	150-160	45-55
Æbletærte	Stort gitter + 2 springforme til kager* (Mørkt belægning, Ø 20 cm)	1 placeret diagonalt	Bundvarme + Konvektion	170-190	70-90

* To kager er placeret på gitteret bagerst til venstre og forrest til højre.

2. Grillning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter med grillfunktionen.

Type af fødevarer	Fad og noter	Hyldeniveau	Tilberedningsfunktion	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast af hvidt brød	Ovnrist	4	Grill	250	1. 1-2 2. 1-2
Oksekødsburgere (12 stk.)	Ovnrist + Bageplade (til at opsamle dryp)	4+2	Grill	250	1. 10-15 2. 10-15

Vedligeholdelse

Rengøring

Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt på eller indvendigt i ovnen. Vær særligt opmærksom på døren og dørtætningen (kun visse modeller).
Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder fast i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.
Hvis der er fingeraftryk, fedt eller pletter på ydersiden (f.eks. på dørfladen eller displayet), skal du rengøre det med en blød klud med en glasrens eller et neutralt rengøringsmiddel og derefter tørre af med en blød, ren og tør klud.

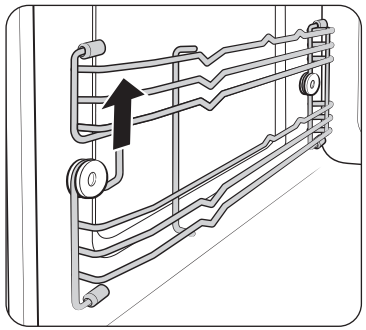
Fjernelse af genstridige urenheder med dårlig lugt fra mikrobølgeovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt i den tomme ovn.
2. Opvarm ovnen i 10 minutter ved den højeste temperatur i ovntilstanden.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdigt. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

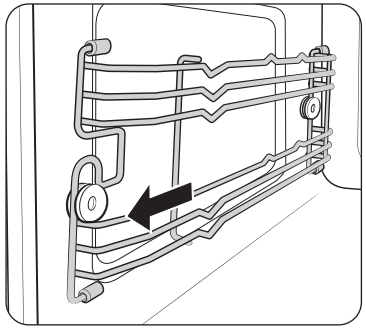
⚠ **FORSIGTIG**

- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at det er nemt at åbne og lukke døren. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Pas på ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Brug ikke skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.

Sidegitter (kun for de relevante modeller)



1. Løft den forreste del af gitteret op for at frigøre det fra holderen.



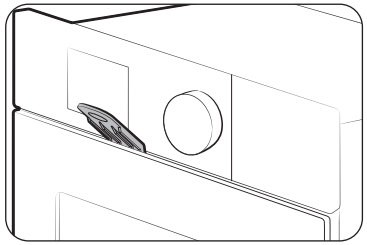
2. Træk gitteret fremad for at fjerne det.
3. Fjern det andet sidegitter på samme måde.
4. Rengør begge sidegitre.
5. Når du er færdig, skal du følge trin 1 til 2 i omvendt rækkefølge for at samle dem.

BEMÆRK

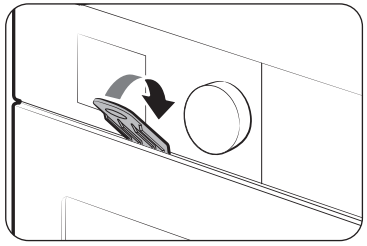
Ovnen fungerer uden sidegitre og riste på plads.

Åbning af døren manuelt

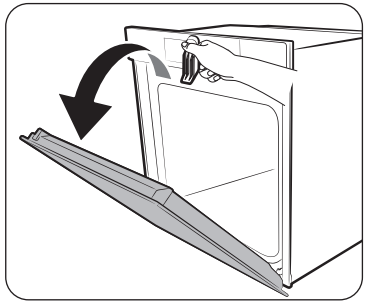
Hvis døren ikke åbnes automatisk og du ønsker at åbne den manuelt, kan du åbne den ved at bruge døråbneren.



1. Indsæt døråbneren i mellemrummet mellem døren og kontrolpanelet.



2. Løft døråbneren op.



3. Døren åbner manuelt.

⚠ ADVARSEL

- Døren kan blive varm. Brug ovnhandsker, når du åbner døren manuelt.
- Der kan slippe meget damp ud, hvis døren åbnes manuelt. Dampen kan forårsage forbrændinger. Træd tilbage og vent, indtil dampen er forsvundet, før du tager maden ud af ovnen.

BEMÆRK

Hvis døren ikke åbnes automatisk, skal du trække stikket ud af stikkontakten for at køle tilstrækkelig tid. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Udskiftning af dele (reparation)

⚠ ADVARSEL

Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.

- Hvis der opstår problemer med hængsler, tætning og/eller døren, skal du kontakte en kvalificeret tekniker eller et lokalt Samsung-servicecenter med henblik på teknisk assistance.
- Hvis du vil udskifte lyspæren, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
- Hvis der opstår problemer med ydersiden af ovnen, skal du først tage stikket ud af strømkilden og derefter kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen på et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt ind i ovnen.

Fejlfinding

Der kan opstå problemer under brug af ovnen. I så fald skal du først kontrollere nedenstående tabel og følge løsningsforslagene. Hvis dette ikke løser problemet, eller hvis der fortsat vises en informationskode på displayet, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og følge løsningsforslagene.

Problem	Årsag	Handling
Generelt		
Knapperne kan ikke trykkes helt ind.	Der kan sidde noget fast mellem knapperne.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	For berøringsfølsomme modeller: Der er fugt på ydersiden.	Tør fugten på ydersiden af.
	Børnelåsen er aktiveret.	Deaktiver børnelåsen.
Tiden vises ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Displaymuligheden er slået fra.	Slå displaymuligheden til. Det er normalt, at den aktuelle tid forsvinder nogle få minutter efter, at displaymuligheden er blevet tændt.
Ovnen fungerer ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Døren står åben.	Luk døren, og prøv igen.
	Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Døren er blevet åbnet for at vende maden om.	Når du har vendt maden om, bedes du vælge Fortsæt, og tryk derefter på Drejeknappen.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	Ovnen har tilberedt mad i længere tid.	Lad ovnen køle af efter langvarig tilberedning.
	Blæseren fungerer ikke.	Lyt efter lyd fra blæseren.
	Du forsøger at bruge ovnen uden mad.	Sæt mad ind i ovnen.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig plads til ventilation.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de pladskrav, der er angivet i installationsvejledningen til produktet.
	Der bruges flere strømstik i samme stikkontakt.	Vælg en stikkontakt, som kun bruges til ovnen.
Der føres ikke strøm til ovnen.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
Der høres en smældende lyd under brug, og ovnen fungerer ikke.	Hvis du tilbereder mad, som er forseglet, eller som er placeret i en beholder med låg, kan det forårsage smældende lyde.	Brug ikke lukkede beholdere, da de kan revne under tilberedningen, fordi indholdet udvides.

Problem	Årsag	Handling
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	Ovnen har ikke tilstrækkelig plads til ventilation.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de pladskrav, der er angivet i installationsvejledningen til produktet.
	Der er anbragt genstande oven på ovnen.	Fjern alle genstande, der er placeret oven på ovnen.
Døren kan ikke åbnes helt.	Der sidder fast madrester mellem døren og indersiden af ovnen.	Rengør ovnen, og åbn derefter døren.
Døren kan ikke lukkes.	Hvis den automatiske dørmotor ikke er initialiseret.	Skub døren med din hånd for at holde døren lukket, og tryk på knappen for automatisk åbning af døren for at initialisere.
Lyset i ovnrummet er svagt eller tændes ikke.	Døren har stået åben i lang tid.	Den indvendige belysning kan automatisk slukke, når døren forbliver åben i længere tid. Luk og åbn døren igen, eller tryk på knappen "Lys".
	Lyset i ovnrummet er dækket af madrester.	Rengør ovnen indvendigt, og kontroller igen.
Der lyder en biplyd under tilberedningen.	Hvis funktionen for automatisk tilberedning er i brug, angiver biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK, og tryk derefter på Drejeknappen. Vælg derefter Fortsæt, og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.
Der opstår gnister under tilberedningen.	Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.	Brug ikke metalbeholdere.
Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.	Døren er ikke lukket korrekt.	Luk døren, og kontroller igen.
Der kommer elektricitet fra ovnen.	Strømmen eller stikkontakten er ikke jordet korrekt.	Sørg for, at strømmen og stikkontakten er jordet korrekt.
Der drypper vand.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der siver damp ud fra døren.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der ligger vand i ovnen.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken varierer afhængigt af ændringer i udgangseffekten alt efter funktionen.	Variationer i udgangseffekten under tilberedningen er ikke en fejl. Det er ikke en fejl ved ovnen.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 5 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet.	Det er ikke en fejl ved ovnen.

Problem	Årsag	Handling
Grill		
Der kommer røg ud under brug.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og det stopper, når ovnen er blevet brugt 2-3 gange.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
	Maden er for tæt på grillen.	Sæt maden i en passende afstand af grillen under tilberedningen.
	Maden er ikke klargjort og/ eller placeret korrekt.	Sørg for at klargøre og placere maden korrekt.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Ovn		
Ovnen bliver ikke varm.	Døren står åben.	Luk døren, og prøv igen.
Der kommer røg ud under forvarmningen.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og det stopper, når ovnen er blevet brugt 2-3 gange.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Der bruges plastkøkkengrej eller køkkenudstyr, der ikke er varmeresistent.	Brug køkkengrej af glas, som kan tåle høje temperaturer.
Der kommer en dårlig lugt inde fra ovnen.	Der sidder smeltede madrester eller smeltet plastik fast indvendigt.	Brug dampfunktionen, og tør derefter af med en tør klud. Du kan lægge en citronskive ind og lade ovnen køre for at fjerne lugten hurtigere.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	Ovndøren åbnes for ofte under tilberedningen.	Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, sænkes den indvendige temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
	Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt.	Indstil ovnfunktionerne korrekt, og prøv igen.
	Grillen eller andet tilbehør er ikke sat korrekt ind.	Sæt tilbehøret korrekt ind.
	Der bruges det forkerte køkkengrej eller det har ikke den rette størrelse.	Nulstil ovnfunktionerne, eller brug egnet køkkengrej med flad bund.

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, vises der muligvis en informationskode i displayet. Kontrollér nedenstående tabel, og prøv løsningsforslagene.

Kode	Beskrivelse	Handling
C-20	Temperatursensoren er åben.	Træk ovnens stik ud, og kontakt et lokalt Samsung-servicecenter.
	Temperatursensoren er kortsluttet.	
C-70	Dampsensoren er åben.	
	Dampsensoren er kortsluttet.	
C-F0	Vises, hvis der ikke er kommunikation mellem hoved- og under-MICOM.	
C-F1	Vises kun, hvis EEPROM Read eller Write ikke fungerer.	
C-d4	Den automatiske dørmotor fungerer ikke.	
C-21	Koden vises, når ovntemperaturen er for høj. Hvis temperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur under brug af den enkelte funktion. (Der registreres ild.)	Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og start ovnen igen.
C-F2	Berøringsknappen fungerer ikke.	Stop ovnen, og prøv derefter igen.
C-d0		Træk stikket ud, og lad ovnen afkøle tilstrækkeligt, og rengør knappen. (Støv, Vand) Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug	Maksimum effekt	2850 W
	Grill	2550 W
	Varmluft	2500 W
	Damp	2850 W
Afkølingsmetode		Blæsermotor
Dimensioner (B x H x D)	Hovedenhed	595 x 456 x 570 mm
	Indbygget	560 x 446 x 549 mm
Volumen		50 liter
Vægt	Netto	33,4 Kg
	Forsendelse	41,1 Kg

* Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <G>.

Tillæg

Produktdatablad

SAMSUNG		SAMSUNG
Modelidentifikation		NQ5B7993A**
Energieffektivitetsindeks pr. ovnrum (EEI ovnrum)		80,3
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum		A+
Påkrævet energiforbrug (elektricitet) til opvarmning af en standardiseret portion i et ovnrum på en elektrisk opvarmet ovn i en cyklus i konventionel tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EC elektrisk ovnrum)		-
Påkrævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret portion i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn i en cyklus i blæserdrevet tilstand pr. ovnrum (elektrisk slutenergi) (EC elektrisk ovnrum)		0,61 kWh/cyklus
Antal ovnrum		1
Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)		elektricitet
Volumen pr. ovnrum (V)		50 L
Ovntype		Indbygget
Apparatets vægt (M)		33,4 Kg
Samlet strømforbrug i standbytilstand (W) (Alle netværksporte er i tilstanden "Til")		1,9 W
Tidsrum for strømstyring (min.)		20 min.
Wi-Fi	Strømforbrug i standbytilstand (W)	1,9 W
	Tidsrum for strømstyring (min.)	20 min.
Tilstand Fra	Strømforbrug	0,5 W
	Tidsrum for strømstyring (min.)	30 min.

Data bestemt i henhold til standard EN 60350-1, EN 50564, Kommissionens forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014 og forordning (EF) nr. 1275/2008.

Energibesparelsesråd

- Under tilberedningen skal ovndøren forblive lukket, undtagen når du vender maden om. Åbn ikke døren ofte under madlavningen for at opretholde ovnens temperatur og spare energi.
- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan ovnen slukkes 5-10 minutter før tilberedningstiden udløber for at spare energi. Restvarmen vil afslutte tilberedningen.
- Planlæg brugen af ovnen, så du undgår at slukke for ovnen mellem tilberedning af et produkt og det næste, så du sparer energi og reducerer den tid, der går med at varme ovnen op igen.
- Tilbered så vidt muligt mere end ét produkt ad gangen.

BEMÆRK

Samsung erklærer hermed, at dette radioudstyr er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og de relevante lovkrav i Det Forenede Kongerige.
Den fulde ordlyd af EU-overensstemmelseserklæringen og den britiske overensstemmelseserklæring findes på følgende internetadresse: Den officielle overensstemmelseserklæring kan findes på http://www.samsung.com. Gå til Support > Search Product Support, og angiv modelnavnet.

⚠ FORSIGTIG

5 GHz WLAN-funktionen på dette udstyr må kun anvendes indendørs i alle EU-lande og i Det Forenede Kongerige.

	Frekvensområde	Sendereffekt (Maks.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Bekendtgørelse om Open Source

Den software, der er inkluderet i dette produkt, indeholder Open Source-software. Du kan få den komplette tilsvarende kildekode i en periode på tre år efter den sidste levering af dette produkt ved at kontakte vores supportteam via http://opensource.samsung.com (Brug venligst menuen "Forespørgsel".)

Det er også muligt at få den komplette kildekode på et fysisk medium, f.eks. en cd-rom, mod et minimalt gebyr.

Følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 fører til oplysninger om open source-licenser i forbindelse med dette produkt. Dette tilbud gælder for alle, der modtager disse oplysninger.



SAMSUNG

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

HAR DU SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING TIL	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

DG68-01432A-02

Innebygd kombinasjonsovn med damp

Brukerhåndbok

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Innhold

Bruk av denne håndboken 3

De følgende symbolene brukes i denne brukerhåndboken 3

Sikkerhetsinstruksjoner 3

Viktige sikkerhetsinstruksjoner 3

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

Installasjon 7

Pakkens innhold 7

Instruksjoner for installering 8

Montering i skapet 8

Før du begynner 11

Kontrollpanel 11

Innledende innstillinger 11

Sidestativ 12

Vannbeholder 13

Automatisk dør 14

Bruk 14

Ovnsmoduser 14

Dampassisterte moduser 16

Spesialfunksjon 18

Automatisk tilberedning 19

Automatisk tining 20

Tidtaker 21

Rengjøring 21

Innstillinger 23

Låse 24

Smart matlaging 25

Automatisk tilberedning 25

Automatisk tining 29

Manuell matlaging 30

Testretter 36

Vedlikehold 37

Rengjøring 37

Manuell åpning av døren 38

Utskiftning (reparasjon) 39

Hensyn ved lange perioder uten bruk 39

Feilsøking 39

Kontrollpunkter 39

Informasjonskoder 43

Tekniske spesifikasjoner 43

Vedlegg 44

Produktdataark 44

Åpen kilde-erklæring 45

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

Installasjonen av denne ovnen må bare utføres av en autorisert elektriker. Installatøren er ansvarlig for tilkobling av utstyret til strømnettet i henhold til relevante sikkerhetsanbefalinger.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

⚠ 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.

Utstyr 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 dette utstyret har rengjøringsfunksjon, må overflødig utslipp fjernes før rengjøring og ingen redskaper må befinne seg i ovnen under damprengjøring eller selvrensing. Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.

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

Bruk bare temperaturtesteren som er anbefalt for denne ovnen. (Gjelder kun modell med kjøttprøve)

Det skal ikke brukes en damprenser.

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

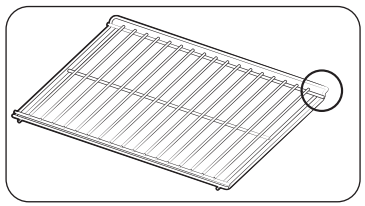
For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

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

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

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

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



Sett den oppoverbøyde rammesiden i bakkant, slik at den støtter opp under hvileposisjonen når du tilbereder store mengder. (Avhenger av modellen)

⚠ FORSIKTIG

Hvis ovnen er skadet under transport, må den ikke tilkobles.

Dette utstyret må bare kobles til strømnettet av en spesielt autorisert elektriker.

Ved feil eller skader på utstyret må det ikke gjøres forsøk på å bruke det. Reparasjoner skal bare utføres av en autorisert tekniker. Ukorrekt reparasjon kan medføre betydelig fare for deg selv og andre. Hvis ovnen trenger reparasjon, må du ta kontakt med et SAMSUNG servicesenter eller din forhandler.

Elektriske ledninger og kabler må ikke legges slik at de berører ovnen.

Ovnen skal være tilkoblet til strømnettet ved hjelp av en godkjent kretsbryter eller sikring. Bruk aldri pluggadaptere med flere kontakter eller skjøteledninger.

Strømforsyningen til utstyret skal slås av når det repareres eller rengjøres.

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

Hvis dette utstyret har en damptilberedningsfunksjon, må dette utstyret ikke brukes når vanntilførselkassetten er skadet. (Kun dampfunksjonsmodeller)

Når kassetten er sprukket eller ødelagt, må den ikke brukes og du må ta kontakt med ditt nærmeste servicesenter. (Kun dampfunksjonsmodeller)

Denne ovnen er bare konstruert for tilberedning av mat i husholdninger.

Under bruk vil ovnens innvendige flater bli så varme at de kan forårsake forbrenninger. Ikke berør varmeelementer eller innvendige flater i ovnen før de har hatt tid til nedkjøling.

Brennbare materialer må aldri oppbevares i ovnen.

Ovnens overflater vil bli varme når utstyret brukes med høye temperaturer i lengre tidsperioder.

Ved tilberedning må det utvises forsiktighet når ovnsdøren åpnes, da varm luft og damp kan trenge raskt ut.

Ved 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 sikker avstand når ovnen er i bruk.

Frossen mat, som f.eks. pizza, bør ikke tilberedes på den store risten. Hvis det brukes bakeplate, kan denne bli deformert på grunn av de store forskjellene i temperaturer.

Ikke hell vann i bunnen av ovnen når den er varm. Dette kan medføre skader på emaljeflaten.

Ovnsdøren må være lukket under tilberedning.

Ikke dekk bunnen av ovnen med aluminiumsfolie og ikke plasser bakeplater eller hermetikkbokser på denne. Aluminiumsfolie blokkerer varmen og dette kan medføre skade på emaljeflatene og føre til dårlige tilberedningsresultater.

Fruktsafter vil etterlate flekker som kan bli permanente på emaljeflatene i ovnen.

Ved tilberedning av svært fuktige kaker brukes den dype pannen.

Ikke la bakevarer hvile på den åpne ovnsdøren.

Sikkerhetsinstruksjoner

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

Ikke åpne døren med unødvendig mye kraft.

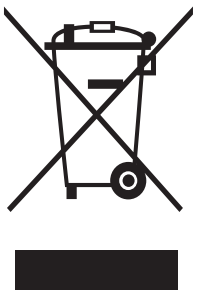
ADVARSEL: Ikke koble utstyret fra strømnettet, selv etter at tilberedningsprosessen er fullført.

ADVARSEL: Ikke la døren være åpen mens ovnen tilbereder.

ADVARSEL: Hvis døren åpnes automatisk, kan den treffe barn eller kjæledyr. Sørg for at det ikke er noen barn eller kjæledyr i området ved døren. (Kun modeller med automatisk dør (Uten håndtak))

ADVARSEL: Hvis du lukker eller åpner døren mens produktet er i bruk, må du passe på å bruke ovnshansker eller grytekluter. Hvis du berører døren med bare hender, kan du bli brent siden overflaten på døren er varm. (Kun modeller med automatisk dør (Uten håndtak))

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.

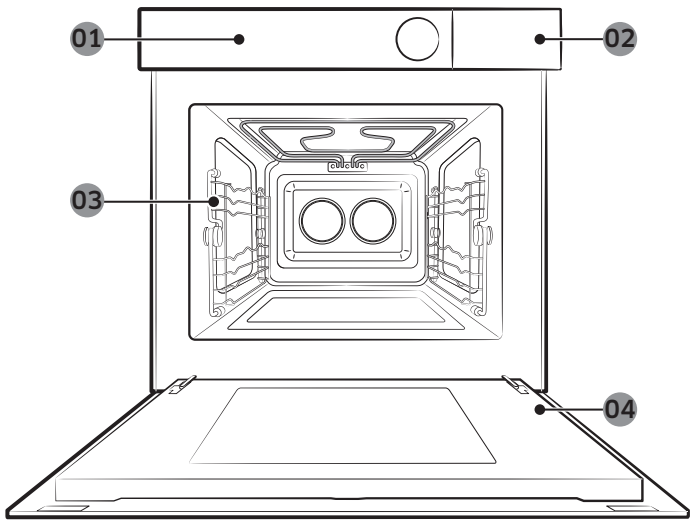
Du kan lese mer om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser (f.eks. REACH, WEEE og Batterier) på:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installasjon

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.

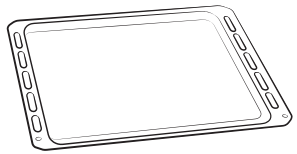
Et overblikk over ovnen



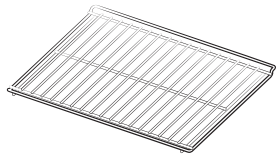
01 Kontrollpanel **02** Vannbeholder **03** Sidestativ **04** Dør

Tilbehør

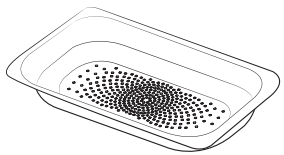
Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



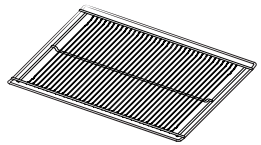
Bakeplate



Ovnsstativ



Dampplate



Lufttørkerstativ
(Nyttig for lufttørkermodus.)



3 skruer (M4 L25)



Døråpner

MERK

Se **Smart matlaging** på side **25** for å avgjøre hvilket tilbehør som egner seg til dine retter.

Installasjon

Instruksjoner for installering

Generell teknisk informasjon

Elektrisk forsyning	230 V ~ 50 Hz	
Mål (B × H × D)	Settstørrelse	595 x 456 x 570 mm
	Innebygd størrelse	560 x 446 x 549 mm

Dette apparatet oppfyller EUs direktiver.

Avhending av emballasje og apparat

Emballasjen kan resirkuleres.
Emballasjen kan bestå av følgende materialer:

- papp,
- polyetylenfilm (PE),
- KFK-fri isopor (skum).

Avhend disse materialene på en ansvarlig måte i samsvar med offentlige forordninger. Myndighetene kan fortelle deg hvordan du skal avhende husholdningsapparater på en ansvarlig måte.

Sikkerhet

- Apparatet må bare kobles til av en kvalifisert tekniker.
- Ovnen er IKKE designet til bruk i kommersiell matlaging.
- Den skal kun brukes til matlaging hjemme.
- Apparatet er varmt under og etter bruk.
- Vær forsiktig når små barn er til stede.

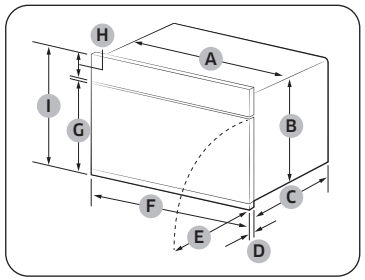
Elektrisk tilkobling

Hovedstrømnettet som apparatet kobles til, må oppfylle nasjonale og lokale krav.
Etter installasjonen må apparatet ha mulighet til frakobling fra strømtilførselen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

Montering i skapet

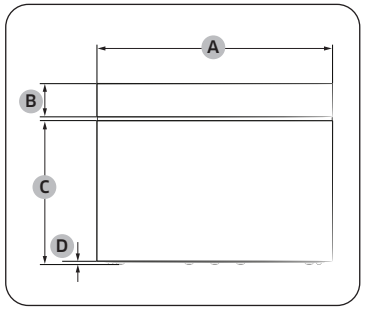
Kjøkkenskap som er i kontakt med ovnen, må være varmebestandige opp til 100 °C. Samsung påtar seg ikke noe ansvar for varmeskader på skap.

Påkrevde installasjonsdimensjoner (Dette produktet er beregnet for innebygde produkter.)



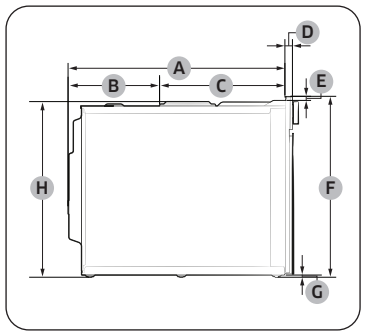
Ovn (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



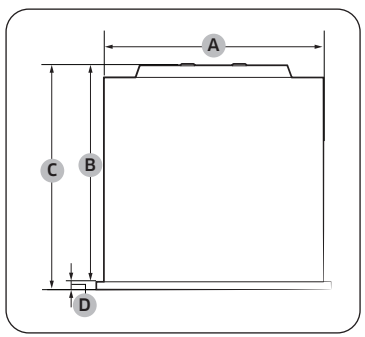
Ovn (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



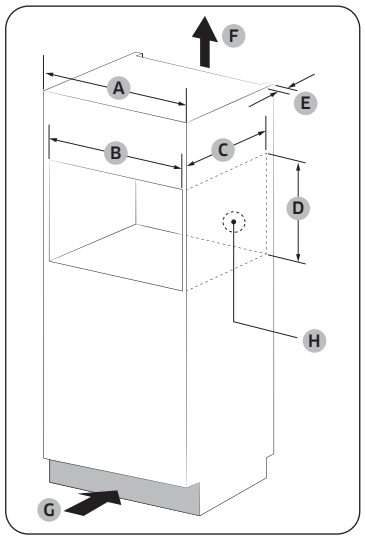
Ovn (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



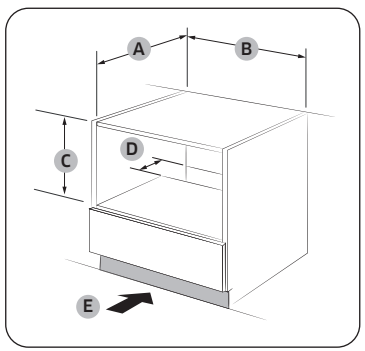
Ovn (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Innebygd kabinett (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Plass til strømuttak (30 Ø Hull)



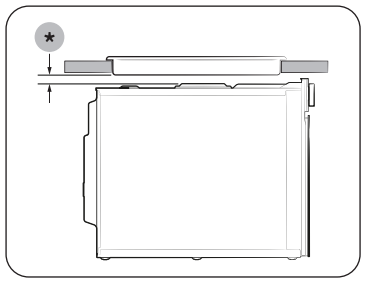
Nedsenket kabinett (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm²

MERK

Minste høydekrav **(C)** gjelder for ovnsinstallasjon alene.

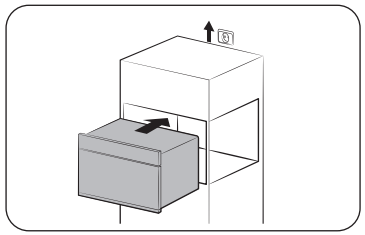
Installasjon



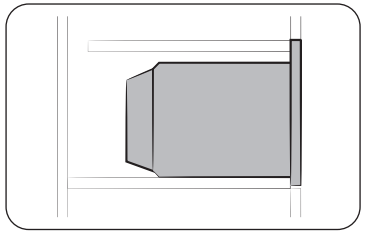
Installasjon med en komfyrtopp

Ved installasjon av en komfyrtopp må installasjonsveiledningen for komfyrtoppen kontrolleres med hensyn til plasskravene **(*)**.

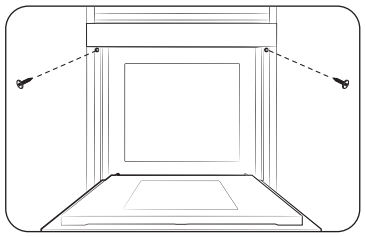
Montere ovnen



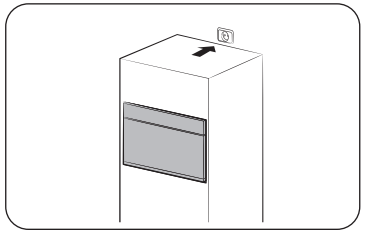
1. Skyv ovnen delvis inn i åpningen. Før forbindelseskabelen til strømkilden.



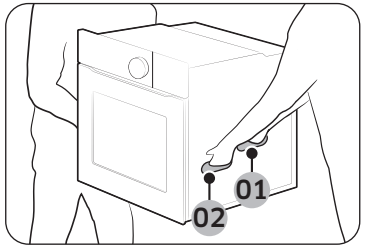
2. Skyv ovnen helt inn i åpningen.



3. Fest ovnen ved å bruke de to skruene (4 x 25 mm) som følger med.



4. Koble til strømmen. Kontroller at ovnen virker.



Sørg for at du holder utstyret i de to sidehåndtakene når du pakker det ut.

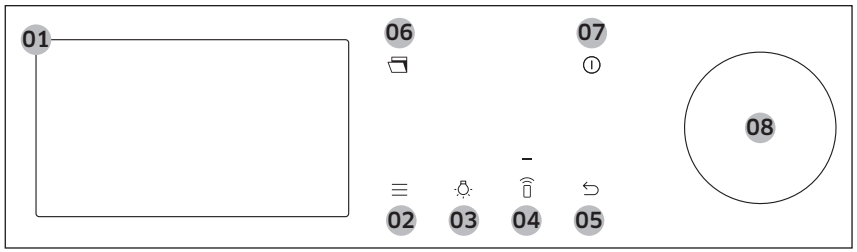
01 Sidehåndtak 1
02 Sidehåndtak 2

Etter at installasjonen er fullført, fjernes beskyttelsesfilmen, tape og andre forpakningsmaterialer, 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.

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	Åpne dør	Berør for å åpne døren automatisk.
07	Effekt	Berør for å slå skjermen på eller av.
08	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 understrekede 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 velkomstskjermen 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.

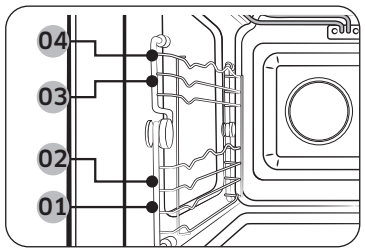
7. Velg klokkeslettet.
   a. Angi time og minutter. Trykk på **Dreieknotten** etter å ha valgt hvert element.
   b. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

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.

Sidestativ

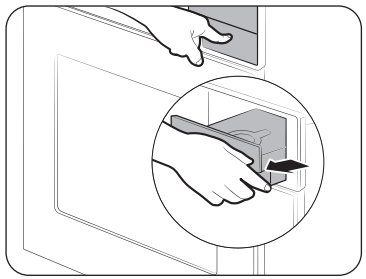


01 Første rille
02 Andre rille
03 Tredje rille
04 Fjerde rille

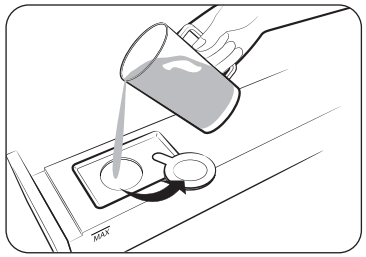
- Sett inn tilbehøret på riktig sted i ovnen.
- Vær forsiktig når du tar ut kokekar og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.

Vannbeholder

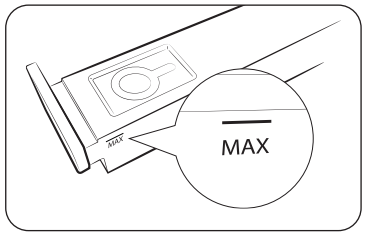
Vannbeholderen brukes for dampfunksjoner. Fyll den med vann før damptilberedning.



1. Finn vannbeholderen i øverste høyre hjørne. Trykk på dekselet for å åpne og trekk ut beholderen.

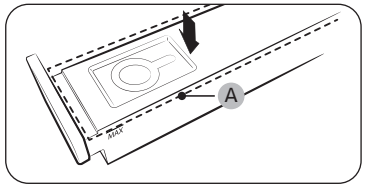


2. Åpne beholderlokket og fyll beholderen med 600 ml drikkevann.
3. Steng lokket og sett inn beholderen igjen og steng dekselet.



MERK

Ikke fyll over MAX-streken.

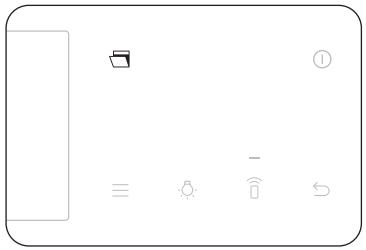


MERK

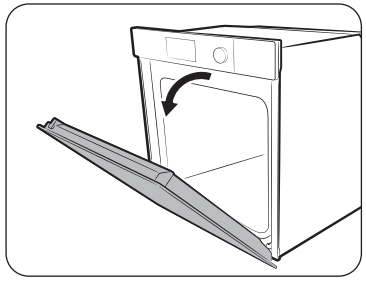
Pass på at det øvre lokket **(A)** på vannbeholderen er lukket før ovnen brukes.

Bruk

Automatisk dør



1. Trykk på knappen **Automatisk dør**.



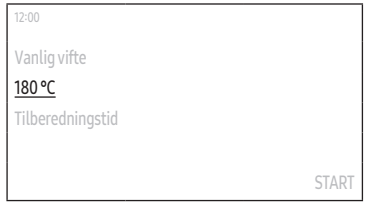
2. Døren åpnes automatisk.

⚠ FORSIKTIG

Hvis døren åpnes automatisk, kan den treffe barn eller kjæledyr. Sørg for at det ikke er noen barn eller kjæledyr i området ved døren.

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 avsnittet "**Beskrivelser av ovnsmoduser**" på side **15**.)
3. Angi ønsket temperatur.
   - Standardtemperaturen og temperaturområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.
4. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid.
   - Maksimal tilberedningstid er 10 timer.
5. 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-modusen støtter ikke **Hold varm**-modusen.

MERK

Hvis du starter tilberedningen uten å angi tilberedningstiden eller velge **Hold temperatur** som alternativ, må du stoppe ovnen manuelt.



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**)



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.

MERK

- Du kan endre temperaturen og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Under tilberedningen velges **Pause**, og deretter trykkes **Dreieknotten** for å lage pause. Når du lager pause i tilberedningen, kan du enten avslutte eller fortsette tilberedningen.
  - Velg **OFF**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å avslutte tilberedningen.
  - Velg **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å fortsette 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)	Standardtemperatur (°C)
Konveksjon	40-250	160
	Varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for baking og steking på forskjellige nivåer samtidig.	
Vanlig vifte	40-250	180
	Varmen genereres av varmeelementene over og under med vifter. Denne innstillingen passer for baking og steking.	
Eco-konveksjon	40-250	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	150-250	220
	Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen for bruning av matens overflate (for eksempel kjøtt, lasagne eller grateng).	
Viftegrill	40-250	180
	To varmeelementer på oversiden genererer varme, og viften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for grilling av kjøtt eller fisk.	

Bruk

Modus	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Overvarme og konveksjon	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	40-250	200
	Undervarmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for pizza, brød eller kake.	
Intensiv tilberedning	40-250	220
	Intensiv tilberedning aktiverer alle varmeelementer alternativt for å fordele varmen jevnt inne i ovnen. Bruk denne modusen for store oppskrifter, som for eksempel store gratenger eller paier.	
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.	
Lufttørker	150-250	220
	Lufttørkeren bruker varm luft for sprøere og sunnere frossen eller fersk mat uten eller med mindre olje enn i normale konveksjonsmoduser. Bruk denne modusen med et lufttørkerbrett for å oppnå bedre resultater. Følg oppskrift eller instruksjoner på pakken for å angi temperatur, tid og mengde.	

Dampassisterte moduser

⚠ FORSIKTIG

Sørg for at vannbeholderen er fylt før du bruker dampassisterte moduser.



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 avsnittet "**Beskrivelser av dampassisterte moduser**" på side **18**.)
   - Hvis du valgte **Damptilberedning**, går du til **trinn 4**. (**Trinn 2~3** er ikke aktuelle for **Damptilberedning**.)



3. Angi ønsket temperatur.
   - Standardtemperaturen og temperaturområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.



4. Angi dampnivået.
   - Standardinnstillingen er "Middels".



5. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid.
   - Maksimal tilberedningstid er 10 timer.
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**.

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**)



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 og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Under tilberedningen velges **Pause**, og deretter trykkes **Dreieknotten** for å lage pause. Når du lager pause i tilberedningen, kan du enten avslutte eller fortsette tilberedningen.
  - Velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å avslutte tilberedningen.
  - Velg **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å fortsette 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.

Bruk

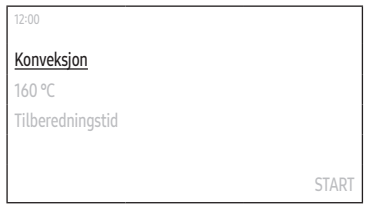
Beskrivelser av dampassisterte moduser

Modus	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Damptilberedning	-	-
	Varm damp fra dampgeneratoren sprøytes inn i ovnen gjennom flere jetdyser for å tilberede maten. Denne modusen passer for tilberedning av grønnsaker, fisk, egg, frukt og ris.	
Dampkonveksjon	100-230	160
	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	100-230	180
	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	100-230	200
	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

- Fyll alltid vannbeholderen med friskt vann ved tilberedning med disse modusene.
- Etter å ha brukt dampassisterte moduser må fuktighet på innsiden av ovnen alltid tørkes av for å unngå avsetninger.

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 for hver funksjon, se avsnittet "**Beskrivelser av spesialfunksjoner**" på side **19**.)



4. Angi ønsket temperatur.
   - Standardtemperaturen og temperaturområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.



5. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid.
   - Maksimal tilberedningstid er 10 timer.



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**)



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.

Beskrivelser av spesialfunksjoner

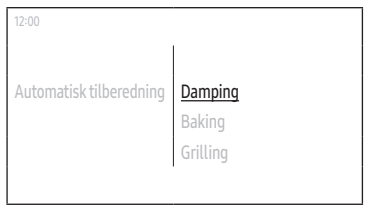
Modus	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Tilberedning på flere nivåer	40-250	160
	Bruk denne for tilberedning med to flernivåer samtidig.	
Hold varm	60-100	60
	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.	

Automatisk tilberedning

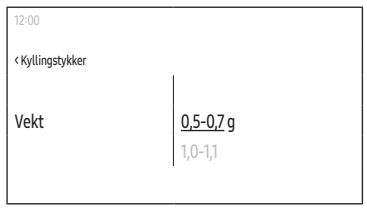
Ovnen har 35 automatiske tilberedningsprogrammer. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter det valgte programmet.



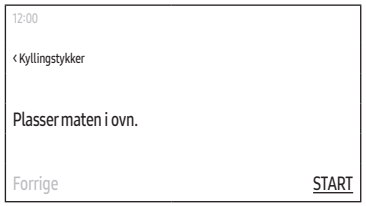
1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Automatisk tilberedning**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



3. Velg kategorien, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Velg ønsket program, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
   - For detaljert informasjon for hvert program, se avsnittet "**Automatisk tilberedning**" i "**Smart matlaging**" på side **25**.)
5. Les tipset, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



6. Velg vekten, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
   - Dette trinnet gjelder kanskje ikke for enkelte programmer.
   - Tilgjengelig vekt er forskjellig avhengig det valgte programmet.



7. Fyll vann i vannbeholderen som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
   - Dette trinnet gjelder kanskje ikke for enkelte programmer.
8. Klargjør maten og tilbehøret som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
9. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

Automatisk tining

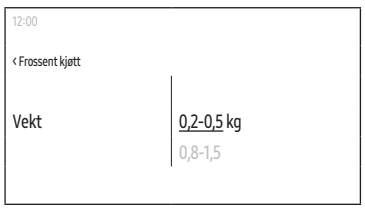
Ovnen har 5 automatiske tiningsprogrammer. Dra fordel av denne funksjonen for å tine ting på en enkel måte. Tilberedningstiden, effektnivået og temperaturen justeres etter det valgte programmet.



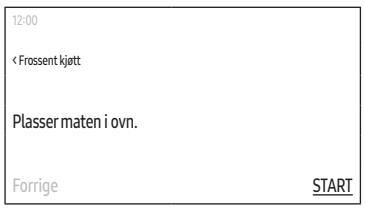
1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Automatisk tining**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



3. Velg ønsket program, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
   - For detaljert informasjon for hvert program, se avsnittet "**Automatisk tining**" i "**Smart matlaging**" på side **29**.)



4. Velg vekten, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
   - Tilgjengelig vekt er forskjellig avhengig det valgte programmet.
5. Klargjør maten og tilbehøret som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
6. 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

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 rensemiddel før Damprengjøring aktiveres.
- La ovnsdøren stå på gløtt når syklusen er ferdig. Dette gjør at den innvendige emaljeflaten 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.

Bruk

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 påkrevet.

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, fylles 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 1000 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.

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.

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 skjermspareren på eller av. **MERK** • Skjermspareren er en funksjon som viser dato og tid på skjermen hvis det ikke har kommet noen informasjon i en bestemt periode i hvilestatus. • Slå på skjermspareren for å aktivere Klokketema og Tidsavbrudd.
	Klokketema	Du kan velge klokketemaet.
	Tidsavbrudd	Du kan angi tidslengden før skjermspareren slås på. **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.

Bruk

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. • 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.

Meny	Undermeny	Beskrivelse
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 låsefunksjonen, berøres og holdes ☰-knappen inntil du ser meldingen "Kontroll er låst opp".

Smart matlaging

Automatisk tilberedning

Den følgende tabellen presenterer 35 automatiske programmer for damptilberedning, baking, grilling, steking og oppvarming. Tabellene inneholder mengder og passende anbefalinger.
Før disse programmene brukes må vannbeholderen alltid fylles opp til maksimalt nivå med friskt vann. De andre programmene kjører med vifteovnsmodus eller grillmodus. Bruk grytekluter når du tar ut av mikrobølgeovnen!

1. Damping

Næringsmiddel	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
Brokkolibuketter	0,2-0,6	Dampplate, perforert	2
	Legg brokkolibuketter på dampplaten og trykk på start for å tilberede.		
Blomkålbuketter	0,2-0,6	Dampplate, perforert	2
	Legg blomkålbuketter på dampplaten og trykk på start for å tilberede.		
Dampet fiskefilet	0,2-1,0	Dampplater, perforert	2
	Legg fiskefilet (2 cm) på dampplatene. Trykk på start for å tilberede. Du kan bruke bakeform i bunnen for å fange opp drypp.		
Dampet fiskeskive	0,2-1,0	Dampplater, perforert	2
	Legg fiskeskive (3 cm) på dampplatene. Trykk på start for å tilberede. Du kan bruke bakeform i bunnen for å fange opp drypp.		
Dampede reker	0,2-0,5	Dampplater, perforert	2
	Legg reker (rå / ukokt-skrelt eller uskrelt) på dampplatene. Trykk på start for å tilberede. Du kan bruke bakeform i bunnen for å fange opp drypp.		

Næringsmiddel	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
Dampet kyllingbryst	0,2-1,0	Dampplater, perforert	2
	Legg kyllingbryst på dampplatene og trykk på start for å tilberede. Du kan bruke bakeform i bunnen for å fange opp drypp.		
Egg, middels kokt	0,1-0,6	Dampplate, perforert	2
	Legg 2-10 egg på dampplaten. Hvis du ønsker fastere egg, lar du eggene ligge i et par minutter.		
Dampede potethalvdeler	0,4-0,8	Dampplate, perforert	2
	Skjær poteter (hver på 150-200 g) i to deler og legg dem på dampplaten og trykk på start for å tilberede.		
Hvit ris	0,2-0,4	Dampplate, perforert	2
	Fordel hvit ris (basmati eller pandan) jevnt på en flat pyrex-plate. Tilsett 200 ml kaldt vann for hver 100 g med ris. Rør etter damping.		
Terte, dampet	0,4-0,6	Dampplate, perforert	2
	Legg terteblandingen på 6 små terteplater (100 ml på hver). Dekk til med plastfolie. Sett platene på dampplate.		
Bløtlegging tørket frukt	0,1-0,5	Dampplate, perforert	2
	Legg tørkede frukter (aprikos, plommer, epler) på dampplaten.		
Smelte sjokolade	0,1-0,3	Dampplate, perforert	2
	Bryt sjokolade (ren eller kokesjokolade) i biter, legg på en liten pyrexglassplate og dekk til med plastfolie eller lokk. Sett platen på dampplaten. Hold tildekket under programmet. Rør godt etter å ha tatt ut. (Reduser 5 min for hvit eller melkesjokolade.)		

Smart matlaging

2. Baking

Næringsmiddel	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
Eplepai	1,2-1,4	Ovnsstativ	1
	Plasser eplepaien på en rund metalltallerken. Plasser i ovnsstativet. Vektområdet innebærer epler osv.		
Base for fruktpai	0,3-0,5	Ovnsstativ	2
	Legg smør i metallunderlagsplaten i ovnsstativet.		
Brownies	0,5-0,7	Ovnsstativ	2
	Legg deig på en rund pyrexglass- eller keramisk plate i ovnsstativet.		
Nederlandsk butterpai	0,5-0,7	Ovnsstativ	1
	Legg smør i metallunderlagsplaten i ovnsstativet.		
Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Ovnsstativ	2
	Plasser fersk deig i firkantede metallformer av egnet størrelse (lengde på 25 cm). Sett platen på langs i forhold til døren i ovnsstativet.		
Muffins	0,5-0,6	Ovnsstativ	2
	Legg muffin-deig på metall-muffinplaten, passer for 12 muffins. Plasser platen i midten i ovnsstativet.		
Sukkerbrødkake	0,3-0,6	Ovnsstativ	1
	Legg 300 g deig på 18 cm, 400 g på 24 cm og 500 g på 26 cm diameters rund svart metall-bakeform. Plasser platen i midten i ovnsstativet.		
Hjemmelaget pizza	0,6-1,0	Bakeplate	1
	Legg pizza i bakeformen. Vektområdene omfatter topping, som f.eks. saus, grønnsaker, skinke og ost.		

3. Grilling

Næringsmiddel	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
Biffstek, tynn	0,3-0,6	Ovnsstativ / Bakeform	4 / 1
	Legg biffstykker ved siden av hverandre på midten i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen.		
Kyllingstykker	0,5-0,7 1,0-1,2	Ovnsstativ / Bakeform	4 / 1
	Pensle de kalde kyllingbitene med olje og krydder. Legg skinnsiden ned i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen.		
Drumsticks, kylling	0,5-0,7	Ovnsstativ / Bakeform	4 / 1
	Legg de marinerte kylling-drumsticks ved siden av hverandre i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen.		
Grillede fiskeskiver	0,3-0,6	Ovnsstativ / Bakeform	4 / 1
	Mariner fiskefileten (1 cm) og legg ved siden av hverandre i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen.		

Næringsmiddel	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
Grillet fiskefilet	0,3-0,6	Ovnsstativ / Bakeform	4 / 1
	Mariner fiskefileten (1 cm) og legg ved siden av hverandre i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen.		
Lammekoteletter	0,3-0,6	Ovnsstativ / Bakeform	4 / 1
	Mariner lammekoteletter. Legg lammekoteletter i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen.		

4. Steking

Næringsmiddel	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
Hel kylling	1,0-1,1 1,2-1,3	Ovnsstativ / Bakeform	2 / 1
	Pensle den avkjølte kyllingen med olje og krydder. Legg brystsiden ned, på midten i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen.		
Oksestek, middels stekt	1,1-1,3	Ovnsstativ / Bakeform	2 / 1
	Pensle biffen med olje og krydder (kun pepper, salt bør tilsettes etter steking). Legg den i ovnsstativet og bakeformen, med fettsiden ned. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen. Etter steking og under hviletiden på 5-10 minutter bør den være pakket inn i aluminiumsfolie.		
Stekt svinekjøtt	0,7-0,9	Ovnsstativ / Bakeform	2 / 1
	Legg svinekjøttet, penslet med olje og krydder, med fettsiden ned i ovnsstativet og på bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen.		

Næringsmiddel	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
Hel fisk	0,4-0,8	Ovnsstativ / Bakeform	2 / 1
	Pensle skinnet på den hele fisken med olje, og tilsett urter og krydder. Legg fiskene ved siden av hverandre med hode mot hale i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknappen**. Velg deretter **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknappen** for å gjenoppta prosessen. Programmet passer for hel fisk, som ørret, gjørs eller sik.		
Stekte grønnsaker	0,2-0,5	Bakeplate	4
	Legg grønnsaker, som f.eks. squash i skiver, pepperbiter, aubergine i skiver, sopp og cherry-tomater i bakeformen. Pensle med en blanding av olivenolje, urter og krydder.		
Bakt potet	0,4-0,8	Bakeplate	2
	Bruk poteter av middels størrelse. Skrell og rens potetene. Pensle overflaten med en blanding av olivenolje, salt, pepper og urter. Legg potetene ved siden av hverandre i bakeformen.		

5. Automatisk oppvarming

Næringsmiddel	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
Frossen pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovnsstativ	2
	Plasser frossen pizza i midten på ovnsstativet.		
Frosne pommes frites	0,4-0,5	Bakeplate	2
	Fordel de frosne pommes fritene utover bakeformen.		
Frosne fiskefingre	0,3-0,5	Bakeplate	2
	Legg frosne fiskefingre jevnt i bakeformen. Hvis du snur dem når det piper, kan du få bedre resultat.		

Automatisk tining

Næringsmiddel	Vekt (kg)	Ventetid (min.)	Hyllenivå
Frossent kjøtt	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Skjerm alltid kantene med aluminiumsfolie. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig. Sett kjøttet i ovnsstativet. Sett ovnsstativet i hyllenivå 2, bakefatet i hyllenivå 1.
Frossent fjærkre	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Skjerm alltid tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler. Plasser fjærkreet i ovnsstativet. Sett ovnsstativet i hyllenivå 2, bakefatet i hyllenivå 1.
Frossen fisk	0,3-0,8	10-30	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefiléter. Plasser fisken i ovnsstativet. Sett ovnsstativet i hyllenivå 2, bakefatet i hyllenivå 1.
Frossent brød	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Plasser brødet horisontalt i lengderetningen i forhold til døren, i bakefatet, hyllenivå 2. Dette programmet passer for alle typer oppskåret brød, og for rundstykker og baguetter.
Frossen frukt	0,2-0,6	5-10	Fordel frukten jevnt i bakefatet, hyllenivå 2. Dette programmet passer for alle typer oppskåret frukt og bær.

⚠ FORSIKTIG

- Etter tining av kjøtt (spesielt fjærkre), må det kjøres med tom ovn i 10 minutter i konveksjonsmodus (200 °C) for å drepe bakterier i ovnen.
- Ikke frys ned igjen mat som er tint.

MERK

1. Når du er ferdig med tiningen, helles vannet i fatet ut og tanken vaskes.
2. Tørk kokerommet med en tørr klut hvis det fortsatt er vann der.
3. Kjøleviften går alltid i 3-10 minutter etter automatisk tining-modus. Dette er ikke noen funksjonsfeil og du behøver ikke bekymre deg for dette.

Smart matlaging

Manuell matlaging

Dampassisterte moduser

Damptilberedning

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som en veiledning for damping.
Vi anbefaler at du alltid fyller vannbeholderen med friskt vann opp til maksimalnivået.
Noen ganger kan du bruke bakefatet i bunnen for å samle opp kondens, for eksempel fra fiskefilet.

Næringsmiddel	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Brokkolibuketter	12-14	Dampplate, perforert (2)
Hele gulrøtter	25-30	Dampplate, perforert (2)
Skivede grønnsaker (pepper, squash, gulrøtter, løk)	15-20	Dampplate, perforert (2)
Grønne bønner	20-25	Dampplate, perforert (2)
Asparges	10-15	Dampplate, perforert (2)
Hele grønnsaker (artisjokker, hel blomkål, mais på kolbe)	25-35	Dampplate, perforert (2)
Skrelte poteter (skåret i 4)	30-35	Dampplate, perforert (2)
Fiskefilet (2 cm tykkelse)	15-20	Dampplate, perforert (2)
Reker (rå/ukokt)	10-14	Dampplate, perforert (2)
Kyllingbryst	23-28	Dampplate, perforert (2)
Kokte egg (hardkokt)	16-20	Dampplate, perforert (2)
Frosne boller	25-30	Dampplate, perforert (2)
Hvit ris (basmati eller pandan) (bruk et flatt pyrex-fat, tilsett dobbel mengde vann)	30-35	Dampplate, perforert (2)
Melkeris (bruk et flatt pyrex-fat, tilsett dobbel eller firedobbel mengde melk)	40-50	Dampplate, perforert (2)
Fruktkompott (bruk et flatt, rundt pyrexglass-fat, tilsett 1 teskje sukker og 2 teskjeer vann)	25-35	Dampplate, perforert (2)
Terte/krem (6 dessertporsjoner, hver på 100 ml, dekk porsjonene med folie)	20-25	Dampplate, perforert (2)
Eggekrem (bruk et stort, flatt pyrexglass-fat, dekk til med folie)	30-35	Dampplate, perforert (2)

Damptilberedning på to nivåer

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som en veiledning for damptilberedning.
Vi anbefaler at du alltid fyller vannbeholderen med friskt vann opp til maksimalnivået. Hvis du har forskjellige matvarer med lignende klargjøringstid, kan du legge alle varene i ovnen samtidig. Ellers setter du inn varene med lengst klargjøringstid.
Plasser dampplate på nivå 2 og ovnsstativet på nivå 4.

Næringsmiddel	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Tilberedning på 2 nivåer: Doble retter (fiskefileter / skivede grønnsaker)	15-20	Ovnsstativ (4) / Dampplate, perforert (2)
Tilberedning på 2 nivåer: Doble retter (kyllingbryst / hele grønnsaker)	25-30	Ovnsstativ (4) / Dampplate, perforert (2)

Vi anbefaler å bruke et flatt pyrex-fat i ovnsstativet.
Øk tilberedningstiden med 20-30 % hvis du ønsker å tilberede forskjellige matvarer samtidig.

Dampkonveksjon / Damp overvarme og konveksjon / Damp undervarme og konveksjon

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som en veiledning for baking og steking.
Vi anbefaler at du alltid fyller vannbeholderen med friskt vann opp til maksimalnivået.

Næringsmiddel	Kombi Dampmodus	Temp. (°C)	Forvarming	Dampnivå	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Butterdeigstriper (tilsett revet ost)	Dampkonveksjon	200	O	Lav	15-20	Bakeform (1)
Croissanter (ferdig croissant-deig)	Dampkonveksjon	180	O	Lav	20-25	Bakeform (1)
Hjemmelaget brød	Damp undervarme og konveksjon	180	O	Middels	30-40	Ovnsstativ (1)
Grønnsakgrateng / Potetgrateng	Dampkonveksjon	160-180	O	Middels	35-50	Ovnsstativ (2)
Oksestek, 1 kg Middels-godt stekt	Damp overvarme og konveksjon	1. trinn: 180 2. trinn: 180	X	Høy	1. trinn: 25-35 2. trinn: 25-35	Ovnsstativ (2) / bakeform (1)
Hel kylling	Damp overvarme og konveksjon	1. trinn: 210 2. trinn: 210	X	Høy	1. trinn: 30-40 2. trinn: 20-30	Ovnsstativ (2) / bakeform (1)
Kyllingstykker	Damp overvarme og konveksjon	1. trinn: 210 2. trinn: 210	X	Høy	1. trinn: 20-30 2. trinn: 20-30	Ovnsstativ (2) / bakeform (1)

MERK

- Vi anbefaler å snu maten etter 1. og 2. trinn.
- Hvis du åpner døren mens maten tilberedes, stopper ovnen. For å starte ovnen på nytt, stenges døren, velg **START**, og trykk deretter **Dreieknotten**.

Smart matlaging

Konveksjonsveiledning

Konveksjon
Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for baking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen med Konveksjon-modus.

Næringsmiddel	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Firkantet form for hasselnøttkake	160-170	60-70	Ovnsstativ (1)
Ringformet form eller bolleform for sitronkake	150-160	50-60	Ovnsstativ (1)
Sukkerbrødkake	150-160	25-35	Ovnsstativ (1)
Frukttertebunn	150-170	25-35	Ovnsstativ (1)
Flat fruktkake med strøssel (gjærdeig)	150-170	30-40	Bakeform (2)
Croissanter	170-180	10-15	Bakeform (1)
Brødruller	180-190	10-15	Bakeform (1)
Kjeks og småkaker	160-180	10-20	Bakeform (2)
Chips i ovnen	200-220	15-20	Bakeform (2)

Overvarme og konveksjon
Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for steking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen med Overvarme og konveksjon-modus.
Sett kjøttet i ovnsstativet, følg rådene om hyllenivå i tabellen og bruk bakeform som bunnpanne på nivå 1.

Næringsmiddel	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Oksestek (1 kg / middels)	170-190	60-90	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
Svineskulder / Rull (1 kg)	180-200	90-120	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
Lammestek / Lammelår (0,8 kg)	190-210	50-80	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
Hel kylling (1,2 kg)	200-220	50-70	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
Hel fisk, ørret (2 stk. / 0,5 kg)	180-200	30-40	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
Andebryst (0,3 kg)	180-200	25-35	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)

Undervarme og konveksjon

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for baking og steking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen med Undervarme og konveksjon-modus.

Næringsmiddel	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Hjemmelaget pizza	180-200	20-30	Bakeform (1)
Avkjølt forhåndsbakt quiche / Pai	180-200	10-15	Ovnsstativ (1)
Frossen selvhevende pizza	180-200	15-20	Bakeform (1)
Frossen pizza	180-200	15-25	Bakeform (1)
Avkjølt pizza	180-200	8-15	Bakeform (1)
Eplepai	160-180	60-70	Ovnsstativ (1)
Butterdeig, eplefyll	180-200	10-15	Bakeform (1)

Grillveiledning

Stor grill

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for grilling.
Innstill 220 °C grilltemperatur, forvarm i 5 minutter.

Næringsmiddel	1. tid (min.)	2. tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Kebabspyd	8-10	6-8	Ovnsstativ (4) / Bakeform (1)
Svinestek	7-9	5-7	Ovnsstativ (4) / Bakeform (1)
Pølser	6-8	6-8	Ovnsstativ (4) / Bakeform (1)
Kyllingstykker	20-25	15-20	Ovnsstativ (4) / Bakeform (1)
Laks	8-12	6-10	Ovnsstativ (4) / Bakeform (1)
Skivede grønnsaker	15-20	-	Bakeform (4)
Toast	2-3	1-2	Ovnsstativ (4)
Ostesmørbrød	3-5	-	Ovnsstativ (4)

Smart matlaging

Viftegrill

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for grilling.
Innstill 220 °C grilltemperatur, forvarm i 5 minutter.

Næringsmiddel	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Pølser	8-10	Ovnsstativ (3)
Potetchips	20-25	Ovnsstativ (3)
Frosne pommes frites	15-20	Bakeform (3)
Frosne kroketter	20-25	Bakeform (3)
Frosne kyllingbiter (Nuggets)	15-20	Bakeform (3)
Lakseskiver	15-20	Ovnsstativ (3) / Bakeform (1)
Fiskefilet	12-17	Ovnsstativ (3) / Bakeform (1)
Hel fisk	15-20	Ovnsstativ (3) / Bakeform (1)
Kyllingstykker	30-40	Ovnsstativ (3) / Bakeform (1)

Veiledning for vanlig vifte

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for baking og steking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen med Vanlig vifte-modus.

Næringsmiddel	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Lasagne	200-220	20-25	Ovnsstativ (2)
Grønnsaksgrateng	180-200	20-30	Ovnsstativ (2)
Potetgrateng	180-200	40-60	Ovnsstativ (2)
Frosne pizza-baguetter	160-180	10-15	Bakeform (2)
Marmorkake	160-180	50-70	Ovnsstativ (1)
Formkake	150-170	50-60	Ovnsstativ (1)
Muffins	180-200	20-30	Ovnsstativ (1)
Kjeks og småkaker	180-200	10-20	Bakeform (2)

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	Ovnsstativ	1	160-180	50-70
Bakte poteter, 0,4-0,8 kg	Bakeplate	2	190-200	60-70
Pølser, 0,3-0,5 kg	Ovnsstativ + Bakeform	2 1	160-180	20-30
Frosne pommes frites, 0,3-0,5 kg	Bakeplate	2	180-200	30-40
Frosne potetchips, 0,3-0,5 kg	Bakeplate	2	190-210	30-40
Fiskefileter, bakte, 0,4-0,8 kg	Ovnsstativ + Bakeform	2 1	200-220	25-35
Sprø fiskefileter, innbakt, 0,4-0,8 kg	Ovnsstativ + Bakeform	2 1	200-220	30-40
Stekt mørbradbiff, 0,8-1,2 kg	Ovnsstativ + Bakeform	2 1	180-200	60-70
Stekte grønnsaker, 0,4-0,6 kg	Bakeplate	2	200-220	20-30

Energisparingstips

- Hvis tilberedningstiden er mer enn 30 minutter, kan du slå av ovnen i 5-10 minutter før slutten av tilberedningstiden for å spare energi.
  Restvarmen vil fullføre tilberedningsprosessen.
- Ikke åpne døren ofte under tilberedningen, slik at du holder temperaturen i ovnen, dette vil spare tid og energi.

Veiledning for intensiv tilberedning

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for steking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen med Intensiv-modus (Overvarme og Undervarme og Konveksjon).

Næringsmiddel	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Ovnsstativ (1)
Grønnsaksgrateng (2 kg)	160-180	40-60	Ovnsstativ (1)
Potetgrateng (2 kg)	160-180	60-90	Ovnsstativ (1)
Oksestek (2 kg / middels)	160-180	60-90	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
Hel and (2 kg)	180-200	60-90	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
2 hele kyllinger (hver på 1,2 kg)	200-220	60-90	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)

Forhåndssteking

Denne modusen inkluderer en automatisk oppvarmingssyklus over 200 °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, fjærkre og fisk.
Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for steking.

Næringsmiddel	Temp. (°C)	Tid (timer)	Tilbehør (hyllenivå)
Oksestek	80-100	3:30-4:30	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
Stekt svinekjøtt	90-110	3:30-4:00	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
And, bryst	80-100	1:30-2:00	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
Oksefilet	80-100	1:30-2:00	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)
Svinefilet	80-100	1:30-2:00	Ovnsstativ (2) / Bakeform (1)

Lufttørker

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for lufttørking.
Ingen forvarming nødvendig.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)	Hyllenivå
Poteter				
Frosne pommes frites	500-1000	210-220	20-25	3
Frosne pommes frites, krydret	500-1000	210-220	15-20	3
Frosne Tater Tots	500-1000	210-220	15-20	3
Frosne røstipoteter*	500-1000	210-220	15-20	3
Frosne potetchips	500-1000	210-220	15-20	3
Hjemmelaget ovnchips	500-1000	190-200	20-25	3
Hjemmelaget potetchips*	500-1000	200-210	20-25	3
Frossen				
Frosne kyllingbiter (Nuggets)	300-500	210-220	15-20	3
Frosne kyllingvinger*	500-1000	210-220	25-30	3
Frosne løkringer	300-500	210-220	10-15	3
Frosne fiskefingre	300-500	210-220	15-20	3
Frosne kyllingfingre	500-1000	210-220	20-25	3
Frosne churros	300-500	190-200	10-15	3
Fjærkre				
Ferske drumsticks*	500-1000	200-210	30-35	3
Ferske kyllingvinger*	300-500	200-210	27-32	3
Kyllingbryst, innbakt*	300-500	200-210	25-30	3

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)	Hyllenivå
Grønnsaker				
Asparges, innbakt	100-300	200	15-20	3
Eggfrukt (aubergine), innbakt	200-400	200	15-20	3
Sopp, innbakt	100-300	200	15-20	3
Løk, innbakt	100-300	200	15-20	3
Blomkål, innbakt	300-500	190-200	15-20	3
Grønnsakmiks, innbakt	300-500	200	15-20	3

***** Snu etter 2/3 av tilberedningstid.

MERK

- Legg et bakepapir eller brett på stativet under løfttørkerbrettet for å samle opp drypp. Dette bidrar til å redusere sprut og lukt.
- Før bakepapiret brukes må det kontrolleres hva som er maksimalt tillatt temperatur for bakepapiret.
- For tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat spres oljen jevnt over et større område, dette sprøsteker maten jevnere.

Tilberedning på flere nivåer (Spesial)

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for baking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen med Tilberedning i flere nivåer-modus.

Næringsmiddel	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
Småkaker	150-160	20-30	2 bakeformer (4+2)
Minipaier	160-180	20-30	2 bakeformer (4+2)
Croissanter	160-180	20-30	2 bakeformer (4+2)
Butterdeig	180-200	30-40	2 bakeformer (4+2)
Kjeks og småkaker	170-190	15-20	2 bakeformer (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Ovnsstativ (4) / Bakeform (2)
Frosne pommes frites	180-200	30-50	2 bakeformer (4+2)
Frosne kyllingbiter (Nuggets)	180-200	20-30	2 bakeformer (4+2)
Frossen pizza	200-220	20-30	Ovnsstativ (4) / Bakeform (2)

Testretter

I henhold til standard EN 60350

1. Baking

Anbefalingene for baking referer til forvarmet ovn. Sett inn bakeform med den hellende siden mot døren.

Mattype	Retter og merknader	Hyllenivå	Tilberedningsmodus	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Småkaker	Bakeplate	1	Vanlig vifte	150-160	20-30
		1	Konveksjon	150-160	20-25
	Bakeform og bakeform	2 + 4	Tilberedning på flere nivåer	150-160	20-30
Sukkerbrødkake uten fett	Kakeform på stor rist (Mørkt belegg, Ø 26 cm)	1	Konvensjonell	150-160	20-30
		1	Konveksjon	150-160	30-35
Smørkjeks	Bakeplate	1	Konvensjonell	150-160	20-30
		1	Konveksjon	150-160	20-30
Eplekake med gjær	Bakeplate	1	Konvensjonell	150-160	40-50
		1	Konveksjon	150-160	45-55
Eplepai	Stor rist + 2 Kakeformer * (Mørkt belegg, Ø 20 cm)	1 plassert diagonalt	Undervarme og konveksjon	170-190	70-90

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

2. Grilling

Forvarm tom ovn i 5 minutter ved å bruke grill-funksjonen.

Mattype	Retter og merknader	Hyllenivå	Tilberedningsmodus	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Skiver med hvitt brød	Ovnsstativ	4	Grill	250	1. 1-2 2. 1-2
Biffburgere (12 ea)	Ovnsstativ + Bakeform (for å fange opp drypp)	4+2	Grill	250	1. 10-15 2. 10-15

Vedlikehold

Rengjøring

Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig for å unngå at urenheter samler seg opp på eller inni mikrobølgeovnen. Pass også spesielt nøye på døren og dørtetningen (kun for relevante modeller). Hvis døren ikke kan åpnes eller lukkes jevnt, kontrollerer du først om det har samlet seg opp urenheter i dørlåsene. Bruk en myk klut med såpevann til å rengjøre på innsiden og utsiden av mikrobølgeovnen. Skyll og tørk grundig.
Hvis det finnes fingeravtrykk, fett eller flekker utvendig (som på dørflaten eller displayet), rengjøres med en myk klut med glassrenser eller nøytralt rensemiddel, og deretter tørkes tørt med en myk, ren, tørr klut.

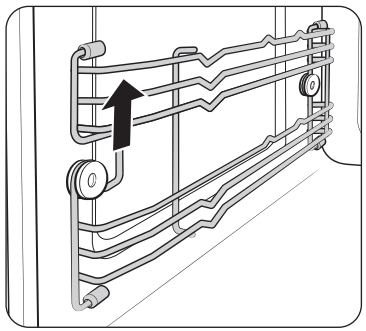
Slik fjerner du gjenstridig og illeluktende smuss fra innsiden av mikrobølgeovnen

1. Når ovnen er tom, setter du en kopp med utvannet sitronsaft på midten av den roterende tallerkenen.
2. Varm opp ovnen i 10 minutter på maksimal styrke i ovnsmodus.
3. Når syklusen er ferdig, venter du til mikrobølgeovnen kjøler seg ned. Deretter åpner du døren og rengjør tilberedningskammeret.

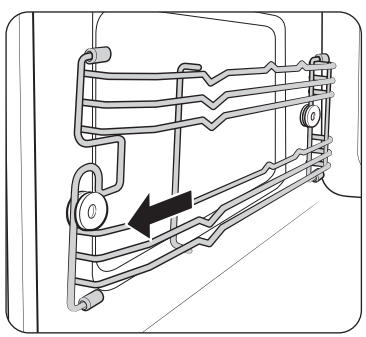
⚠ **FORSIKTIG**

- Hold døren og dørlåsen ren og pass på at døren åpnes og lukkes jevnt. Hvis ikke kan ovnens levetid forkortes.
- Pass på å ikke søle vann inn i ovnsventilene.
- Ikke bruk noen slipende eller kjemiske midler ved rengjøring.
- Etter hver gang mikrobølgeovnen er brukt, rengjør du ovnskammeret med et mildt rengjøringsmiddel etter at mikrobølgeovnen har kjølt seg ned.

Sidestativ (kun aktuelle modeller)



1. Løft opp fronten på stativet for å frigjøre det fra holderen.



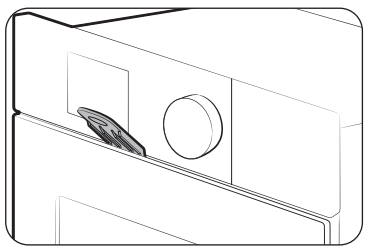
2. Trekk stativet forover for å fjerne det.
3. Fjern det andre sidestativet på samme måte.
4. Rengjør begge sidestativene.
5. Når det er utført, følges trinn 1-2 i omvendt rekkefølge for å sette dem inn igjen.

MERK

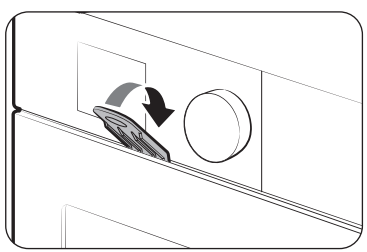
Ovnen fungerer uten sidestativene og stativene i montert posisjon.

Manuell åpning av døren

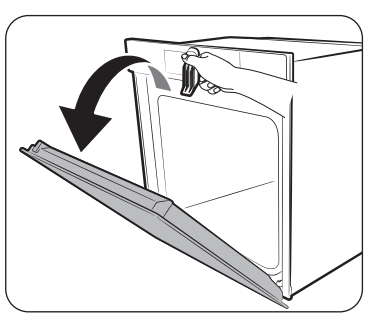
Hvis døren ikke åpnes automatisk og du ønsker å åpne den manuelt, kan du åpne den ved å bruke døråpneren.



1. Sett inn døråpneren i åpningen mellom døren og kontrollpanelet.



2. Løft opp døråpneren.



3. Døren åpnes manuelt.

⚠ ADVARSEL

- Døren kan være varm. Bruk ovnshansker når døren åpnes manuelt.
- Det kan slippe ut en mengde damp hvis døren åpnes manuelt. Dampen kan forårsake forbrenninger. Ta et skritt tilbake og vent til dampen er forsvunnet før du tar maten ut av ovnen.

MERK

Hvis døren ikke åpnes automatisk, trekkes strømledningen ut for tilstrekkelig avkjøling. Når det samme problemet oppstår, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Utskiftning (reparasjon)

⚠ ADVARSEL

Denne mikrobølgeovnen har ingen innvendige deler som kan fjernes av bruker. Ikke prøv å skifte ut eller reparere mikrobølgeovnen selv.

- Hvis det oppstår problemer med hengsler, låser og/eller dør, kontakter du en kvalifisert tekniker eller et lokalt Samsung-servicesenter for å få teknisk hjelp.
- Hvis du vil skifte lyspæren, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter. Ikke skift den selv.
- Hvis det oppstår et problem med ovnens ytre panel, må du først koble strømledningen fra strømkilden, og deretter kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Hensyn ved lange perioder uten bruk

Hvis du ikke bruker mikrobølgeovnen over en lengre tidsperiode, kobler du ut strømkabelen og flytter mikrobølgeovnen til et tørt, støvfritt sted. Støv og fukt som bygger seg opp inni mikrobølgeovnen kan påvirke ovnens ytelse.

Feilsøking

Du kan støte på problemer når du bruker ovnen. Hvis dette skjer, kan du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene. Hvis et problem fortsetter, eller hvis en informasjonskode fortsetter å vises i skjermen, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Kontrollpunkter

Hvis du opplever et problem med ovnen, bør du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene.

Problem	Årsak	Tiltak
Generelt		
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	Fremmedelementer kan settes fast mellom knappene.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
	For berøringsmodeller: Det er fukt på utsiden.	Tørk av fukten fra utsiden.
	Barnesikringen er aktivert.	Deaktiver barnesikringen.
Det vises ikke noe klokkeslett.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	Displayalternativet er av.	Slå displayalternativet på. Det er normalt at aktuell tid forsvinner i noen minutter etter at displayalternativet er slått på.
Mikrobølgeovnen virker ikke.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
	Døren åpner sikkerhetsmekanismene som er dekket med fremmedelementer.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Mikrobølgeovnen stopper under bruk.	Brukeren har åpnet døren for å vende mat.	Etter å ha snudd maten, velges Fortsett, og trykk deretter dreieknappen.
Mikrobølgeovnen slår seg av under bruk.	Mikrobølgeovnen har vært i gang over en lengre periode.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.
	Kjøleviften fungerer ikke.	Hør etter om du kan høre kjøleviften.
	Prøv å betjene mikrobølgeovnen uten mat i den.	Sett mat i mikrobølgeovnen.
	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av mikrobølgeovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.	Bruk bare ett støpsel for mikrobølgeovnen.
Ovnen får ikke strøm.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
Det kommer smellelyder under bruk, og mikrobølgeovnen fungerer ikke.	Å tilberede mat i beholdere med lufttette lokk, kan føre til smellelyder.	Ikke bruk lufttette beholdere, da de kan sprekke under tilberedelse på grunn av at innholdet utvider seg.

Problem	Årsak	Tiltak
Utsiden av mikrobølgeovnen blir for varm under bruk.	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av mikrobølgeovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Det er gjenstander oppå mikrobølgeovnen.	Fjern alle gjenstander oppå mikrobølgeovnen.
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Matrester sitter fast mellom døren og ovnens innvendige flater.	Rengjør mikrobølgeovnen og åpne deretter døren.
Døren kan ikke lukkes.	Hvis autodørens motor ikke er initialisert.	Skyv døren med hånden for å holde døren lukket, og berør dørens Autodør-knapp for å initialisere.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	Døren har stått åpen lenge.	Ovnslyset kan slås automatisk av når døren når døren står åpen i lengre tid. Lukk og åpne døren på nytt eller trykk på knappen "Lys".
	Ovnslyset er dekket med fremmedelementer.	Rengjør innsiden av mikrobølgeovnen, og sjekk på nytt.
Det kommer en pipelyd under tilberedning.	Hvis funksjonen automatisk tilbereding brukes, betyr denne pipelyden at det på tide å vende maten som tines.	Snu maten når varslingen vises, velg OK, og trykk deretter på dreieknappen. Velg deretter Fortsett, og trykk deretter på dreieknappen for å gjenoppta prosessen.
Mikrobølgeovnen er ikke i vater.	Mikrobølgeovnen er montert på en ujevn overflate.	Sørg for at mikrobølgeovnen er montert på en flat, stabil overflate.

Problem	Årsak	Tiltak
Det kommer gnister under tilberedning.	Metallbeholdere brukes i ovns-/tiningsfunksjoner.	Ikke bruk metallbeholdere.
Når strømmen er tilkoblet, begynner mikrobølgeovnen å fungere med én gang.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren og sjekk igjen.
Det kommer elektrisitet fra mikrobølgeovnen.	Strømmen eller støpselet er ikke skikkelig jordet.	Sørg for at strømmen og støpselet er skikkelig jordet.
Det drypper vann.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Damp lekker fra døren.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det ligger igjen vann i ovnen.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Styrken på lyset i mikrobølgeovnen varierer.	Lysstyrken endres avhengig av endringer i nytteeffekt i henhold til funksjon.	Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	Kjøleviften fortsetter å gå i omtrent 5 minutter etter at tilberedningen er ferdig, for å ventilere ovnen.	Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.

Problem	Årsak	Tiltak
Grill		
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	Første gang du bruker mikrobølgeovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt mikrobølgeovnen 2-3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
	Maten er for nære grillen.	Plasser maten med en passende avstand fra grillen under tilberedning.
	Maten er ikke skikkelig tilberedt og/eller plassert.	Pass på at maten er skikkelig tilberedt og plassert.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Mikrobølgeovn		
Ovnen varmer ikke.	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
Det kommer røyk fra ovnen under forvarming.	Første gang du bruker mikrobølgeovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt mikrobølgeovnen 2-3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	Det brukes kokekar av plast eller annet materiale som ikke er ildfast.	Bruk kokekar av glass som er egnet for høye temperaturer.
Det kommer vond lukt fra ovnen.	Matrester eller plast har smeltet og brent seg fast inni ovnen.	Bruk dampfunksjonen og tørk deretter av med en tørr klut. Du kan legge i en sitronskive og sette i gang ovnen for å fjerne lukten fortere.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	Ovnsdøren åpnes ofte under tilberedning.	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.
	Ovnskontrollene er feil angitt.	Angi ovnskontrollene riktig, og prøv på nytt.
	Grillen eller annet tilbehør er ikke satt inn riktig.	Sett tilbehøret riktig inn.
	Kokekar av feil type eller størrelse blir brukt.	Still inn ovnskontrollene på nytt eller bruk kokekar med flate bunner.

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	Beskrivelse	Tiltak
C-20	Temperaturføleren er åpen.	Ta ut ovnens stikkontakt, og kontakt et lokalt Samsung-servicesenter.
	Temperaturføleren er kort.	
C-70	Dampføleren er åpen.	
	Dampføleren er kort.	
C-F0	Hvis det ikke er noen kommunikasjon mellom MICOM hovedenhet og underenhet.	
C-F1	Opptrer bare når EEPROM Les eller Skriv ikke virker.	
C-d4	Funksjonsfeil i motor for automatisk dør.	
C-21	Denne koden vises når ovnstemperaturen er for høy. I tilfelle temperaturen stiger over grensetemperaturen under bruk av hver modus. (Brann oppdaget.)	Ta ut stikkontakten og la ovnen kjøle seg ned, og start ovnen på nytt.
C-F2	Berøringsknappen virker ikke.	Slå av ovnen og prøv igjen.
C-d0		Ta ut stikkontakten og la ovnen kjøle seg ned, og rengjør knappen. (Støv, Vann) Når det samme problemet oppstår, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Tekniske spesifikasjoner

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

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk	Maksimal effekt	2850 W
	Grill	2550 W
	Konveksjon	2500 W
	Damping	2850 W
Kjølemetode		Kjøleviftemotor
Dimensjoner (B x H x D)	Hovedenhet	595 x 456 x 570 mm
	Innebygd	560 x 446 x 549 mm
Volum		50 liter
Vekt	Netto	33,4 Kg
	Frakt	41,1 Kg

* Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse <G>.

Vedlegg

Produktdataark

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellidentifikasjon		NQ5B7993A**
Energieffektivitetsklasse per hulrom (EEI hulrom)		80,3
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 elektrisk hulrom)		-
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 viftemodus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC elektrisk hulrom)		0,61 kWh/syklus
Antall hulrom		1
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)		elektrisitet
Volum per hulrom (V)		50 L
Ovnstype		Innebygd
Apparatets tyngde (M)		33,4 Kg
Generelt strømforbruk i hvilemodus (W) (Alle nettverksporter 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) nr. 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.
- 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.
- 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.
- 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.

	Frekvensområde	Sendeeffekt (Maks.)
Wi-Fi	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 kildekoden i en periode på tre år etter siste utsending av dette produktet ved å ta kontakt med vårt støtteteam via http://opensource.samsung.com (Bruk "Forespørsel"-menyen.)

Det er også mulig å få den fullstendige tilhørende kildekoden 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.



SAMSUNG

Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold.

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

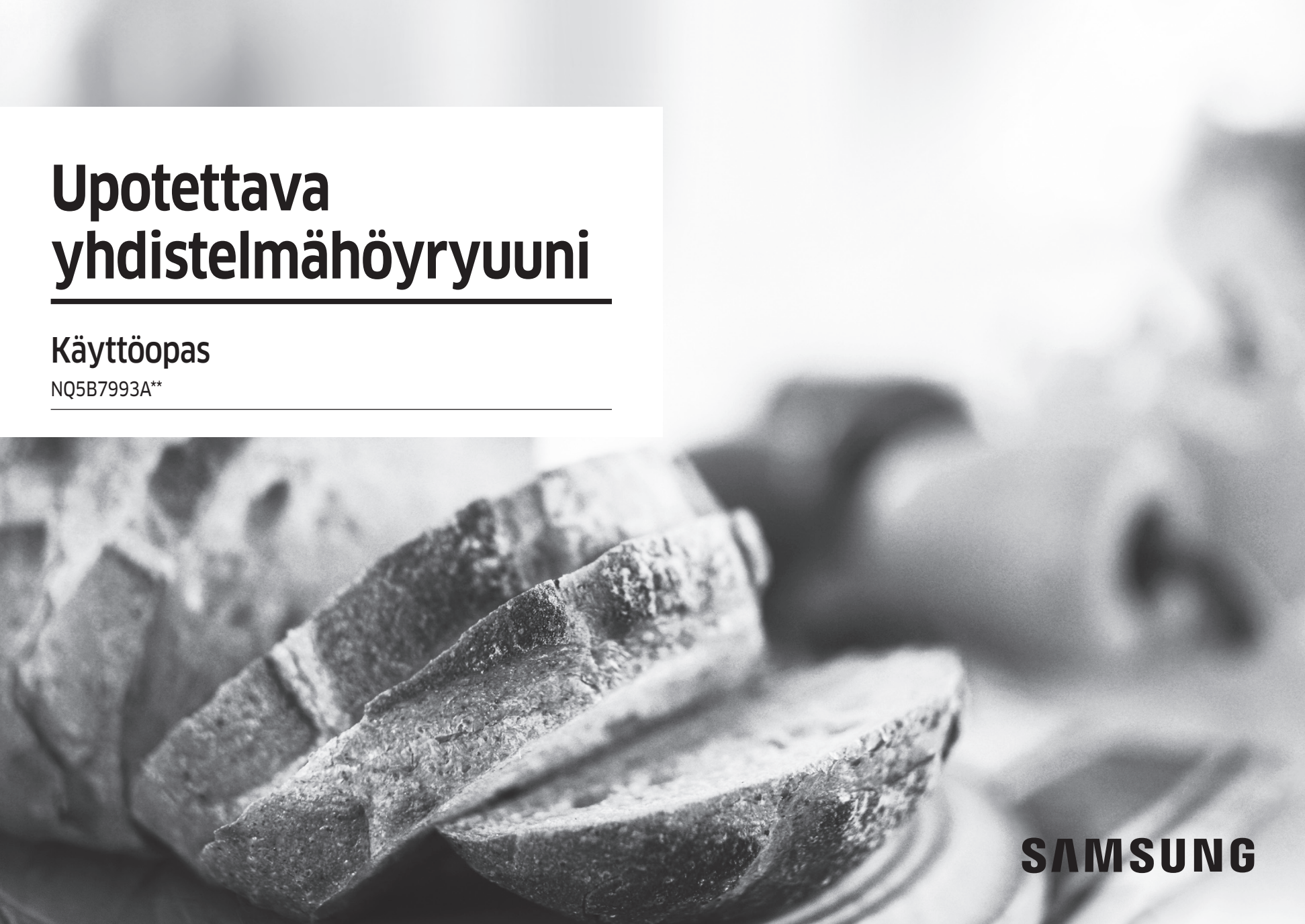
LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	" www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) "
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	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

DG68-01432A-02

Upotettava yhdistelmähöyryuuni

Käyttöopas

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Tämän käyttöoppaan käyttäminen 3

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja 3

Turvallisuusohjeet 3

Tärkeitä turvallisuustietoja 3

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet) 6

Asentaminen 7

Pakkauksen sisältö 7

Asennusohjeet 8

Asentaminen kaappiin 8

Ennen kuin aloitat 11

Käyttöpaneeli 11

Alkuasetukset 11

Sivutelineet 12

Vesisäiliö 13

Automaattiovi 14

Toiminnot 14

Uunitilat 14

Höyryavusteiset toiminnot 16

Erityistoiminto 18

Automaattinen kypsennys 19

Automaattinen sulatus 20

Ajastin 21

Puhdistus 21

Asetukset 23

Lukitus 24

Älykkäät valmistustoiminnot 25

Automaattinen kypsennys 25

Automaattinen sulatus 29

Manuaalinen valmistus 30

Koeastiat 36

Huolto 37

Puhdistaminen 37

Oven avaaminen manuaalisesti 38

Vaihtaminen (korjaaminen) 39

Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet 39

Vianmääritys 39

Tarkistettavat kohdat 39

Näyttökoodit 43

Tekniset tiedot 43

Liite 44

Tuotetietolomake 44

Avoimen lähdekoodin ilmoitus 45

Tämän käyttöoppaan käyttäminen

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin sisäänrakennetun uunin.
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 kirja myöhempää käyttöä varten.

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja

⚠ VAROITUS

Vaara tai vaarallinen toiminta, joka saattaa aiheuttaa **vakavia henkilökohtaisia vammoja ja/tai omaisuusvahinkoja**.

⚠ HUOMIO

Vaara tai vaarallinen toiminta, joka saattaa aiheuttaa **henkilökohtaisia vammoja 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 turvallisuustietoja

⚠ VAROITUS

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

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Kiinteään johdotukseen on lisättävä mahdollisuus irrottaa laite sähköverkosta johdotusmääräysten mukaisesti.

Laite tulee voida irrottaa pistorasiasta asennuksen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

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

Turvallisuusohjeet

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

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

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

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

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

Jos tässä laitteessa on puhdistustoiminto, ylimääräiset vuotojäämät on poistettava ennen puhdistusta, eikä kaikkia astioita saa jättää uuniin höyrypuhdistuksen tai itsepuhdistuksen aikana. Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

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

Käytä vain tähän uuniin suositeltua lämpötila-anturia. (Vain liha-anturimalli)

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

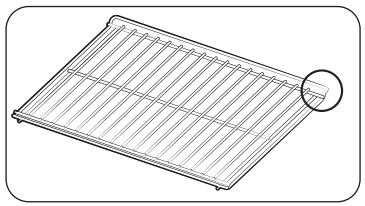
Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

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

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

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

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



Aseta ylös taivutettu sivu taakse tukemaan painavaa kuormaa. (Mallikohtainen)

⚠ HUOMIO

Jos uuni on vaurioitunut kuljetuksen aikana, sitä ei saa kytkeä.

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 olla kosketuksissa uuniin.

Uuni on kytkettävä verkkovirtaan hyväksytyn virrankatkaisimen tai sulakkeen avulla. Älä koskaan käytä useita pistokesovittimia tai jatkojohtoja.

Laitteen virransyöttö on kytkettävä pois päältä, kun sitä korjataan tai puhdistetaan.

Ole varovainen liittäessäsi sähkölaitteita uunin läheisyydessä oleviin pistorasioihin.

Jos tässä laitteessa on höyry- tai vesihöyrykypsennystoiminto, älä käytä laitetta, jos vedensyöttöpatruuna on vaurioitunut. (Vain höyry- tai vesihöyrytoimintamalli)

Jos patruuna on murtunut tai rikki, älä käytä sitä ja ota yhteys lähimpään huoltokeskukseen. (Vain höyry- tai vesihöyrytoimintamalli)

Tämä uuni on suunniteltu ainoastaan kotitalousruokien valmistukseen.

Uunin sisäpinnat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne voivat aiheuttaa palovammoja. Älä koske lämmityselementteihin tai uunin sisäpintoihin, ennen kuin ne ovat ehtineet jäähtyä.

Älä säilytä koskaan uunissa mitään palavia aineita.

Uunin pinnat kuumenevat, kun laitetta käytetään korkeassa lämpötilassa pidemmän aikaa.

Kun valmistat ruokaa, avaa uunin luukku varovasti, sillä kuuma ilma ja höyry voivat päästä nopeasti ulos.

Kun kypsennät alkoholia sisältäviä ruokia, alkoholi voi haihtua korkeiden lämpötilojen vuoksi, ja höyry voi syttyä tuleen, jos se joutuu kosketuksiin uunin kuuman osan kanssa.

Oman turvallisuutesi vuoksi älä käytä korkeapainepesureita tai höyrypuhdistimia.

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.

Älä kaada vettä uunin pohjalle, kun se on kuuma. Tämä voi vaurioittaa emalipintaa.

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 heikkoja kypsennystuloksia.

Hedelmämehut jättävät tahroja, jotka voivat jäädä pysyvästi uunin emalipintoihin.

Kun kypsennät hyvin kosteita kakkuja, käytä syvää pannua.

Älä aseta leivonnaisia avoimen uuninluukun päälle.

Turvallisuusohjeet

Pidä lapset poissa uunin läheisyydestä luukkua avattaessa ja suljettaessa, sillä he saattaisivat kolhia itsensä luukkuun tai heidän sormensa saattaisivat jäädä puristuksiin luukun väliin.

Älä astu, nojaa, istu tai aseta painavia esineitä oven päälle.

Älä avaa ovea kohtuuttoman suurella voimalla.

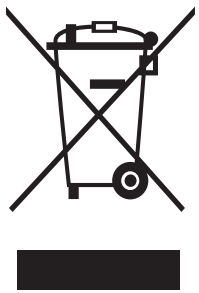
VAROITUS: Älä irrota laitetta päävirtalähteestä edes sen jälkeen, kun kypsennysprosessi on päättynyt.

VAROITUS: Älä jätä uunin luukkua auki kypsennyksen aikana.

VAROITUS: Jos ovi avautuu automaattisesti, se voi osua lapsiin tai lemmikkieläimiin. Varmista, ettei oven läheisyydessä ole lapsia tai kotieläimiä. (Vain automaattinen ovi (Kahvaton) malli)

VAROITUS: Jos suljet tai avaat oven tuotteen ollessa toiminnassa, varmista, että käytät uunikintaita tai patalappuja. Jos kosketat ovea paljain käsin, voit saada palovamman, koska oven pinta on kuuma. (Vain automaattinen ovi (Kahvaton) malli)

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)
Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten. Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.
Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

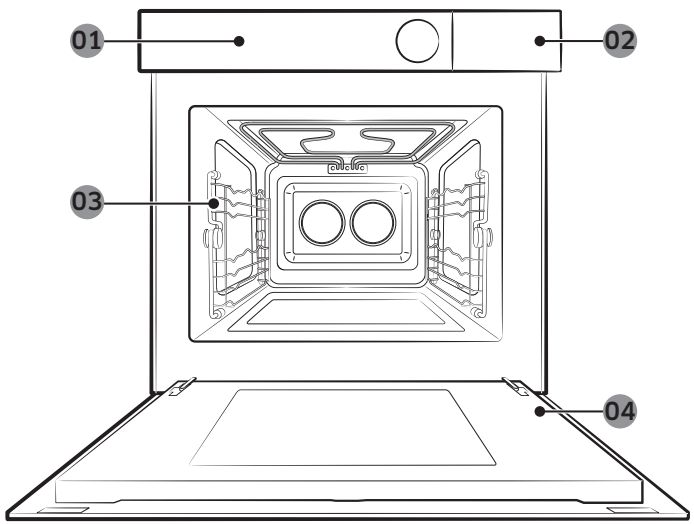
Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista viranomaisvelvoitteista, kuten REACH, WEEE ja paristot, saat osoitteesta:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Asentaminen

Pakkauksen sisältö

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

Uunin esittely

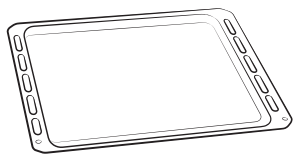


01 Käyttöpaneeli **02** Vesisäiliö **03** Sivutelineet

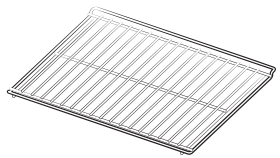
04 Luukku

Lisätarvikkeet

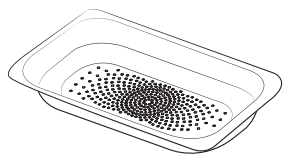
Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



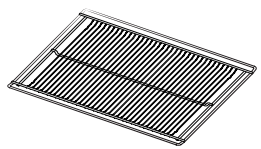
Uunipelti



Uuniteline



Höyryastia



Ilmapaisto teline
(Hyödyllinen ilmapaistotilassa.)



3 ruuvia (M4 L25)



Ovenavaaja

HUOM.

Katso **Älykkäät valmistustoiminnot** sivulla **25**- määrittääksesi sopivan lisävarusteen ruuillesi.

Asentaminen

Asennusohjeet

Yleiset tekniset tiedot

Virtalähde	230 V ~ 50 Hz	
Mitat (L × K × S)	Ulkomitat	595 x 456 x 570 mm
	Uunin sisämitat, netto	560 x 446 x 549 mm

Tämä laite noudattaa EU-määräyksiä.

Pakkauksen ja laitteen hävittäminen

Pakkausmateriaalin voi kierrättää.
Pakkausmateriaaleihin voi sisältyä seuraavia aineita:

- pahvi;
- polyeteenikalvo (PE);
- freoniton polystyreeni (PS, jäykkä vaahtomuovi).

Hävitä nämä materiaalit ympäristöystävällisesti paikallisten määräysten mukaisesti.
Saat paikallisilta viranomaisilta ja jätehuollosta lisätietoja vanhojen kodinkoneiden hävittämisestä asianmukaisesti.

Turvallisuus

- Laitteen saa kytkeä vain ammattitaitoinen asentaja.
- Uunia EI ole tarkoitettu ravintolakeittiökäyttöön.
- Se on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen kotikeittiöissä.
- Laite on kuuma käytön aikana ja sen jälkeen.
- Toimi varovasti lasten läsnä ollessa.

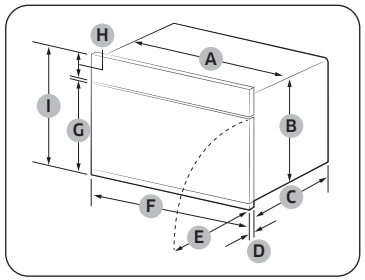
Sähkökytkennät

Sähköverkon, johon laite kytketään, on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen. Laite tulisi asentaa siten, että se on mahdollista irrottaa sähköverkosta. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

Asentaminen kaappiin

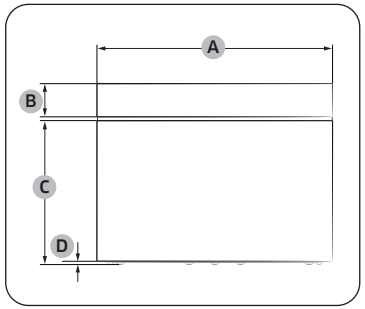
Uunin kanssa kosketuksissa olevien keittiökaappien on kestettävä lämpöä 100 °C asti. Samsung ei ota vastuuta kaappien vaurioitumisesta kuumuuden vaikutuksesta.

Asennukseen tarvittavat mitat (Tämä tuote on tarkoitettu sisäänrakennettaviin tuotteisiin.)



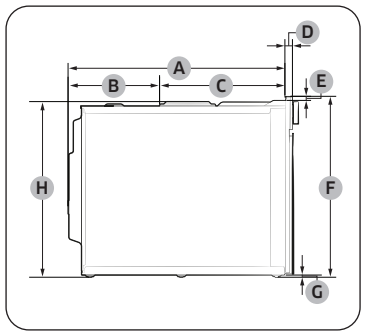
Uuni (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



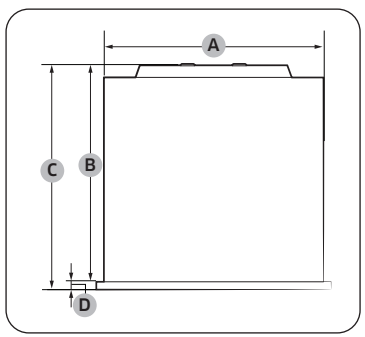
Uuni (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



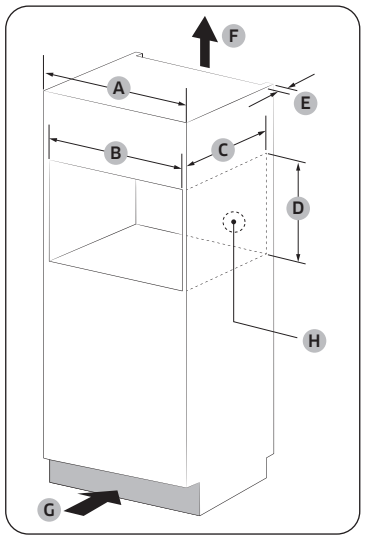
Uuni (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



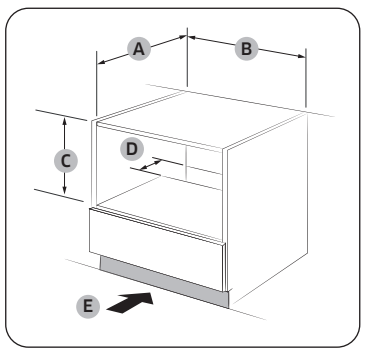
Uuni (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Kaapisto (mm)

A	600
B	Väh. 564-568
C	Väh. 550
D	Väh. 446 / Enint. 450
E	Väh. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Tilaa pistorasialle (Aukko: 30 Ø)



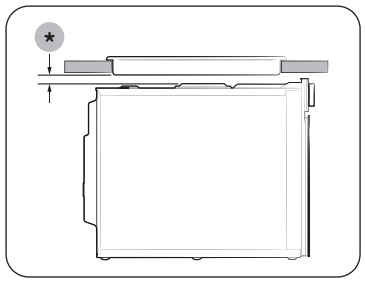
Allaskaappi (mm)

A	Väh. 550
B	Väh. 564 / Enint. 568
C	Väh. 446 / Enint. 450
D	50
E	200 cm²

HUOM.

Vähimmäiskorkeusvaatimus **(C)** koskee ainoastaan uunin asennusta.

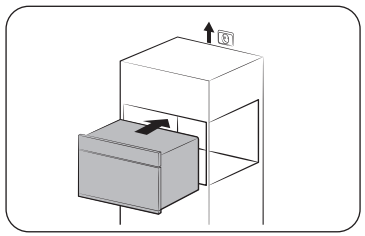
Asentaminen



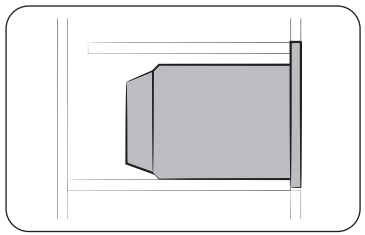
Asennus lieden kanssa

Jos haluat asentaa keittotason uunin päälle, tarkista asennustilan tarve keittotason asennusohjeesta **(*)**.

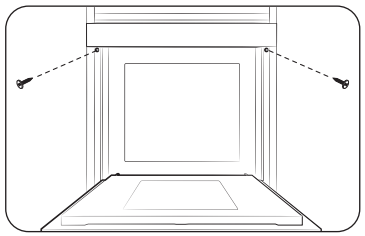
Uunin asentaminen



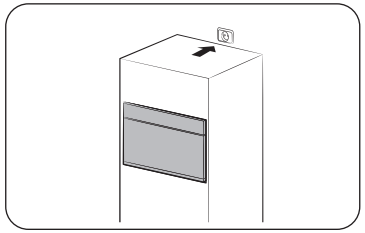
1. Liu'uta uuni osittain syvennykseen. Kytke johto virtalähteeseen.



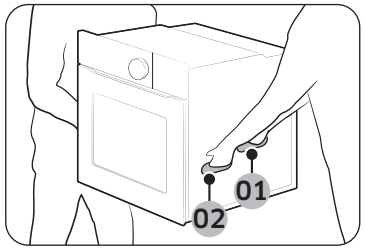
2. Liu'uta uuni kokonaan syvennykseen.



3. Kiinnitä uuni kahdella mukana toimitetulla ruuvilla (4 x 25 mm).



4. Tee sähkökytkennät. Tarkista, että laite toimii.



Kun purat laitteen pakkauksesta, pidä kiinni laitteen kahdesta sivukahvasta.

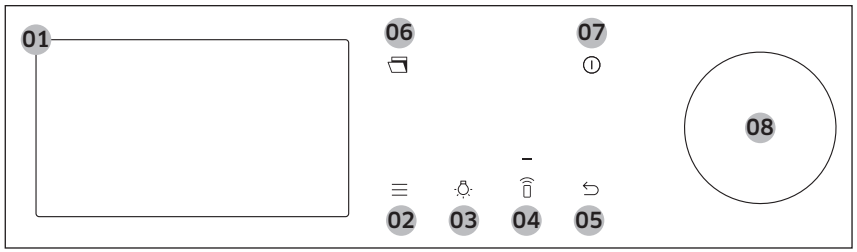
01 Sivukahva 1
02 Sivukahva 2

Kun asennus on valmis, poista suojakalvo, teippi ja muu pakkausmateriaali ja ota mukana toimitetut lisävarusteet ulos uunin sisältä. Jos haluat irrottaa uunin kaapista, katkaise ensin uunista virta ja irrota 2 ruuvia uunin molemmilta puolilta.

Ennen kuin aloitat

Käyttöpaneeli

Uunin ohjauspaneelissa on näyttö (ei kosketusnäyttöä), säätönuppi ja kosketusnäppäimet uunin käyttöä varten. Lue seuraavat tiedot perehtyäksesi uunin käyttöpaneelin toimintaan.



01	Näyttö	Näyttää valikon, tiedot ja valmistuksen edistymisen.
02	Vaihtoehdot	Näytä Valinnat-luettelo napauttamalla.
03	Valo	Kytke uunin valo päälle tai pois päältä napauttamalla.
04	Smart Control	Aseta Smart Control -toiminto päälle tai pois päältä. **HUOM.** Helppo liitäntä on asetettava ennen tämän toiminnon käyttöä.
05	Takaisin	Siirry edelliseen näyttöön napauttamalla.
06	Avaa ovi	Avaa ovi automaattisesti napauttamalla.
07	Teho	Kytke näyttö päälle tai pois päältä napauttamalla.
08	Valitsin	Käännä vasemmalle ja oikealle navigoidaksesi valikoissa ja luetteloissa. Kohde on alleviivattu osoittamaan, missä kohtaa näyttöä olet. Valitse alleviivattu kohde painamalla.

Alkuasetukset

Kun kytket uunin päälle ensimmäistä kertaa, näkyviin tulee Tervetuloa-näyttö, jossa on Samsung-logo. Suorita alkuasetukset loppuun noudattamalla näytön ohjeita. Voit muuttaa alkuasetuksia myöhemmin valitsemalla Asetukset-näyttö.

1. Valitse aloitusnäytössä **Start setup**, ja paina sitten **Valitsin**.
2. Aseta kieli.
   a. Valitse kieli ja paina sitten **Valitsin**.
   b. Valitse **Next**, ja paina sitten **Valitsin**.
3. Hyväksyn "**Ehdot ja edellytykset**" ja "**Privacy Policy**".
4. Yhdistä laitteesi SmartThings-sovellukseen.
   a. Valitse Mobile Experience-näytössä **Seuraava**, ja paina sitten **Valitsin**.
   b. Skannaa näytöllä oleva QR-koodi älypuhelimellasi ja noudata puhelimen näytöllä näkyviä ohjeita yhteyden muodostamiseksi.
      - Jos et halua jatkaa tätä vaihetta, valitse **Ohita**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka seuraavaan vaiheeseen.
   c. Kun saat viestin, että yhteys on muodostettu onnistuneesti, valitse **OK**, ja paina **Valitsin**.

Ennen kuin aloitat

5. Aseta aikavyöhyke.
   a. Valitse aikavyöhyke ja paina sitten **Valitsin**.
   b. Valitse **Next**, ja paina sitten **Valitsin**.
6. Aseta päivämäärä.
   a. Valitse päivä, kuukausi ja vuosi. Paina **Valitsin** kunkin kohteen valinnan jälkeen.
   b. Valitse **Next**, ja paina sitten **Valitsin**.

HUOM.

Ohita tämä vaihe, jos olet liittänyt laitteen SmartThings-sovellukseen.

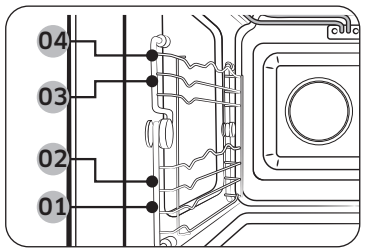
7. Valitse aika.
   a. Aseta tunti ja minuutti. Paina **Valitsin** kunkin kohteen valinnan jälkeen.
   b. Valitse **Next**, ja paina sitten **Valitsin**.

HUOM.

Ohita tämä vaihe, jos olet liittänyt laitteen SmartThings-sovellukseen.

8. Valitse **Valmis**, ja paina sitten **Valitsin** asetusten loppuunsaattamiseksi.
   - Ensimmäisen käytön opas -näyttö tulee näkyviin. Voit valita **LISÄTIETOJA**, ja paina sitten **Valitsin** nähdäksesi oppaan tai valitse **MYÖHEMMIN**, ja paina sitten **Valitsin** ohittaaksesi tämän vaiheen.

Sivutelineet



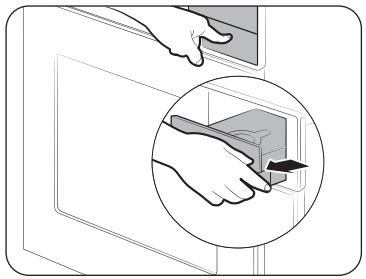
01 Taso 1
02 Taso 2
03 Taso 3
04 Taso 4

- Aseta lisätarvike sille tarkoitettuun paikkaan uunin sisällä.
- Ole varovainen, kun otat astiat ja/tai lisätarvikkeet uunista. Kuuma ruoka tai lisätarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.

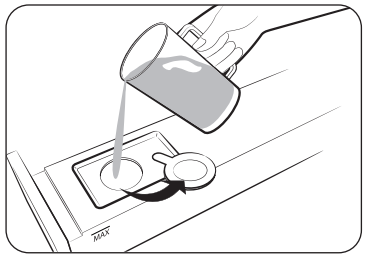
Ennen kuin aloitat

Vesisäiliö

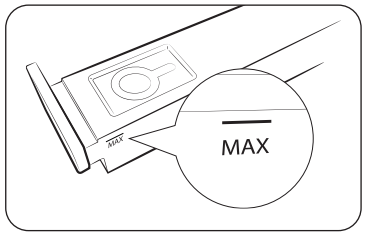
Vesisäiliötä käytetään höyrytoimintoja varten. Täytä se vedellä ennen höyrykypsennystä.



1. Etsi vesisäiliö oikeasta yläkulmasta. Avaa kansi työntämällä ja poista säiliö vetämällä se ulos.

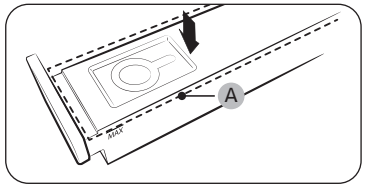


2. Avaa säiliön korkki ja täytä säiliö 600 ml:lla juomakelpoista vettä.
3. Sulje korkki, aseta säiliö takaisin paikalleen ja sulje kansi.



HUOM.

Älä ylitä MAX-viivaa.

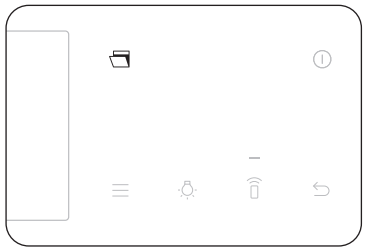


HUOM.

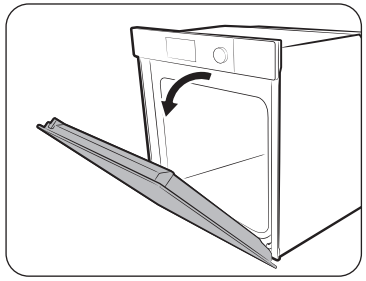
Varmista, että vesisäiliön ylempi kotelo **(A)** on suljettu ennen uunin käyttöä.

Toiminnot

Automaattiovi



1. Paina **Automaattiovi** -painiketta.

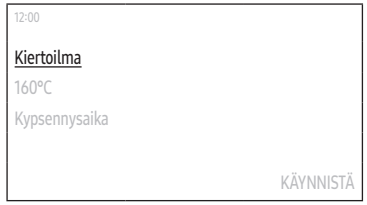


2. Ovi avautuu automaattisesti.

⚠ **HUOMIO**

Jos ovi avautuu automaattisesti, se voi osua lapsiin tai lemmikkieläimiin. Varmista, ettei oven läheisyydessä ole lapsia tai kotieläimiä.

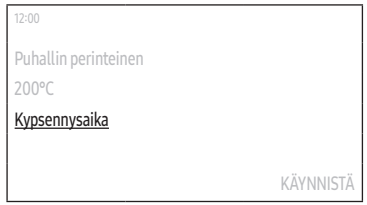
Uunitilat



1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Valitsin**.
2. Valitse haluamasi kypsennystila ja paina sitten painiketta **Valitsin**.
   (Yksityiskohtaiset tiedot kustakin tilasta, katso "**Uunitilan kuvaukset**" osio sivulla **15**.)



3. Aseta haluttu lämpötila.
   - Oletuslämpötila ja lämpötila-alue vaihtelevat kypsennystilan mukaan.



4. Valitse **Kypsennysaika**, ja paina sitten **Valitsin** ja aseta haluttu kypsennysaika.
   - Kypsennysaika on enintään 10 tuntia.
5. Kun olet asettanut kypsennysajan, valitse vaihtoehto, jota haluat käyttää kypsennyksen lopussa, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Voit valita **Uuni pois päältä**, **Pidä lämpöt.**, tai **Lämpimänäpito**.
   - Suuri grilli -tila ei tue **Lämpimänäpito**-vaihtoehtoa.

HUOM.

Jos aloitat kypsennyksen asettamatta kypsennysaikaa tai asettamatta **Pidä lämpöt.**-vaihtoehtoa, uuni on sammutettava manuaalisesti.



6. Valitse **Valmis**, ja paina sitten **Valitsin** ja aseta haluttu päättymisaika.
   - Kun asetat kypsennysajan, uuni näyttää ajan, jolloin kypsennys päättyy. (Esim. **Valmis 13:30**)



7. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Jos et ole muuttanut lopetusajankohtaa, uuni aloittaa kypsennyksen välittömästi.
   - Jos olet muuttanut lopetusajankohtaa, uuni säätää automaattisesti aloitusaikaa niin, että kypsennys päättyy asetettuun aikaan.

HUOM.

- Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.
- Kypsennyksen aikana, valitse **Tauko**, ja paina sitten **Valitsin** taukoa varten. Kun keskeytät kypsennyksen, voit joko lopettaa tai jatkaa kypsennystä.
  - Valitse **OFF**, ja paina sitten **Valitsin** ja lopeta kypsennys.
  - Valitse **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka kypsennystä.
- Kun kypsennys on valmis, **+5 mins** tulee näkyviin näytössä.
  - Voit valita **+5 mins**, ja paina sitten **Valitsin** ja lisää 5 minuuttia kypsennysaikaa.

Uunitilan kuvaukset

Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)
Kiertoilma	40-250	160
	Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Käytä tätä tilaa paistamiseen ja paahtamiseen eri tasoilla samanaikaisesti.	
Puhallin perinteinen	40-250	180
	Lämpö tuotetaan ylhäällä ja alhaalla olevista lämmityselementeistä, joissa on puhaltimet. Tämä asetus sopii paistamiseen ja paahtamiseen.	
Eco konvektio	40-250	160
	Eco konvektio käyttää optimoitua lämmitysjärjestelmää energian säästämiseksi ruoanlaiton aikana. Kypsennysajat pitenevät hieman, mutta kypsennystulokset pysyvät samoina. Huomaa, että tämä tila ei vaadi esilämmitystä. **HUOM.** Eco konvektio -lämmitystapa, jota käytetään energiatehokkuusluokan määrittämisessä, on EN60350-1:n mukainen.	
Iso grilli	150-250	220
	Suurikokoinen grilli säteilee lämpöä. Käytä tätä toimintatilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) pinnan ruskistamiseen.	
Puhallin grilli	40-250	180
	Kaksi päällimmäistä lämmityselementtiä tuottavat lämpöä, jota puhallin jakaa. Käytä tätä tilaa lihan tai kalan grillaamiseen.	

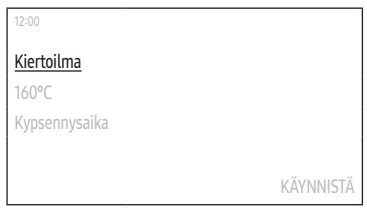
Toiminnot

Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)
Ylälämpö + Konvektio	40-250	180
	Ylin lämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti konvektiopuhaltimen avulla. Käytä tätä toimintatilaa paistamiseen, joka vaatii rapeaa pintaa (esimerkiksi liha tai lasagne).	
Pohjalämpö + Konvektio	40-250	200
	Pohjalämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti konvektiotuulettimen avulla. Käytä tätä tilaa pizzalle, leivälle tai kakulle.	
Intensiivinen ruoanlaitto	40-250	220
	Intensiivinen kypsennys aktivoi kaikki lämmityselementit vuorotellen, jotta lämpö jakautuu tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa suurille resepteille, kuten suurille gratiineille tai piirakoille.	
Pro-paahto	80-200	160
	Pro-Roasting suorittaa automaattisen esilämmitysjakson, kunnes uunin lämpötila on 220 °C. Sen jälkeen ylin lämmityselementti ja konvektiopuhallin käynnistyvät paistamaan ruokaa, kuten lihaa. Paistamisen jälkeen liha kypsennetään alhaisissa lämpötiloissa. Käytä tätä tilaa naudanlihalle, siipikarjalle tai kalalle.	
Ilmapaisto	150-250	220
	Ilmapaisto käyttää kuumaa ilmaa ja tuottaa rapeampia ja terveellisempiä pakastettuja tai tuoreita ruokia ilman öljyä tai vähemmällä öljyllä kuin tavalliset konvektiotilat. Saat parhaan tuloksen käyttämällä tätä tilaa Ilmapaisto -alustalla. Noudata reseptin tai pakkauksen ohjeita lämpötilan, ajan ja määrän asettamiseksi.	

Höyryavusteiset toiminnot

⚠ **HUOMIO**

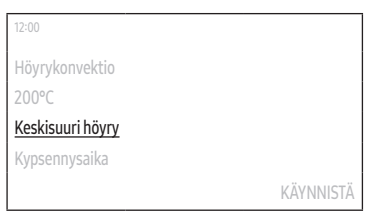
Varmista, että vesisäiliö on täytetty ennen höyryavusteisten toimintojen käyttöä.



1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Valitsin**.
2. Valitse haluamasi kypsennystila ja paina sitten painiketta **Valitsin**. (Yksityiskohtaiset tiedot kustakin tilasta, katso "**Höyryavusteisten toimintojen kuvaus**" osio sivulla **18**.)
   - Jos valitsit **Höyrykypsennys**, mene **vaihe 4**. (**Vaihe 2~3** ei koske **Höyrykypsennys**-toimintoa.)



3. Aseta haluttu lämpötila.
   - Oletuslämpötila ja lämpötila-alue vaihtelevat kypsennystilan mukaan.



4. Aseta höyrytaso.
   - Oletusasetus on "Keskitaso".



5. Valitse **Kypsennysaika**, ja paina sitten **Valitsin** ja aseta haluttu kypsennysaika.
   - Kypsennysaika on enintään 10 tuntia.
6. Kun olet asettanut kypsennysajan, valitse vaihtoehto, jota haluat käyttää kypsennyksen lopussa, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Voit valita **Uuni pois päältä**, **Pidä lämpöt.**, tai **Lämpimänäpito**.

HUOM.

Jos aloitat kypsennyksen asettamatta kypsennysaikaa tai asettamatta **Pidä lämpöt.**-vaihtoehtoa, uuni on sammutettava manuaalisesti.



7. Valitse **Valmis**, ja paina sitten **Valitsin** ja aseta haluttu päättymisaika.
   - Kun asetat kypsennysajan, uuni näyttää ajan, jolloin kypsennys päättyy. (Esim. **Valmis 13:30**)



8. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Jos et ole muuttanut lopetusajankohtaa, uuni aloittaa kypsennyksen välittömästi.
   - Jos olet muuttanut lopetusajankohtaa, uuni säätää automaattisesti aloitusaikaa niin, että kypsennys päättyy asetettuun aikaan.

HUOM.

- Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.
- Kypsennyksen aikana, valitse **Tauko**, ja paina sitten **Valitsin** taukoa varten. Kun keskeytät kypsennyksen, voit joko lopettaa tai jatkaa kypsennystä.
  - Valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin** ja lopeta kypsennys.
  - Valitse **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka kypsennystä.
- Kun kypsennys on valmis, **+5 mins** tulee näkyviin näytössä.
  - Voit valita **+5 mins**, ja paina sitten **Valitsin** ja lisää 5 minuuttia kypsennysaikaa.

Toiminnot

Höyryavusteisten toimintojen kuvaus

Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)
Höyrykypsennys	–	–
	Höyrygeneraattorista tuleva kuuma höyry suihkutetaan useiden suuttimien kautta uuniin ruoan kypsentämiseksi. Tämä tila soveltuu vihannesten, kalan, kananmunien, hedelmien ja riisin kypsentämiseen.	
Höyrykonvektio	100-230	160
	Konvektiolämmittimen 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 + Konvektio	100-230	180
	Pintalämmittimen ja konvektiolämmittimen tuottama lämpö jakautuu uunissa tasaisesti puhaltimen avulla, ja kuuma höyry ylläpitää lämmityselementtejä. Tämä tila sopii rapeiden ruokien, kuten lihan, siipikarjan tai kalan paistamiseen.	
Höyry pohjalämpö + Konvektio	100-230	200
	Pohjalämmityselementin ja konvektiolämmittimen tuottama lämpö jakautuu uunissa tasaisesti puhaltimen avulla, ja kuuma höyry ylläpitää lämmityselementtejä. Tämä tila sopii rapeille leivonnaisille, kuten pizzalle tai omenapiirakalle.	

HUOM.

- Täytä vesisäiliö aina raikkaalla vedellä, kun valmistat ruokaa näissä tiloissa.
- Kun olet käyttänyt höyryavusteisia toimintatiloja, pyyhi aina kosteus uunin sisältä kalkin välttämiseksi.

Erityistoiminto



1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Valitsin**
2. Valitse **Erityistoiminto**, ja paina sitten **Valitsin**.



3. Valitse haluttu toiminto ja paina sitten painiketta **Valitsin**.
(Yksityiskohtaiset tiedot kustakin tilasta, katso "**Erityistoimintojen kuvaukset**" osio sivulla **19**.)



4. Aseta haluttu lämpötila.
   - Oletuslämpötila ja lämpötila vaihtelevat kypsennystilan mukaan.



5. Valitse **Kypsennysaika**, ja paina sitten **Valitsin** ja aseta haluttu kypsennysaika.
   - Kypsennysaika on enintään 10 tuntia.



6. Valitse **Valmis**, ja paina sitten **Valitsin** ja aseta haluttu päättymisaika.
   - Kun asetat kypsennysajan, uuni näyttää ajan, jolloin kypsennys päättyy. (Esim. **Valmis 13:30**)



7. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Jos et ole muuttanut lopetusajankohtaa, uuni aloittaa kypsennyksen välittömästi.
   - Jos olet muuttanut lopetusajankohtaa, uuni säätää automaattisesti aloitusaikaa niin, että kypsennys päättyy asetettuun aikaan.

Erityistoimintojen kuvaukset

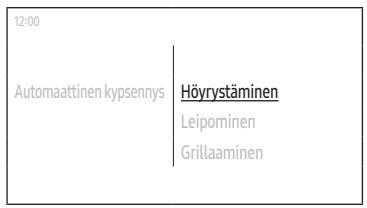
Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)
Monitasoinen ruoanlaitto	40-250	160
	Käytä tätä kahden monitasoisen ruoan valmistukseen samanaikaisesti.	
Lämpimänäpito	60-100	60
	Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.	

Automaattinen kypsennys

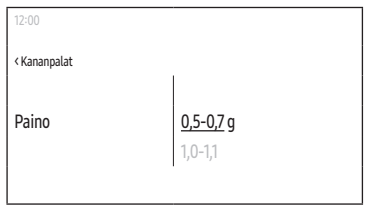
Uunissa on 35 Automaattista kypsennysohjelmaa. Hyödynnä tätä ominaisuutta säästääksesi aikaa tai lyhentääksesi oppimisprosessia. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ohjelman mukaisesti.



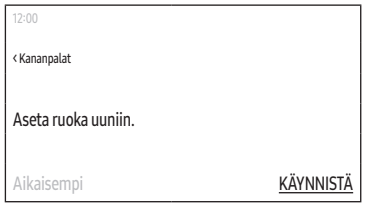
1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Valitsin**.
2. Valitse **Automaattinen kypsennys**, ja paina sitten **Valitsin**.



3. Valitse luokka ja paina sitten **Valitsin**.
4. Valitse haluttu ohjelma ja paina sitten **Valitsin**.
   - Yksityiskohtaiset tiedot kustakin ohjelmasta, katso "**Automaattinen kypsennys**" kohdan "**Älykkäät valmistustoiminnot**" osio sivulla **25**.)
5. Lue vihje ja valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Valitsin**.



6. Valitse paino ja paina sitten **Valitsin**.
   - Tätä vaihetta ei välttämättä tarvita joissakin ohjelmissa.
   - Käytettävissä oleva paino vaihtelee valitun ohjelman mukaan.



7. Kaada vettä vesisäiliöön näytön ohjeiden mukaisesti, valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Tätä vaihetta ei välttämättä tarvita joissakin ohjelmissa.
8. Valmistele ruoka ja lisätarvikkeet näytön ohjeiden mukaan, valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Valitsin**.
9. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Valitsin**.

Automaattinen sulatus

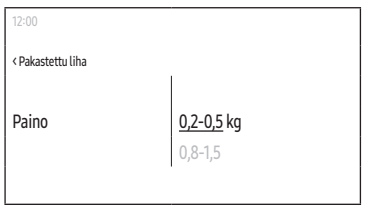
Uunissa on 5 Automaattista sulatusohjelmaa. Hyödynnä tätä toimintoa sulattamaan tuotteita kätevästi. Kypsennysaika, teho ja lämpötila säätyvät valitun ohjelman mukaan.



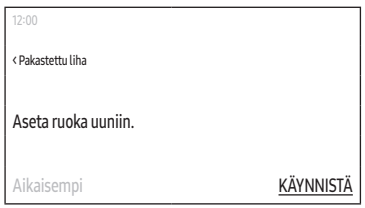
1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Valitsin**.
2. Valitse **Automaattinen sulatus**, ja paina sitten **Valitsin**.



3. Valitse haluttu ohjelma ja paina sitten **Valitsin**.
   - Yksityiskohtaiset tiedot kustakin ohjelmasta, katso "**Automaattinen sulatus**" kohdan "**Älykkäät valmistustoiminnot**" osio sivulla **29**.)



4. Valitse paino ja paina sitten **Valitsin**.
   - Käytettävissä oleva paino vaihtelee valitun ohjelman mukaan.
5. Valmistele ruoka ja lisätarvikkeet näytön ohjeiden mukaan, valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Valitsin**.
6. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Valitsin**.



Ajastin

Uuden ajastimen lisääminen

1. Kosketa ☰-painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Ajastin**, ja paina sitten **Valitsin**.
3. Ajastin näytössä, valitse **+**, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Ohita tämä vaihe, jos lisäät ajastimen ensimmäistä kertaa.
4. Aseta aika.

Käytössä olevan ajastimen editointi

1. Kosketa ☰-painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Ajastin**, ja paina sitten **Valitsin**.
3. Valitse Ajastin-näytössä ajastin, jota haluat muokata, ja paina sitten painiketta **Valitsin**.
4. Muuta aika.

Ajastimen poisto

1. Kosketa ☰-painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Ajastin**, ja paina sitten **Valitsin**.
3. Ajastin näytössä, valitse 🗑, ja paina sitten **Valitsin**.
4. Valitse **Poista** sen ajastimen oikealla puolella, jonka haluat poistaa, ja paina sitten **Valitsin**.
5. Valitse **Valmis**, ja paina sitten **Valitsin**.

Ajastimen käyttö

1. Kosketa ☰-painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Ajastin**, ja paina sitten **Valitsin**.
3. Valitse **KÄYNNISTÄ** sen ajastimen oikealla puolella, jota haluat käyttää, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Kun olet käynnistänyt ajastimen, voit keskeyttää tai peru.uttaa ajastimen.

HUOM.

Kun aika on kulunut asetettuun hetkeen, näyttöön tulee viesti "**Aika on loppu.**" ja siihen liittyy melodia. Valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin** viestin poistamiseksi.

Puhdistus

Höyrypuhdistus

Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.
Tämä automaattinen toiminto säästää aikaa, koska säännöllinen manuaalinen puhdistus ei ole enää tarpeen.

1. Kosketa ☰-painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Puhdistus**, ja paina sitten **Valitsin**.
3. Valitse **Höyrypuhdistus**, ja paina sitten **Valitsin**.
4. Seuraa näytössä olevaa ohjetta, valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Valitsin**.
5. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Valitsin**.

⚠ VAROITUS

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

HUOM.

- Jos uuni on voimakkaasti rasvan likaama esimerkiksi paahtamisen tai grillaamisen jälkeen, on suositeltavaa poistaa pinttynyt lika käsin puhdistusaineella ennen höyrypuhdistuksen aktivoimista.
- Jätä uunin luukku raolleen, kun sykli on päättynyt. Näin sisäpinnan emalipinta pääsee kuivumaan täysin.
- Jos uuni on kuuma, automaattista puhdistusta ei käynnistetä. Odota uunin jäähtymistä ja yritä uudelleen.
- Älä kaada vettä uunin pohjalle liian äkillisesti. Tee se varovasti. Muuten vesi voi vuotaa yli uunin etuosasta.

Toiminnot

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 käynnistä ja suorita kalkinpoistotoimintoa.
- Kun saat ilmoitusviestin, valitse **Aloita nyt**, ja paina sitten **Valitsin** käynnistääksesi kalkinpoistotoiminnon tai valitse **Myöhemmin**, ja sitten paina **Valitsin** sen siirtämiseksi.
  - : Kalkinpoisto tarpeen.

1. Kosketa -painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Puhdistus**, ja paina sitten **Valitsin**.
3. Valitse **Kalkinpoisto**, ja paina sitten **Valitsin**.
4. Valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Valitsin**.
5. Seuraa näytössä olevaa ohjetta, valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Jos saat ilmoitusviestin, että vesi ei riitä, lisää vettä vesisäiliöön, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**.
6. Kun kalkinpoisto on valmis, uuni tyhjentää veden automaattisesti.
7. Kun tyhjennys on valmis, tyhjennä vesisäiliö.
8. Täytä vesisäiliö 1000 ml:lla juomakelpoista vettä näytön ohjeiden mukaisesti, valitse **OK**, ja paina sitten Valitsin huuhtelun aloittamiseen.
9. Kun huuhtelu on valmis, tyhjennä vesisäiliö.
   - Kun olet tyhjentänyt säiliön, puhdista se ennen kuin laitat sen takaisin uuniin.

VAROITUS

- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vesisäiliötä.
- Käytä vain höyryuunille tai kahvinkeittimille tarkoitettuja kalkinpoistoaineita.

HUOMIO

- Älä peruuta kalkinpoistoa kesken prosessin. Muussa tapauksessa sinun on käynnistettävä kalkinpoistojakso uudelleen ja saatettava se päätökseen seuraavien kolmen tunnin kuluessa, jotta höyryavusteiset tilat voidaan ottaa käyttöön.
- Onnettomuuksien välttämiseksi pidä lapset loitolla uunista.
- Noudata veden ja kalkinpoistoaineen sekoitussuhteen osalta aineen valmistajan ohjeita.

Tyhjennys

Kun olet käyttänyt höyryavusteisia toimintatiloja, sinun on tyhjennettävä jäljellä oleva vesi, jotta se ei vaikuta muihin kypsennystoimintoihin. Käytä tätä toimintoa myös, jos haluat tyhjentää säiliön uudelleen puhdistusta varten.

1. Kosketa -painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Puhdistus**, ja paina sitten **Valitsin**.
3. Valitse **Tyhjennys**, ja paina sitten **Valitsin**.
4. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Valitsin**.
5. Seuraa näytössä olevaa ohjetta, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**.
   - Uuni tyhjentää veden höyrygeneraattorista 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 aikana.

HUOM.

Kun uuni alkaa tyhjentää, odota, kunnes tyhjennysjakso on päättynyt.

Asetukset

Kosketa ☰-painiketta käyttöpaneelissa, valitse **Asetukset**, ja paina sitten **Valitsin**, ja voit muuttaa uunin eri asetuksia.
Katso yksityiskohtaiset kuvaukset seuraavasta taulukosta.

Valikko	Alivalikko	Kuvaus
Liitännät	Wi-Fi	Voit ottaa Wi-Fi-yhteyden käyttöön tai poistaa sen käytöstä.
	Helppo liitäntä	Voit yhdistää uunin SmartThings-palvelimeen Wi-Fi-yhteyden kautta. Kun uuni on kytketty, SmartThings-sovelluksella voit tarkistaa uunin tilan ja/tai ohjata sitä mobiililaitteella.
	Etäohjaus	Valitse **Aktivoi**, ja paina sitten **Valitsin** antaaksesi puhelinpalvelun käyttää uunia etänä sisäisten tietojen tarkistamista varten.
Näyttö	Kirkkaus	Voit muuttaa näytön kirkkautta.
	Näytönsäästäjä	Voit kytkeä näytönsäästäjän päälle tai pois päältä. **HUOM.** • Näytönsäästäjä on toiminto, joka näyttää päivämäärän ja kellonajan näytössä, jos ei ole annettu mitään tietoa tietystä ajasta valmiustilassa. • Ota Näytönsäästäjä käyttöön ja aktivoi Kello-teema ja Aikakatkaisu.
	Kelloteema	Voit valita Kelloteeman.
	Aikakatkaisu	Voit määrittää ajan, ennenkuin näytönsäästäjä kytkeytyy päälle. **HUOM.** • Energiankulutus voi lisääntyä asetuksista riippuen. • Kun aikakatkaisuasetukseksi on asetettu "**Aina päällä**", LCD-näytön kirkkaus vaihtuu automaattisesti tasolle 2, jos mitään ei tapahdu 3 minuuttiin.

Toiminnot

Valikko	Alivalikko	Kuvaus
Päivämäärä ja kellonaika	Automaattinen päivämäärä ja kellonaika	Voit ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä ajan päivittämisen Internetistä. Sinun on oltava kytkettynä Wi-Fi-verkkoon.
	Valitse aikavyöhyke	Voit valita aikavyöhykkeen. (Automaattinen päivämäärä ja kellonaika on poistettava käytöstä.)
	Aseta päivämäärä	Voit asettaa päivämäärän manuaalisesti. (Automaattinen päivämäärä ja kellonaika on poistettava käytöstä.)
	Aika-asetus	Voit asettaa ajan manuaalisesti. (Automaattinen päivämäärä ja kellonaika on poistettava käytöstä.)
	Valitse aikamuoto	Voit valita aikamuodoksi 12-tunnin tai 24-tunnin muodon.
Kieli		Voit valita kielen.
Tilavuus		Voit säätää uunin voimakkuutta.
Veden kovuus		Voit säätää käyttämäsi veden kovuutta höyryavusteisissa tiloissa. • Pehmeä: Enintään 120 ppm • Keskiteho: 120-240 ppm • Puolikova-kova: 240-350 ppm • Kova: Yli 350 ppm
Ohje	Vianmääritys	Voit katsoa vianmäärityksen.
	Opas ensimmäistä käyttöä varten	Voit tarkistaa yksinkertaiset ohjeet uunin peruskäytöstä.

Valikko	Alivalikko	Kuvaus
Tietoa laitteesta	Mallinimi	Voit tarkistaa uunimme mallinimen.
	SW-versio	Voit tarkistaa laiteohjelmiston tämänhetkisen version. Kun uusi ohjelmisto on saatavilla, **SW-päivitys** -painike tulee näkyviin tähän valikkoon.
	Oikeudellisia tietoja	Voit tarkistaa oikeudelliset tiedot.

Lukitus

Voit lukita ohjauspaneelin tahattoman käytön estämiseksi.

- Aktivoi Lukitus-toiminto, koskettamalla ⚌ ohjauspaneelin painiketta, valitsemalla **Lukitus**, ja painamalla sitten **Valitsin**.
- Voit poistaa Lukitus-toiminnon käytöstä, koskettamalla ja pitämällä painettuna ⚌-painiketta kunnes näyttöön tulee viesti ”Ohjaus on vapautettu”.

Älykkäät valmistustoiminnot

Automaattinen kypsennys

Seuraavassa taulukossa esitellään 35 Automaattista ohjelmaa höyrykypsennystä, paistamista, grillaamista, paahtamista ja uudelleenlämmitystä varten. Taulukot sisältävät sen määrät ja asianmukaiset suositukset.
Ennen näiden ohjelmien käyttöä täytä vesisäiliö aina täyteen raikasta vettä. Muut ohjelmat ovat käynnissä puhallinuunitilassa tai grillitilassa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

1. Höyrystäminen

Ruoka-aine	Paino (kg)	Lisätarvike	Hyllytaso
Parsakaalin kukinnot	0,2-0,6	Höyryastia, perforoitu	2
	Laita parsakaalin kukinnot höyryastiaan ja paina käynnistyspainiketta kypsennystä varten.		
Kukkakaalin kukinnot	0,2-0,6	Höyryastia, perforoitu	2
	Laita kukkakaalin kukinnot höyryastiaan ja paina käynnistyspainiketta kypsennystä varten.		
Höyrytetty kalafilee	0,2-1,0	Höyryastiat, perforoitu	2
	Laita kalafileet (2 cm) höyryastioihin. Paina käynnistyspainiketta kypsennystä varten. Voit käyttää pohjassa olevaa leivinpeltiä valumista varten.		
Höyrytetty kalapihvi	0,2-1,0	Höyryastiat, perforoitu	2
	Laita kalapihvit (3 cm) höyryastioihin. Paina käynnistyspainiketta kypsennystä varten. Voit käyttää pohjassa olevaa leivinpeltiä valumista varten.		
Höyrytetyt katkaravut	0,2-0,5	Höyryastiat, perforoitu	2
	Laita katkarapuja (raakoja / keittämättömiä - kuorittuja tai kuorimattomia) höyryastioihin. Paina käynnistyspainiketta kypsennystä varten. Voit käyttää pohjassa olevaa leivinpeltiä valumista varten.		
Höyrytetty kananrinta	0,2-1,0	Höyryastiat, perforoitu	2
	Laita kananrinta höyryastioihin ja paina käynnistyspainiketta kypsennystä varten. Voit käyttää pohjassa olevaa leivinpeltiä valumista varten.		
Kananmuna, keskikypsä	0,1-0,6	Höyryastia, perforoitu	2
	Laita 2-10 munaa höyryastiaan. Jos pidät kiinteämmistä kananmunista, jätä kananmunat seisomaan muutamaksi minuutiksi.		
Höyrytetty perunanpuolikas	0,4-0,8	Höyryastia, perforoitu	2
	Leikkaa perunat (kukin 150-200 g) puolikkaiksi, laita ne höyryastiaan ja paina kypsennyksen käynnistyspainiketta.		
Valkoinen riisi	0,2-0,4	Höyryastia, perforoitu	2
	Levitä valkoinen riisi (basmatiriisi tai pandan) tasaisesti tasaiseen pyrex-astiaan. Lisää jokaista 100 g riisiä kohti 200 ml kylmää vettä. Sekoita höyrytyksen jälkeen.		
Flan, höyrytetty	0,4-0,6	Höyryastia, perforoitu	2
	Laita täyteseos 6 pieneen täytevuokaan (100 ml kuhunkin). Peitä kelmulla. Laita astiat höyrylautaselle.		
Kuivattujen hedelmien haudutus	0,1-0,5	Höyryastia, perforoitu	2
	Laita kuivatut hedelmät (aprikoosit, luumut, omena) höyrylautaselle.		
Suklaan sulattaminen	0,1-0,3	Höyryastia, perforoitu	2
	Riko suklaa (puhdas suklaa tai leivontasuklaa) paloiksi, laita pieneen lasiseen pyrex-astiaan ja peitä se muovikelmulla tai kannella. Laita astia höyrylautaselle. Pidä peitettynä ohjelman aikana. Kun se on otettu ulos, sekoita hyvin. (Valkoiselle tai maitosuklaalle vähennä 5 min.)		

Älykkäät valmistustoiminnot

2. Leipominen

Ruoka-aine	Paino (kg)	Lisätarvike	Hyllytaso
Omenapiirakka	1,2-1,4	Uuniteline	1
	Aseta omenapiirakka pyöreään metalliastiaan. Laita uuniritilälle. Paino sisältää omenan ja muut ainesosat.		
Hedelmäpiirakan pohja	0,3-0,5	Uuniteline	2
	Laita taikina metallipohjaiseen vuokaan uuniritilälle.		
Brownies	0,5-0,7	Uuniteline	2
	Laita taikina pyöreään lasiseen pyrex- tai keraamiseen vuokaan uuniritilälle.		
Hollantilainen voipiirakka	0,5-0,7	Uuniteline	1
	Laita taikina metallipohjaiseen vuokaan uuniritilälle.		
Hollantilainen kuivakakku	0,7-0,8	Uuniteline	2
	Kaada taikina sopivankokoiseen, suorakulmaiseen metallivuokaan (jonka pituus on 25 cm). Laita astia pituussuunnassa luukkua vasten uuniritilälle.		
Muffinsit	0,5-0,6	Uuniteline	2
	Laita muffinssitaikina metalliseen muffinssivuokaan, joka sopii 12 muffinssille. Aseta astia uuniritilän keskelle.		
Sokerikakku	0,3-0,6	Uuniteline	1
	Laita 300 g taikinaa, jotka ovat 18 cm, 400 g 24 cm ja 500 g 26 cm halkaisijaltaan pyöreään mustaan metallivuokaan. Aseta astia uuniritilän keskelle.		
Kotitekoinen pizza	0,6-1,0	Uunipelti	1
	Laita pizza leivinpellille. Painovälit sisältävät lisukkeita, kuten kastiketta, vihanneksia, kinkkua ja juustoa.		

3. Grillaaminen

Ruoka-aine	Paino (kg)	Lisätarvike	Hyllytaso
Naudanlihapihvi, ohut	0,3-0,6	Uuniteline / Uunipelti	4 / 1
	Laita naudanlihapihvit vierekkäin uuniritilän ja pellin keskelle. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta.		
Kananpalat	0,5-0,7 1,0-1,2	Uuniteline / Uunipelti	4 / 1
	Sivele kylmille kananpaloille öljyä ja mausteita. Laita nahkapuoli alaspäin uuniritilälle ja pellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta.		
Kananrumpupuikot	0,5-0,7	Uuniteline / Uunipelti	4 / 1
	Laita marinoidut broilerinkoivet vierekkäin uuniritilälle ja uunipellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta.		
Grillattu kalapihvi	0,3-0,6	Uuniteline / Uunipelti	4 / 1
	Marinoi kalafileet (1 cm) ja aseta ne vierekkäin uuniritilälle ja leivinpellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta.		

Ruoka-aine	Paino (kg)	Lisätarvike	Hyllytaso
Grillattu kalafilee	0,3-0,6	Uuniteline / Uunipelti	4 / 1
	Marinoi kalafileet (1 cm) ja aseta ne vierekkäin uuniritilälle ja leivinpellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta.		
Lampaankyljykset	0,3-0,6	Uuniteline / Uunipelti	4 / 1
	Marinoi lampaankyljykset. Laita lampaankyljykset uuniritilälle ja pellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta.		

4. Paahtaminen

Ruoka-aine	Paino (kg)	Lisätarvike	Hyllytaso
Kana, kokonainen	1,0-1,1 1,2-1,3	Uuniteline / Uunipelti	2 / 1
	Sivele kylmän kanan pinnalle öljy-mausteseosta. Aseta se rintapuoli alaspäin uuniritilän ja leivinpellin keskelle. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta.		
Naudanpaisti, puolikypsä	1,1-1,3	Uuniteline / Uunipelti	2 / 1
	Sivele naudanliha öljyllä ja mausteilla (vain pippurilla, suola lisätään paahtamisen jälkeen). Laita se uuniritilälle ja uunipellille rasvapuoli alaspäin. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta. Paahtamisen jälkeen ja 5-10 minuutin seisonta-ajan aikana se on käärittävä alumiinifolioon.		
Paahdettu sianliha	0,7-0,9	Uuniteline / Uunipelti	2 / 1
	Laita öljyllä ja mausteilla sivelty porsaanpaisti rasvapuoli alaspäin uuniritilälle ja pellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka-aine	Paino (kg)	Lisätarvike	Hyllytaso
Kokonainen kala	0,4-0,8	Uuniteline / Uunipelti	2 / 1
	Sivele kokonaisen kalan nahka öljyllä ja mausteilla. Aseta kalat vierekkäin, pää pyrstö vastakkain, uuniritilälle ja leivinpellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse **OK**, ja paina sitten **Valitsin**. Valitse sitten **Jatka**, ja paina sitten **Valitsin** ja jatka valmistusta. Ohjelma soveltuu kokonaisille kaloille, kuten taimenelle, kuhalle tai kiiskelle.		
Paahdetut vihannekset	0,2-0,5	Uunipelti	4
	Laita vihannekset, kuten viipaloitu kesäkurpitsa, paprikan palat, viipaloitu munakoiso, sienet ja kirsikkatomaatit pellille. Sivele oliiviöljyn, yrttien ja mausteiden seoksella.		
Uuniperuna	0,4-0,8	Uunipelti	2
	Käytä keskikokoisia perunoita. Huuhtele ja puhdista perunat. Sivele pinta oliiviöljyn, suolan, pippurin ja yrttien seoksella. Laita perunat vierekkäin leivinpellille.		

5. Automaattinen uudelleenlämmitys

Ruoka-aine	Paino (kg)	Lisätarvike	Hyllytaso
Pakastettu pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Uuniteline	2
	Laita pakastepizza uuniritilän keskelle.		
Pakastetut uunisipsit	0,4-0,5	Uunipelti	2
	Levitä pakastetut uunilastut leivinpellille.		
Pakastetut kalapuikot	0,3-0,5	Uunipelti	2
	Laita pakastettu kalapuikko tasaisesti leivinpellille. Jos käännät ruokaa, kun äänimerkki kuuluu, voit saada parempia tuloksia.		

Automaattinen sulatus

Ruoka-aine	Paino (kg)	Seisotusaika (min.)	Hyllytaso
Pakastettu liha	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Suojaa aina reunat alumiinifoliolla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa. Aseta liha uuniritilälle. Aseta uuniritilä hyllytasolle 2 ja leivinpelti hyllytasolle 1.
Pakastettu siipikarjanliha	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Suojaa koipien ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa. Laita kananliha uuniritilälle. Aseta uuniritilä hyllytasolle 2 ja leivinpelti hyllytasolle 1.
Pakastekala	0,3-0,8	10-30	Suojaa aina kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa. Laita kala uuniritilälle. Aseta uuniritilä hyllytasolle 2 ja leivinpelti hyllytasolle 1.
Pakastettu leipä	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Aseta leipä vaakasuoraan, pituussuunnassa luukkua vasten leivinpellille, hyllytasolle 2. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen leipien sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa.
Pakastetut hedelmät	0,2-0,6	5-10	Levitä hedelmät tasaisesti pellille, hyllytasolle 2. Tämä ohjelma sopii kaikenlaisille viipaloiduille hedelmille tai marjoille.

⚠ HUOMIO

- Kun olet sulattanut lihan (erityisesti kananlihan), käytä tyhjää uunia noin 10 minuuttia konvektiotilassa (200 °C) bakteerien tappamiseksi ontelossa.
- Älä pakasta elintarvikkeita uudelleen, kun ne ovat sulaneet.

HUOM.

1. Kun olet lopettanut sulatuksen, kaada lokerossa oleva vesi pois ja pese säiliö.
2. Kuivaa keittotila kuivalla liinalla, jos sinne on jäänyt vettä.
3. Jäähdytyspuhallin toimii aina 3-10 minuuttia automaattisen sulatustilan jälkeen. Tämä ei kuitenkaan ole toimintahäiriö, eikä sinun tarvitse olla huolissasi tästä.

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

Höyryavusteiset toiminnot

Höyrykypsennys
Käytä tässä taulukossa esitettyjä asetuksia ja aikoja höyrystämisen ohjeina.
Suosittelemme täyttämään vesisäiliön aina raikkaalla vedellä enimmäistasoon asti.
Joskus voit käyttää pohjassa olevaa leivinpeltiä kondenssiveden keräämiseen, esimerkiksi kalafileitä varten.

Ruoka-aine	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Parsakaalin kukinnot	12-14	Höyryastia, perforoitu (2)
Kokonaiset porkkanat	25-30	Höyryastia, perforoitu (2)
Viipaloidut vihannekset (paprika, kesäkurpitsa, porkkanat, sipulit)	15-20	Höyryastia, perforoitu (2)
Vihreät pavut	20-25	Höyryastia, perforoitu (2)
Parsa	10-15	Höyryastia, perforoitu (2)
Kokonaiset vihannekset (latva-artisokat, kokonainen kukkakaali, maissintähkät)	25-35	Höyryastia, perforoitu (2)
Kuoritut perunat (leikattu neljään osaan)	30-35	Höyryastia, perforoitu (2)
Kalafilee (2 cm paksuus)	15-20	Höyryastia, perforoitu (2)
Katkaravut (raaka/keittämätön)	10-14	Höyryastia, perforoitu (2)
Kananrinta	23-28	Höyryastia, perforoitu (2)
Keitetyt kananmunat (kovaksikeitetty)	16-20	Höyryastia, perforoitu (2)
Pakastetut hiivapyörykät	25-30	Höyryastia, perforoitu (2)
Valkoinen riisi (basmati tai pandan) (Käytä tasaista pyrex-astiaa ja lisää kaksinkertainen määrä vettä.)	30-35	Höyryastia, perforoitu (2)
Maitoriisi (Käytä tasaista pyrex-astiaa, lisää kaksinkertainen tai nelinkertainen määrä maitoa)	40-50	Höyryastia, perforoitu (2)
Hedelmäkompotti (Käytä tasaista pyöreää pyrex-lasia, lisää 1 tl sokeria ja 2 rkl vettä)	25-35	Höyryastia, perforoitu (2)
Flan/Kreemi (6 jälkiruokaa, kukin 100 ml, peitetään foliolla)	20-25	Höyryastia, perforoitu (2)
Munakastike (Käytä suurta tasaista pyrex-astiaa, peitä astia foliollal)	30-35	Höyryastia, perforoitu (2)

Kaksitasoinen höyrykypsennys

Käytä tässä taulukossa esitettyjä asetuksia ja aikoja höyrystämisen ohjeina.
Suosittelemme täyttämään vesisäiliön aina raikkaalla vedellä enimmäistasoon asti. Jos sinulla on erilaisia ruokia, joiden valmistusaika on samankaltainen, voit laittaa kaikki tuotteet uuniin samaan aikaan. Muussa tapauksessa laita ensimmäiseksi se tuote, jonka valmistusaika on pisin.
Laita höyryastia tasolle 2 ja uuniritilä tasolle 4.

Ruoka-aine	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
2-tasoinen ruoanlaitto: Kahden ruokalajin ateriat (kalafileet/viipaloidut vihannekset)	15-20	Uuniteline (4) / Höyryastia, perforoitu (2)
2-tasoinen ruoanlaitto: Kahden ruokalajin ateriat (kananrinta/kokonaiset vihannekset)	25-30	Uuniteline (4) / Höyryastia, perforoitu (2)

Suosittelemme käyttämään tasaista pyrex-astiaa uuniritilällä.
Pidennä kypsennysaikaa 20-30 %, jos haluat kypsennyttää useita eri ruokia samanaikaisesti.

Höyrykonvektio / Höyry ylälämpö + Konvektio / Höyry pohjalämpö + Konvektio

Käytä tämän taulukon asetuksia ja aikoja ohjeellisina paistoa ja paahtamista varten.
Suosittelemme täyttämään vesisäiliön aina raikkaalla vedellä enimmäistasoon asti.

Ruoka-aine	Yhdistelmä Höyrytoiminto	Lämpöt. (°C)	Esilämmitys	Höyrytaso	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Leivonnaisten raidat (lisää juustoraastetta)	Höyrykonvektio	200	O	Pieni teho	15-20	Uunipelti (1)
Kroissantit (valmis croissant-taikina)	Höyrykonvektio	180	O	Pieni teho	20-25	Uunipelti (1)
Kotitekoinen leipä	Höyry pohjalämpö + Konvektio	180	O	Keski	30-40	Uuniteline (1)
Vihannesgratiini / Perunagratiini	Höyrykonvektio	160-180	O	Keski	35-50	Uuniteline (2)
Paahtopaisti,1 kg Keskitaso-kypsä	Höyry ylälämpö + Konvektio	1. vaihe: 180 2. vaihe: 180	X	Suuri teho	1. vaihe: 25-35 2. vaihe: 25-35	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Kana, kokonainen	Höyry ylälämpö + Konvektio	1. vaihe: 210 2. vaihe: 210	X	Suuri teho	1. vaihe: 30-40 2. vaihe: 20-30	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Kananpalat	Höyry ylälämpö + Konvektio	1. vaihe: 210 2. vaihe: 210	X	Suuri teho	1. vaihe: 20-30 2. vaihe: 20-30	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)

HUOM.

- Suosittelemme ruoan kääntämistä 1. ja 2. vaiheessa.
- Jos avaat luukun uunin kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Jos haluat käynnistää uunin uudelleen, sulje luukku, valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Valitsin**.

Älykkäät valmistustoiminnot

Kiertoilmatoiminnon opas

Kiertoilma

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paistamista varten.
Suosittelemme esilämmittämään uunin Konvektio-tilassa.

Ruoka-aine	Lämpöt. (°C)	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Hasselpähkinäkakku suorakaiteen muotoisessa vuoassa	160-170	60-70	Uuniteline (1)
Sitruunakakku rengas- tai kulhovuoassa	150-160	50-60	Uuniteline (1)
Sokerikakku	150-160	25-35	Uuniteline (1)
Hedelmäpiirakan pohja	150-170	25-35	Uuniteline (1)
Matala murukuorrutettu hedelmätorttu (hiivataikina)	150-170	30-40	Uunipelti (2)
Kroissantit	170-180	10-15	Uunipelti (1)
Sämpylät	180-190	10-15	Uunipelti (1)
Keksit	160-180	10-20	Uunipelti (2)
Ranskalaiset perunat	200-220	15-20	Uunipelti (2)

Ylälämpö + Konvektio

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paahtamista varten.
Suosittelemme esilämmittämään uunin käyttämällä Ylälämpö + Konvektio -tilaa.
Laita liha uuniritilälle, noudata taulukossa annettuja hyllytasoja ja käytä leivinpeltiä öljypannuna tasolla 1.

Ruoka-aine	Lämpöt. (°C)	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Naudanlihapaisti (1 kg / keskikokoinen)	170-190	60-90	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Sianlapa / Rulla (1 kg)	180-200	90-120	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Lampaanpaisti / Lampaanreisi (0,8 kg)	190-210	50-80	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Kokonainen kana (1,2 kg)	200-220	50-70	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Kala, kokonaiset taimenet (2 kpl / 0,5 kg)	180-200	30-40	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Ankanrinta (0,3 kg)	180-200	25-35	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)

Pohjalämpö + Konvektio

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena leipomista ja paahtamista varten. Suosittelemme esilämmittämään uunin Alalämpö + Konvektio -tilassa.

Ruoka-aine	Lämpöt. (°C)	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Kotitekoinen pizza	180-200	20-30	Uunipelti (1)
Jäähdytetty esipaistettu quiche / Piirakka	180-200	10-15	Uuniteline (1)
Pakastettu itsekohoava pizza	180-200	15-20	Uunipelti (1)
Pakastettu pizza	180-200	15-25	Uunipelti (1)
Jäähdytetty pizza	180-200	8-15	Uunipelti (1)
Omenapiirakka	160-180	60-70	Uuniteline (1)
Leivonnainen, omenatäyte	180-200	10-15	Uunipelti (1)

Grillausopas

Iso grilli

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena grillausta varten. Aseta grillauslämpötilaksi 220 °C ja esilämmitä 5 minuuttia.

Ruoka-aine	1. Aika (min.)	2. Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Kebabvartaat	8-10	6-8	Uuniteline (4) / Uunipelti (1)
Sianlihapihvit	7-9	5-7	Uuniteline (4) / Uunipelti (1)
Makkarat	6-8	6-8	Uuniteline (4) / Uunipelti (1)
Kananpalat	20-25	15-20	Uuniteline (4) / Uunipelti (1)
Lohimedaljongit	8-12	6-10	Uuniteline (4) / Uunipelti (1)
Viipaloidut vihannekset	15-20	–	Uunipelti (4)
Paahtoleipä	2-3	1-2	Uuniteline (4)
Juustokuorrutteiset paahtoleivät	3-5	–	Uuniteline (4)

Älykkäät valmistustoiminnot

Puhallin grilli

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena grillausta varten.
Aseta grillauslämpötilaksi 220 °C ja esilämmitä 5 minuuttia.

Ruoka-aine	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Makkarat	8-10	Uuniteline (3)
Perunalohkot	20-25	Uuniteline (3)
Pakastetut uunisipsit	15-20	Uunipelti (3)
Pakastetut kroketit	20-25	Uunipelti (3)
Pakastetut nugetit	15-20	Uunipelti (3)
Lohipihvi	15-20	Uuniteline (3) / Uunipelti (1)
Kalafilee	12-17	Uuniteline (3) / Uunipelti (1)
Kokonainen kala	15-20	Uuniteline (3) / Uunipelti (1)
Kananpalat	30-40	Uuniteline (3) / Uunipelti (1)

Puhallin perinteinen opas

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena leipomista ja paahtamista varten.
Suosittelemme esilämmittämään uunin perinteisellä puhaltimella.

Ruoka-aine	Lämpöt. (°C)	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Lasagne	200-220	20-25	Uuniteline (2)
Vihannesgratiini	180-200	20-30	Uuniteline (2)
Perunagratiini	180-200	40-60	Uuniteline (2)
Pakastepizza patongit	160-180	10-15	Uunipelti (2)
Marmorikakku	160-180	50-70	Uuniteline (1)
Kakku	150-170	50-60	Uuniteline (1)
Muffinsit	180-200	20-30	Uuniteline (1)
Keksit	180-200	10-20	Uunipelti (2)

Eco konvektio

Tässä tilassa käytetään optimoitua lämmitysjärjestelmää, jotta säästät energiaa ruokien valmistuksen aikana. Tähän luokkaan kuuluvia aikoja ei suositella esilämmitettäväksi ennen kypsennystä energian säästämiseksi.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (min.)
Hedelmämurska, 0,8-1,2 kg	Uuniteline	1	160-180	50-70
Pannuperunat, 0,4-0,8 kg	Uunipelti	2	190-200	60-70
Makkarat, 0,3-0,5 kg	Uuniteline + Uunipelti	2 1	160-180	20-30
Pakastetut uunisipsit, 0,3-0,5 kg	Uunipelti	2	180-200	30-40
Pakastetut perunalohkot, 0,3-0,5 kg	Uunipelti	2	190-210	30-40
Kalafileet, paistetut, 0,4-0,8 kg	Uuniteline + Uunipelti	2 1	200-220	25-35
Rapeat kalafileet, paneroidut, 0,4-0,8 kg	Uuniteline + Uunipelti	2 1	200-220	30-40
Naudan ulkofilee, 0,8-1,2 kg	Uuniteline + Uunipelti	2 1	180-200	60-70
Paahdetut vihannekset, 0,4-0,6 kg	Uunipelti	2	200-220	20-30

Energiansäästövihje

- Jos kypsennysaika on yli 30 minuuttia, uuni voidaan sammuttaa 5-10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä energian säästämiseksi.
  Jäännöslämpö viimeistelee kypsennysprosessin.
- Älä avaa luukkua usein kypsennyksen aikana uunin lämpötilan säilyttämiseksi ja energian säästämiseksi.

Intensiivisen ruoanvalmistuksen opas

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paahtamista varten.
Suosittelemme esilämmittämään uunin intensiivitilassa (Ylä + Ala + Konvektio).

Ruoka-aine	Lämpöt. (°C)	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Uuniteline (1)
Vihannesgratiini (2 kg)	160-180	40-60	Uuniteline (1)
Perunagratiini (2 kg)	160-180	60-90	Uuniteline (1)
Paahtopaisti (2 kg / keskikokoinen)	160-180	60-90	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Kokonainen ankka (2 kg)	180-200	60-90	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
2 kokonaista broileria (1,2 kg kukin)	200-220	60-90	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)

Pro-paahto

Tämä tila sisältää automaattisen lämmitysjakson yli 200 °C:n lämpötilaan.
Ylälämmitin ja konvektiopuhallin toimivat lihan paahtamisen aikana. Tämän vaiheen jälkeen ruoka kypsennetään hellävaraisesti alhaisessa esivalintalämpötilassa.
Tämä prosessi tehdään ylä- ja alalämmittimien ollessa toiminnassa.
Tämä tila sopii lihapaistille, siipikarjalle ja kalalle.
Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paahtamista varten.

Ruoka-aine	Lämpöt. (°C)	Aika (tuntia)	Lisävaruste (hyllytaso)
Paahtopaisti	80-100	3:30-4:30	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Paahdettu sianliha	90-110	3:30-4:00	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Ankka rinta	80-100	1:30-2:00	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Naudan ulkofilee	80-100	1:30-2:00	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)
Porsaanfilee	80-100	1:30-2:00	Uuniteline (2) / Uunipelti (1)

Ilmapaisto

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeina ilman avulla tapahtuvaa paistamista varten.
Esilämmitystä ei tarvita.

Ruoka	Annoskoko (g)	Lämpöt. (°C)	Valmistusaika (min.)	Hyllytaso
Perunat				
Pakasteranskalaiset	500-1000	210-220	20-25	3
Pakastetut uunisipsit, maustetut	500-1000	210-220	15-20	3
Pakastetut Tater Tots	500-1000	210-220	15-20	3
Pakastettu Hash Brown*	500-1000	210-220	15-20	3
Pakastetut perunalohkot	500-1000	210-220	15-20	3
Kotitekoiset uunisipsit	500-1000	190-200	20-25	3
Kotitekoiset perunaviipaleet*	500-1000	200-210	20-25	3
Pakastettu				
Pakastetut broilerinugetit	300-500	210-220	15-20	3
Pakastetut broilerinsiivet*	500-1000	210-220	25-30	3
Pakastetut sipulirenkaat	300-500	210-220	10-15	3
Pakastetut kalapuikot	300-500	210-220	15-20	3
Pakastetut broilerin suikaleet	500-1000	210-220	20-25	3
Jäädytetyt Churros	300-500	190-200	10-15	3
Linnunliha				
Tuoreet rintavartaat*	500-1000	200-210	30-35	3
Tuoreet broilerinsiivet*	300-500	200-210	27-32	3
Kananrinta, leivitetty*	300-500	200-210	25-30	3

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annoskoko (g)	Lämpöt. (°C)	Valmistusaika (min.)	Hyllytaso
Vihannekset				
Parsa, leivitetty	100-300	200	15-20	3
Munakoisot, leivitetyt	200-400	200	15-20	3
Sieni, leivitetty	100-300	200	15-20	3
Sipuli, leivitetty	100-300	200	15-20	3
Kukkakaali, leivitetty	300-500	190-200	15-20	3
Vihannessekoitus, leivitetty	300-500	200	15-20	3

***** Käännä se 2/3 kypsennysajan jälkeen.

HUOM.

- Aseta leivinpelti tai alusta Air fry -alustan alla olevalle telineelle, jotta mahdolliset valumat saadaan talteen. Tämä auttaa vähentämään räiskymistä ja savua.
- Ennen kuin käytät leivinpaperia, tarkista leivinpaperin suurin sallittu lämpötila.
- Tuoreiden tai kotitekoisten ruokien kypsennyksessä voit levittää öljyä laajemmalle alueelle tasaisemmin, jolloin ruoka rapeutuu tehokkaammin.

Monitasoinen ruoanlaitto (Erikoisohjelma)

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paistamista varten.
Suosittelemme esilämmittämään uunin monitasoisessa kypsennystilassa.

Ruoka-aine	Lämpöt. (°C)	Aika (min.)	Lisävaruste (hyllytaso)
Pienet kakut	150-160	20-30	2 uunipelti (4+2)
Minipiirakat	160-180	20-30	2 uunipelti (4+2)
Kroissantit	160-180	20-30	2 uunipelti (4+2)
Leivonnainen	180-200	30-40	2 uunipelti (4+2)
Keksit	170-190	15-20	2 uunipelti (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Uuniteline (4) / Uunipelti (2)
Pakastetut uunisipsit	180-200	30-50	2 uunipelti (4+2)
Pakastetut nugetit	180-200	20-30	2 uunipelti (4+2)
Pakastettu pizza	200-220	20-30	Uuniteline (4) / Uunipelti (2)

Koeastiat

Standardin EN 60350 mukainen

1. Leipominen

Paistosuositukset koskevat esilämmitettyä uunia. Aseta leivinpelti viisto puoli kohti luukun etuosaa.

Ruokalaji	Ruokalaji & muistiinpanot	Hyllytaso	Kypsennystila	Lämpöt. (°C)	Valmistusaika (min.)
Pienet kakut	Uunipelti	1	Puhallin perinteinen	150-160	20-30
		1	Kiertoilma	150-160	20-25
	Uunipelti + Uunipelti	2 + 4	Monitasoinen ruoanlaitto	150-160	20-30
Rasvaton kermakakku	Jousikakkuvuoka Big-ritilällä (Tummapinnoitettu, Ø 26 cm)	1	Perinteinen	150-160	20-30
		1	Kiertoilma	150-160	30-35
Pikkuleivät	Uunipelti	1	Perinteinen	150-160	20-30
		1	Kiertoilma	150-160	20-30
Omenahiivakakku	Uunipelti	1	Perinteinen	150-160	40-50
		1	Kiertoilma	150-160	45-55
Omenapiirakka	Iso ritilä + 2 Kakkuvuokaa * (Tummapinnoitettu, Ø 20 cm)	1 Sijoitettu vinosti	Pohjalämpö + Konvektio	170-190	70-90

* Kaksi kakkua asetetaan ritilälle vasemmalle taakse ja oikealle eteen.

2. Grillaaminen

Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuuttia grillaustoiminnolla.

Ruokalaji	Ruokalaji & Muistiinpanot	Hyllytaso	Kypsennystila	Lämpöt. (°C)	Valmistusaika (min.)
Valkoinen leipä paahtoleipä	Uuniteline	4	Grilli	250	1st 1-2 2nd 1-2
Naudanlihapihvit (12 ea)	Uuniteline + Uunipelti (rasvojen talteenottoon)	4+2	Grilli	250	1st 10-15 2nd 10-15

Puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota myös luukkuun ja luukun tiivistykseen (vain soveltuvat mallit).
Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, tarkista ensin, onko sen tiivisteisiin päässyt kertymään likaa. Käytä saippuavedellä kostutettua pehmeää liinaa uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistamiseen. Huuhtele ja kuivaa hyvin.
Jos laitteen ulkopinnalla (kuten oven pinnalla tai näytössä) on sormenjälkiä, rasvaa tai tahroja, puhdista se pehmeällä liinalla lasinpuhdistusaineella tai neutraalilla pesuaineella ja pyyhi sitten kuivaksi pehmeällä, puhtaalla ja kuivalla liinalla.

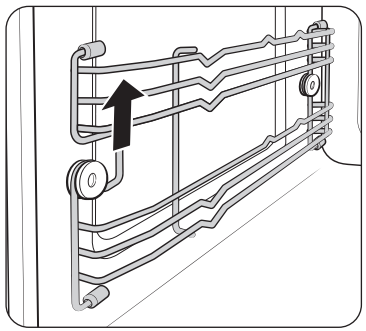
Puhdista mikroaaltouunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

1. Kun uuni on tyhjä, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uunivuoan keskelle.
2. Kuumenna uunia 10 minuuttia uunitilan enimmäislämpötilassa.
3. Kun ohjelma on päättynyt, odota uunin jäähtymistä. Avaa tämän jälkeen luukku ja puhdista uunin sisätilat.

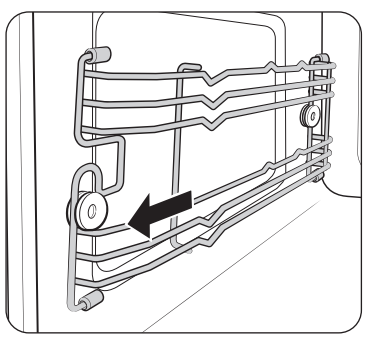
⚠ **HUOMIO**

- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtoaukkoihin.
- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.

Sivutelineet (vain soveltuvat mallit)



1. Nosta telineen etuosaa ylös, jotta se irtoaa pidikkeestä.



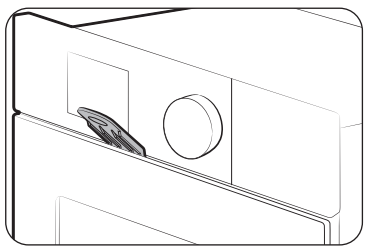
2. Irrota teline vetämällä sitä eteenpäin.
3. Irrota toinen sivuteline samalla tavalla.
4. Puhdista molemmat sivutelineet.
5. Kun olet valmis, noudata vaiheita 1-2 käänteisessä järjestyksessä niiden kokoamiseksi.

HUOM.

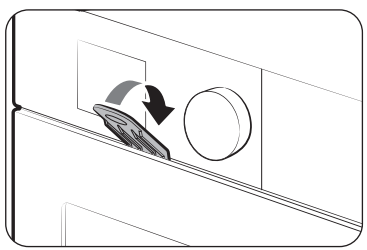
Uuni toimii ilman paikallaan olevia sivutelineitä ja telineitä.

Oven avaaminen manuaalisesti

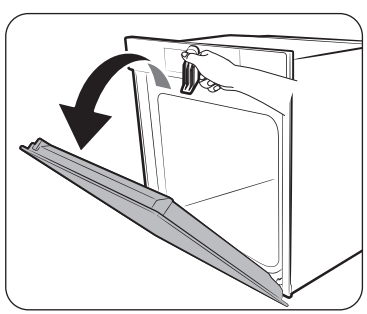
Jos ovi ei avaudu automaattisesti ja haluat avata sen manuaalisesti, voit avata sen ovenavauslaitteella.



1. Aseta ovenavaaja oven ja ohjauspaneelin väliseen rakoon.



2. Nosta ovenavaaja ylös.



3. Ovi avautuu manuaalisesti.

⚠ VAROITUS

- Ovi voi tulla kuumaksi. Käytä uunikäsineitä avatessasi ovea manuaalisesti.
- Jos ovi avataan käsin, höyryä voi päästä paljon ulos. Höyry voi aiheuttaa palovammoja. Astu taaksepäin ja odota, että höyry on haihtunut, ennen kuin otat ruoan pois uunista.

HUOM.

Jos ovi ei avaudu automaattisesti, irrota virtajohto riittävän pitkästä jäähdytysajasta. Jos ongelma ilmenee uudelleen, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Vaihtaminen (korjaaminen)

⚠ VAROITUS

Uunissa ei ole käyttäjän vaihdettavissa olevia osia. Älä vaihda tai korjaa uunia itse.

- Jos uunin saranoissa, tiivisteissä ja/tai luukussa esiintyy ongelmia, ota yhteyttä pätevään asentajaan tai lähimpään Samsungin huoltoon.
- Jos haluat vaihtaa uunin valon, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon. Älä vaihda osaa itse.
- Jos havaitset ongelmia uunin ulkorungossa, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet

Jos et käytä uunia pitkään aikaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja säilytä uunia jossakin kuivassa, pölyttömässä tilassa. Jos uunin sisälle pääsee kertymään pölyä ja kosteutta, uunin suorituskyky saattaa kärsiä.

Vianmääritys

Uunin käytön aikana saattaa esiintyä ongelmia. Jos näin käy, tutustu alla olevaan taulukkoon ja kokeile siinä ehdotettuja ratkaisuja. Jos ongelma jatkuu tai jos jokin näyttökoodi ilmestyy toistuvasti näyttöön, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tarkistettavat kohdat

Jos uunin käytössä on ongelmia, tarkista ensin alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Yleistä		
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	Painikkeiden väleissä saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
	Kosketusnäytölliset mallit: Pinnalla on kosteutta.	Pyyhi kosteus pois laitteen pinnalta.
	Lapsilukko on käytössä.	Ota lapsilukko pois käytöstä.
Aikaa ei näytetä.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Näyttövaihtoehto on pois päältä.	Kytke näyttövaihtoehto päälle. On normaalia, että tämänhetkinen kellonaika katoaa muutaman minuutin kuluttua siitä, kun näyttö on kytketty päälle.
Uuni ei toimi.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
	Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Käyttäjä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.	Kun ruoka on käännetty, valitse Jatka, ja paina sitten Valintapainike.
Uuni sammuu käytön aikana.	Uuni on ollut käynnissä pitkän aikaa.	Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käynnissä pitkään.
	Puhallin ei toimi.	Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	Uunia yritetään käyttää tyhjänä.	Laita ruoka uuniin.
	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.
Uuniin ei tule virtaa.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
Uuni poksahtelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua poksahtelua.	Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Uunin päällä on esineitä.	Poista kaikki uunin päällä olevat esineet.
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.	Puhdista uuni ja avaa luukku.
Luukkua ei voi sulkea.	Luukun automaattitoiminnon moottoria ei ole alustettu.	Pidä luukkua kiinni kädelläsi ja alusta moottori koskettamalla luukun automaattiavauspainiketta.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	Luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa.	Sisävalo saattaa sammua automaattisesti, kun luukku on pitkään auki. Sulje luukku ja avaa se uudelleen tai paina ”Valo” -painiketta.
	Sisävalo on likainen.	Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.	Jos automaattinen toiminto on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka tulee kääntää sulatuksen aikana.	Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK, ja paina sitten Valitsin. Valitse sitten Jatka, ja paina Valitsin ja jatka valmistusta.
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metalliastiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metalliastioita.
Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukkua ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitäntää tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitäntä ja pistorasia on maadoitettu asianmukaisesti.
Laitteesta tippuu vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukusta tulee höyryä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Uuniin jää vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.	Valmistuksen aikana tapahtuvat tehonmuutokset eivät ole toimintahäiriöitä. Tämä ei ole vika.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 5 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi.	Tämä ei ole vika.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Grilli		
Uunista tulee savua käytön aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
	Ruoka on liian lähellä grilliä.	Aseta ruoka riittävälle etäisyydelle valmistuksen ajaksi.
	Ruokaa ei ole valmisteltu ja/tai asetettu uuniin oikein.	Varmista, että ruoka on valmisteltu ja asetettu oikein.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni		
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
Uunista tulee savua esilämmityksen aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Käytetty astia on muovinen tai ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.
Uunista tulee pahaa hajua.	Uunin sisälle on tarttunut ruokaa tai sulanutta muovia.	Käytä höyrytoimintoa ja pyyhi uuni puhtaaksi kuivalla liinalla. Haju hälvenee nopeammin, jos laitat uunin sisälle palan sitruunaa ja käynnistät uunin.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on avattu usein uunin käytön aikana.	Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availet luukkua usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
	Uunin asetuksia ei ole tehty oikein.	Tee asetukset oikein ja yritä uudelleen.
	Grilli tai jokin muu lisätarvike ei ole kunnolla paikoillaan.	Aseta lisätarvikkeet uuniin oikein.
	Valmistusastia on vääränkokoinen tai -tyyppinen.	Nollaa uunin asetukset tai käytä oikeanlaisia, litteäpohjaisia astioita.

Näyttökoodit

Jos uuni ei toimi oikein, näyttöpaneelissa saatetaan näyttää jokin koodi. Tarkista alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Koodi	Kuvaus	Toimenpide
C-20	Lämpötila-anturi on auki.	Irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
	Lämpötila-anturissa on oikosulku.	
C-70	Höyryanturi on auki.	
	Höyryanturi on lyhyt.	
C-F0	Jos pääasiallisen ja alemman MICOM-järjestelmän välillä ei ole yhteyttä.	
C-F1	Tapahtuu vain silloin, kun EEPROM Read tai Write ei ole käytössä.	
C-d4	Automaattisen oven moottorissa on toimintahäiriö.	
C-21	Tämä koodi näytetään, kun uunin lämpötila on korkea. Koodi näytetään, jos lämpötila kohoaa yli enimmäislämpötilarajan eri toimintojen käytön aikana. (Tulta havaittu.)	Irrota virtajohto verkosta, jotta uuni jäähtyy tarpeeksi kauan, ja käynnistä uuni uudelleen.
C-F2	Kosketuspainike toimii väärin.	Pysäytä uuni ja yritä sitten uudelleen.
C-d0		Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja puhdista painike. (Pölyä tai vettä) Jos ongelma ilmenee uudelleen, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Virtalähde		230 V ~ 50 Hz
Virrankulutus	Enimmäisteho	2850 W
	Grilli	2550 W
	Kiertoilma	2500 W
	Höyry	2850 W
Jäähdytysmenetelmä		Puhallinmoottori
Mitat (L x K x S)	Pääyksikkö	595 X 456 X 570 mm
	Kalusteuuni	560 X 446 X 549 mm
Tilavuus		50 litraa
Paino	Netto	33,4 Kg
	Kuljetuspaino	41,1 Kg

* Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on <G>.

Liite

Tuotetietolomake

SAMSUNG		SAMSUNG
Mallin tunnistus		NQ5B7993A**
Energiatehokkuusindeksi kutakin onteloa kohti (EEI cavity)		80,3
Energiatehokkuusluokka onteloa kohti		A+
Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakioidun kuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin ontelossa tavanomaisessa tilassa yhden jakson aikana onteloa kohti. (sähköinen loppuenergia) (EC electric cavity)		-
Energiankulutus, joka tarvitaan standardoidun kuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin ontelossa yhden jakson aikana puhaltimella pakotetussa tilassa onteloa kohti (sähköinen loppuenergia) (EC electric cavity)		0,61 kWh/sykli
Onteloiden määrä		1
Lämmönlähde onteloa kohden (sähkö tai kaasu)		sähkö
Tilavuus onteloa kohti (V)		50 L
Uunityyppi		Kalusteuuni
Laitteen massa (M)		33,4 Kg
Kokonaisvalmiustilan virrankulutus (W) (Kaikki verkkoportit päällä)		1,9 W
Virranhallinta-aika (min.)		20 min.
Wi-Fi	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.

Energiansäästövihjeitä

- Kypsennyksen aikana uunin luukun on pysyttävä suljettuna, lukuun ottamatta ruoan kääntämistä.
  Älä avaa luukkua usein kypsennyksen aikana uunin lämpötilan säilyttämiseksi ja energian säästämiseksi.
- Jos kypsennysaika on yli 30 minuuttia, uuni voidaan sammuttaa 5-10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä energian säästämiseksi. Jäännöslämpö viimeistelee kypsennysprosessin.
- Suunnittele uunin käyttö niin, että vältät uunin sammuttamista yhden ruoanvalmistuksen ja seuraavan ruoanvalmistuksen välillä, jotta säästät energiaa ja lyhennät uunin uudelleenlämmitykseen kuluvaa aikaa.
- Kypsennä mahdollisuuksien mukaan useampaa kuin yhtä ruokalajia kerrallaan.

HUOM.

Samsung vakuuttaa täten, että tämä radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Ison-Britannian asiaa koskevien lakisääteisten 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 kirjoita mallin nimi.

⚠ HUOMIO

Tämän laitteen 5 GHz:n WLAN-toimintoa saa käyttää vain sisätiloissa kaikissa EU-maissa ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa.

	Taajuusalue	Lähettimen teho (Enintään)
Wi-Fi	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 viimeisen toimituksen jälkeen ottamalla yhteyttä tukitiimiimme osoitteessa http://opensource.samsung.com (käytä "Inquiry"-valikkoa).

Vastaava täydellinen lähdekoodi on mahdollista saada myös fyysisenä välineenä, kuten CD-ROM-levynä, josta peritään vähimmäismaksu.

Seuraava URL-osoite http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 johtaa tähän tuotteeseen liittyviin avoimen lähdekoodin lisenssitietoihin. Tarjous on voimassa kaikille, jotka ovat saaneet nämä tiedot.

SAMSUNG

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön, asennuksen, huollon tai puhdistuksen neuvontaa.

KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA?

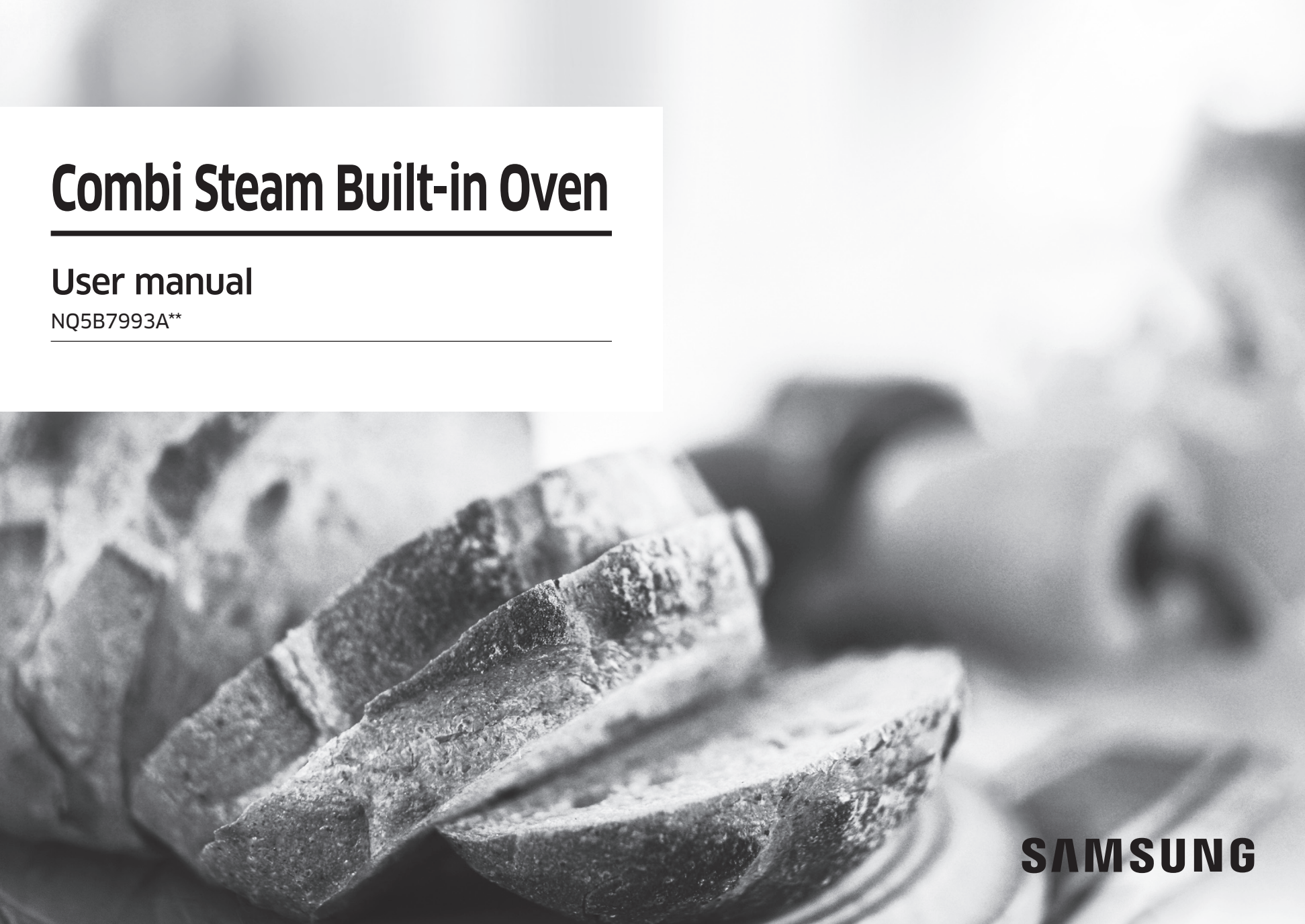
MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	" www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) "
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 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

DG68-01432A-02

Combi Steam Built-in Oven

User manual

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Contents

Using this manual 3

The following symbols are used in this user manual 3

Safety instructions 3

Important safety instructions 3

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6

Installation 7

What's included 7

Installation instructions 8

Install in the cabinet 8

Before you start 11

Control panel 11

Initial settings 11

Side racks 12

Water reservoir 13

Auto door 14

Operations 14

Oven modes 14

Steam assisted modes 16

Special Function 18

Auto Cook 19

Auto Defrost 20

Timer 21

Cleaning 21

Settings 23

Lock 24

Cooking Smart 25

Auto Cook 25

Auto Defrost 29

Manual cooking 30

Test dishes 36

Maintenance 37

Cleaning 37

Opening the door manually 38

Replacement (repair) 39

Care against an extended period of disuse 39

Troubleshooting 39

Checkpoints 39

Information codes 43

Technical specifications 43

Appendix 44

Product data sheet 44

Open Source Announcement 45

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 instructions

⚠ 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 disconnect from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Safety instructions

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

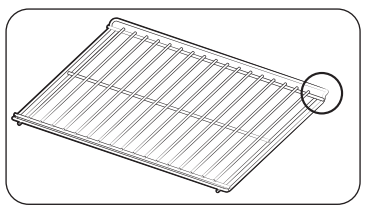
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking big loads. (Depending on model)

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it. Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Safety instructions

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.

WARNING: If the door opens automatically, it may hit children or pets. Make sure that there are no children or pets in range of the door. (Auto door(Handleless) model only)

WARNING: If you close or open the door while the product is in operation, make sure to use oven mitts or potholders. If you touch the door with your bare hands, you may get burned since the surface of the door is hot. (Auto door(Handleless) model only)

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.

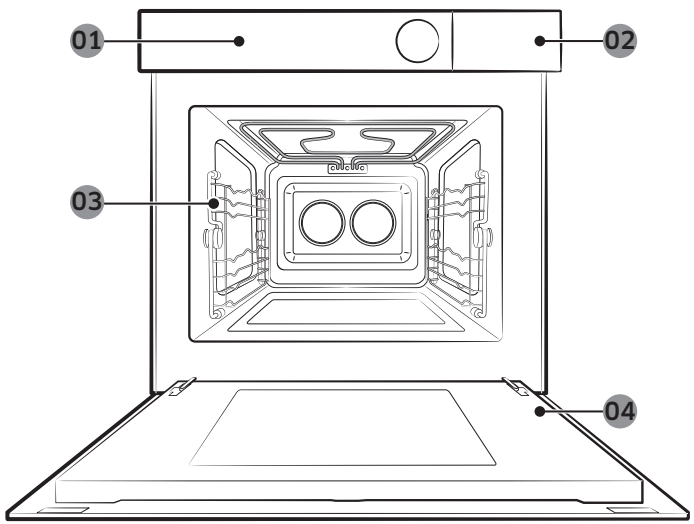
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

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.

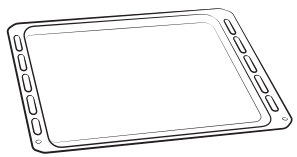
Oven at a glance



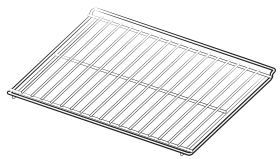
01 Control panel **02** Water reservoir **03** Side racks **04** Door

Accessories

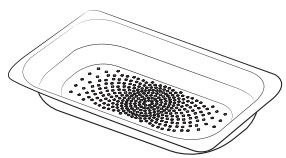
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



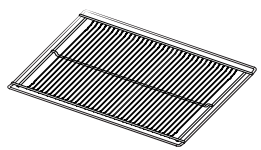
Baking tray



Oven rack



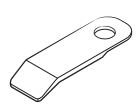
Steam dish



Air fry rack
(Useful for air fry mode.)



3 Screws (M4 L25)



Door Opener

NOTE

See the **Cooking Smart** on page **25** to determine the appropriate accessory for your dishes.

Installation

Installation instructions

General technical information

Electrical Supply	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (W × H × D)	Set size	595 x 456 x 570 mm
	Built in size	560 x 446 x 549 mm

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of packaging and appliance

Packaging is recyclable.
Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.
The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

Safety

- This appliance should only be connected by a qualified technician.
- The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting.
- It should be used exclusively for cooking food in a home setting.
- The appliance is hot during and after use.
- Exercise caution when young children are present.

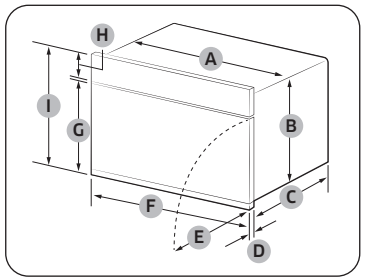
Electrical connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.
Appliance should allow to disconnection of the appliance 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.

Install in the cabinet

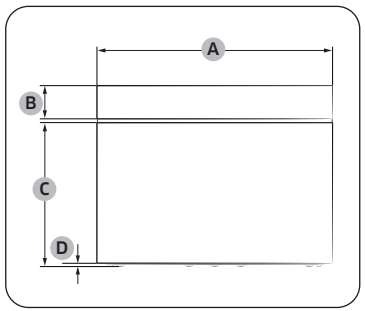
Kitchen cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required dimensions for installation (This product is dedicated to built-in products.)



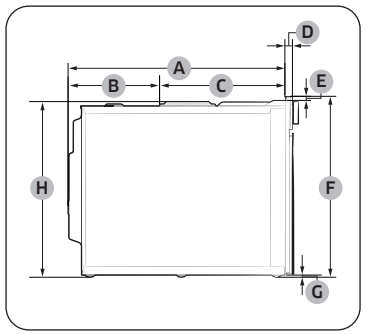
Oven (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



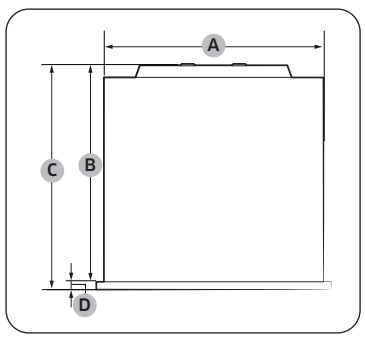
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



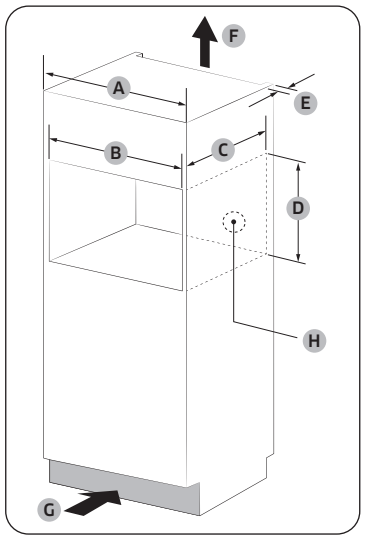
Oven (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



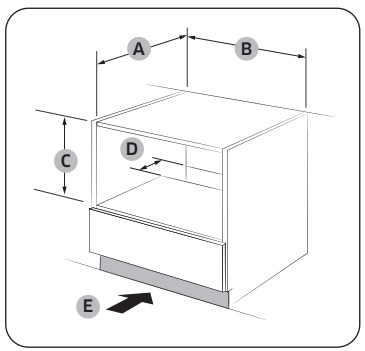
Oven (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Built-in cabinet (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Space for power outlet (30 Ø Hole)



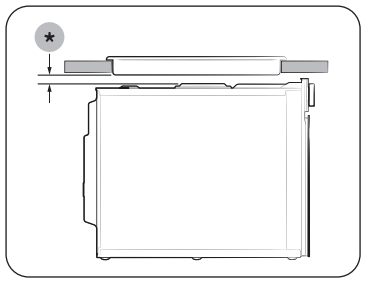
Under-sink cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm²

NOTE

Minimum height requirement **(C)** is for oven installation alone.

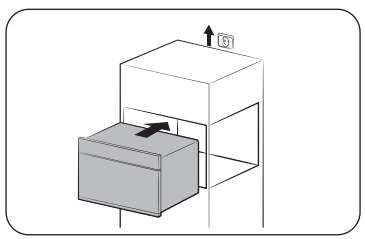
Installation



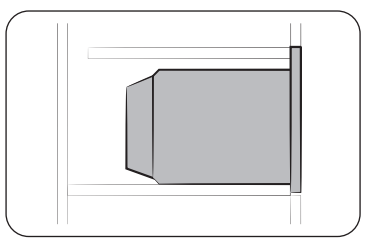
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

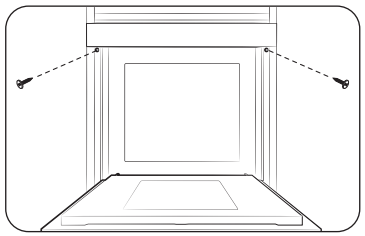
Mounting the oven



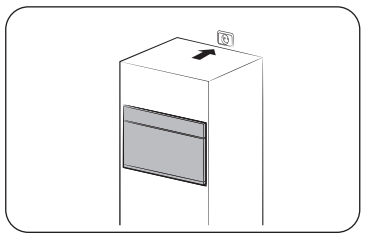
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



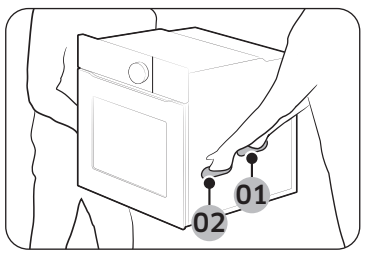
2. Slide the oven completely into the recess.



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles when unpacking the product.

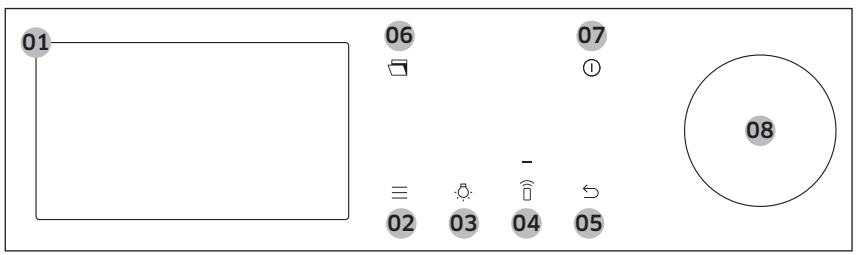
01 Side handle 1
02 Side handle 2

After the installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside of 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.

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 Open Door	Tap to open the door automatically.
07 Power	Tap to turn the screen on or off.
08 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 the press the **Dial Knob**.

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.

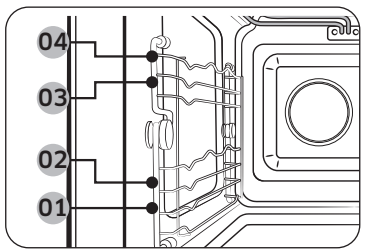
7. Select the time.
   a. Set the hour and minute. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
   b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

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.

Side racks



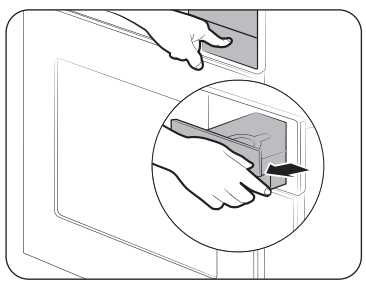
01 Level 1
02 Level 2
03 Level 3
04 Level 4

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

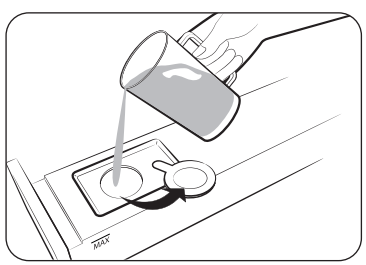
Before you start

Water reservoir

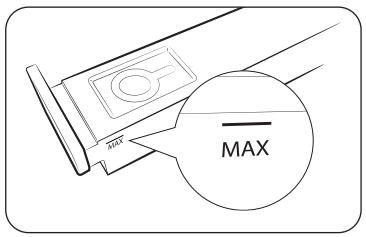
The water reservoir is used for steam functions. Fill it with water in advance of steam cooking.



1. Locate the water reservoir in the top-right corner. Push the cover to open and pull out the reservoir to remove.

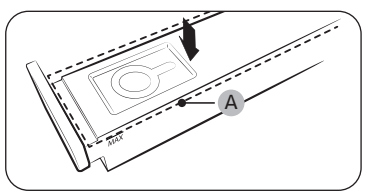


2. Open the reservoir cap, and fill the reservoir with 600 ml of drinkable water.
3. Close the cap, and reinsert the reservoir and close the cover.



NOTE

Do not exceed the MAX line.

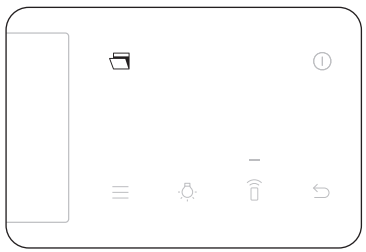


NOTE

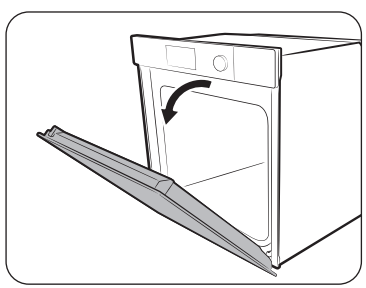
Make sure the upper case **(A)** of the water reservoir is closed before using the oven.

Operations

Auto door



1. Press the **Auto door** button.



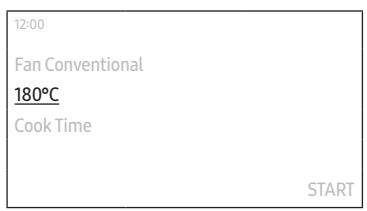
2. The door will open automatically.

⚠ CAUTION

If the door opens automatically, it may hit children or pets. Make sure that there are no children or pets in range of the door.

Oven modes



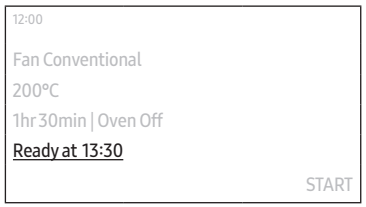




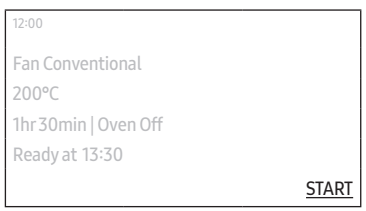
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.
   (For detailed information of each mode, see "**Oven mode descriptions**" section on page **15**.)
3. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.
4. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
   - Maximum cooking time is 10 hours.
5. 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 mode 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.



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**)



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.

NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
  - Select **OFF**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
  - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue 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)	Default temperature (°C)
Convection	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.	
Fan Conventional	40-250	180
	The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This setting is suitable for baking and roasting.	
Eco Convection	40-250	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	150-250	220
	The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
Fan Grill	40-250	180
	Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	

Mode	Temperature range (℃)	Default temperature (℃)
Top Heat + Convection	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	40-250	200
	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.	
Intensive Cook	40-250	220
	Intensive Cook activates all heating elements alternately to distribute heat evenly inside the oven. Use this mode for large recipes, such as large gratins or pies.	
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 Fry	150-250	220
	Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without, or less oil, than normal convection modes. For best results, use this mode on a Air fry tray. Follow recipe or package directions for set temperature, time and quantity.	

Steam assisted modes

⚠ CAUTION

Make sure the water reservoir is filled before using the steam assisted modes.



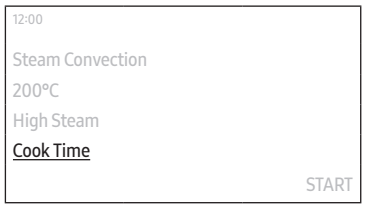
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.
   (For detailed information of each mode, see "**Steam assisted mode descriptions**" section on page **18**.)
   - If you selected **Steam Cook**, go to **step 4**. (**Step 2~3** is not applicable for **Steam Cook**.)



3. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.



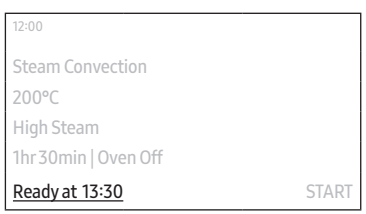
4. Set the steam level.
   - The default setting is "Medium".



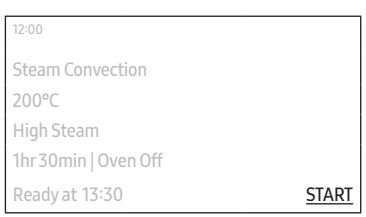
5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
   - Maximum cooking time is 10 hours.
6. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and the press the **Dial Knob**.
   - You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, 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.



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**)



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 and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
  - Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
  - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue 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.

Operations

Steam assisted mode descriptions

Mode	Temperature range (℃)	Default temperature (℃)
Steam Cook	-	-
	Hot steam from the steam generator is injected through several jet nozzles into the oven to cook food. This mode is suitable for cooking vegetables, fish, eggs, fruits, and rice.	
Steam Convection	100-230	160
	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	100-230	180
	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	100-230	200
	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.	

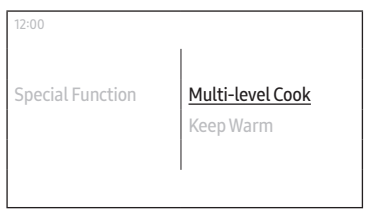
NOTE

- Always fill the water reservoir with fresh water when cooking with these modes.
- After using the steam assisted modes, always wipe moisture inside the oven to prevent scale.

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**.



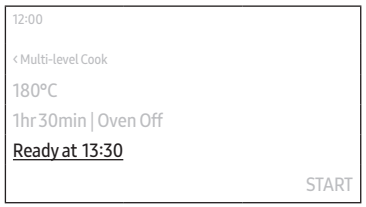
3. Select the desired function, and then press the **Dial Knob**.
(For detailed information of each function, see "**Special Function descriptions**" section on page **19**.)



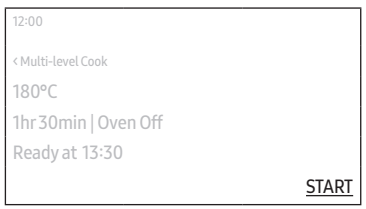
4. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.



5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
   - Maximum cooking time is 10 hours.



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 the cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)



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.

Special Function descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Multi-level Cook	40–250	160
	Use this for cooking with two multi-levels at the same time.	
Keep Warm	60–100	60
	Use this only for keeping foods warm that has just been cooked.	

Auto Cook

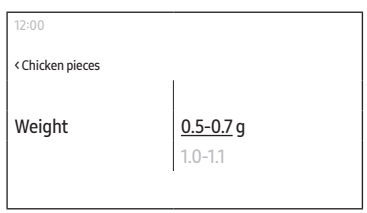
The oven offers 35 Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected programme.



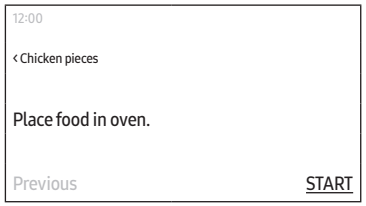
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Cook**, and then press the **Dial Knob**.



3. Select the category, and then press the **Dial Knob**.
4. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
   - For detailed information of each programme, see “Auto Cook” in “Cooking Smart” section on page 25.)
5. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.



6. 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.



7. 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.
8. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
9. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Auto Defrost

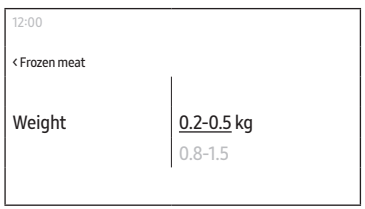
The oven offers 5 Auto Defrost programmes. Take advantage of this feature to conveniently defrost items. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.



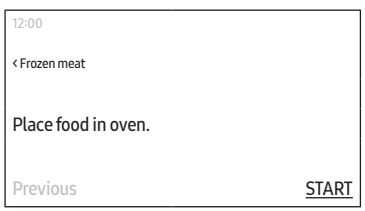
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Defrost**, and then press the **Dial Knob**.



3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
   - For detailed information of each programme, see “Auto Defrost” in “Cooking Smart” section on page 29.)



4. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
   - Available weight differs depending on the selected programme.
5. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. 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.

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

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.

Operations

Descale

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 Descale function when required. You can still use the steam assisted modes for the next two hours without running the Descale function. However, you cannot use the steam assisted modes after two hours unless you run and complete the Descale function.
- When you get the notification message, select **Start now**, and then press the **Dial Knob** to run the Descale function, or select **Later**, and then press the **Dial Knob** to postpone it.
  - : Descale required.

1. Touch the button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Descale**, 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 1000 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.

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.

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. • Turn on Screen saver to activate Clock theme and Timeout.
	Clock theme	You can select the clock theme.
	Timeout	You can set the length of time before the screen saver turns on. **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.

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. • 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.

Menu	Submenu	Description
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.

Auto Cook

The following table presents 35 Auto Programmes for Steam cooking, Baking, Grilling, Roasting and Reheat. The tables contains its quantities and appropriate recommendations.
Before using those programmes always fill water reservoir up to maximum level with fresh water. The other programmes are running with fan oven mode or grill mode. Use oven gloves while taking out!

1. Steaming

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Broccoli florets	0.2-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put broccoli florets on the steam dish and push the start to cook.		
Cauliflower florets	0.2-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put cauliflower florets on the steam dish and push the start to cook.		
Steamed fish fillet	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2
	Put fish fillet (2 cm) on the steam dishes. Push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.		
Steamed fish steak	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2
	Put fish steak (3 cm) on the steam dishes. Push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.		
Steamed prawns	0.2-0.5	Steam dishes, perforated	2
	Put prawn (raw / uncooked-peeled or unpeeled) on the steam dishes. Push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.		
Steamed chicken breast	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2
	Put chicken breast on the steam dishes and push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.		
Egg, medium-boiled	0.1-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put 2-10 eggs on the steam dish. If you like more firm eggs, leave the eggs to stand for a couple of minutes.		
Steamed potato half	0.4-0.8	Steam dish, perforated	2
	Cut potatoes (each 150-200 g) into halves and put on the steam dish and push the start to cook.		
White rice	0.2-0.4	Steam dish, perforated	2
	Distribute white rice (basmati or pandan) evenly in a flat pyrex dish. Add for each 100 g of rice, 200 ml cold water. Stir after steaming.		
Flan, steamed	0.4-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put flan mixture in 6 small flan dishes (100 ml in each). Cover with cling film. Put dishes steam dish.		
Steeping dried fruit	0.1-0.5	Steam dish, perforated	2
	Put dried fruits (apricots, plums, apple) on the steam dish.		
Melting chocolate	0.1-0.3	Steam dish, perforated	2
	Break chocolate (pure or baking chocolate) into pieces, put in a small glass pyrex dish and cover with plastic foil or lid. Put dish on the steam dish. Keep covered during programme. After taking out stir well. (For white or milk chocolate decrease 5 min.)		

2. Baking

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Apple pie	1.2-1.4	Oven rack	1
	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.		
Base for fruit pie	0.3-0.5	Oven rack	2
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
Brownies	0.5-0.7	Oven rack	2
	Put dough into a round glass pyrex or ceramic dish on the oven rack.		
Dutch butter pie	0.5-0.7	Oven rack	1
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
Dutch loaf cake	0.7-0.8	Oven rack	2
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		
Muffins	0.5-0.6	Oven rack	2
	Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.		
Sponge cake	0.3-0.6	Oven rack	1
	Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.		
Homemade pizza	0.6-1.0	Baking tray	1
	Put pizza on the baking tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.		

3. Grilling

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Beef steak, thin	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process.		
Chicken pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process.		
Chicken drumsticks	0.5-0.7	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Put the marinated chicken drumsticks side by side on the oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process.		
Grilled fish steak	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Marinate fish fillet (1 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process.		

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Grilled fish fillet	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Marinate fish fillet (1 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process.		
Lamb chops	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Marinate lamb chops. Put lamp chops on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process.		

4. Roasting

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Whole chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process.		
Roast beef, medium rare	1.1-1.3	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack and baking tray, with the fat-side down. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.		
Roast pork	0.7-0.9	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Put pork roast, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process.		

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Whole fish	0.4-0.8	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select **OK**, and then press the **Dial Knob**. Then, select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to resume process. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.		
Roasted vegetables	0.2-0.5	Baking tray	4
	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.		
Baked potato	0.4-0.8	Baking tray	2
	Use middle sized potatoes. Rinse and clean potatoes. Brush skin with a mixture of olive oil, salt pepper and herbs. Put potatoes side by side on baking tray.		

5. Auto Reheat

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Frozen pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack	2
	Put frozen pizza in the middle of oven rack.		
Frozen oven chips	0.4-0.5	Baking tray	2
	Distribute frozen oven chips on baking tray.		
Frozen fish fingers	0.3-0.5	Baking tray	2
	Put frozen fish finger evenly on baking tray. If turnover when beeps, you can get the better results.		

Auto Defrost

Food Item	Weight (kg)	Standing time (min.)	Shelf level
Frozen meat	0.2-0.5 0.8-1.5	10-30	Always shield the edges with aluminium foil. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Put the meat on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
Frozen poultry	0.3-0.6 0.9-1.3	10-30	Always shield the leg and wing tips with aluminium foil. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Put poultry on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
Frozen fish	0.3-0.8	10-30	Always shield the tail of a whole fish with aluminium foil. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Put fish on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
Frozen bread	0.1-0.3 0.4-0.6	5-10	Put bread horizontally, lengthways to the door on the baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced bread, as well as for bread rolls and baguettes.
Frozen fruit	0.2-0.6	5-10	Distribute fruits evenly into baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced fruits or berries.

⚠ CAUTION

- After defrosting meat (particularly poultry), operate the empty oven about 10 minutes in the Convection mode (200 °C) for killing bacteria in the cavity.
- Do not refreeze food once it has thawed.

NOTE

1. When you have finished defrosting, pour out the water in the tray and wash out the tank.
2. Dry the cooking room with a dry cloth if there is any remaining water.
3. The cooling fan always works for 3-10 minutes after Auto Defrost mode. However, this is not a malfunction and you do not need to worry about this.

Manual cooking

Steam assisted mode

Steam Cook
Use settings and times in this table as guide lines for steaming.
We recommend to always fill the water reservoir with fresh water to the maximum level.
Sometimes you can use the baking tray on bottom for collecting condensation, for example fish fillet.

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Broccoli florets	12-14	Steam dish, perforated (2)
Whole carrots	25-30	Steam dish, perforated (2)
Sliced vegetables (pepper, courgettes, carrots, onions)	15-20	Steam dish, perforated (2)
Green beans	20-25	Steam dish, perforated (2)
Asparagus	10-15	Steam dish, perforated (2)
Whole vegetables (artichokes, whole cauliflower, corn on the cob)	25-35	Steam dish, perforated (2)
Peeled potatoes (cut into quarters)	30-35	Steam dish, perforated (2)
Fish fillet (2 cm thickness)	15-20	Steam dish, perforated (2)
Prawns (raw/uncooked)	10-14	Steam dish, perforated (2)
Chicken breast	23-28	Steam dish, perforated (2)
Boiled eggs (hardboiled)	16-20	Steam dish, perforated (2)
Frozen yeast dumplings	25-30	Steam dish, perforated (2)
White rice (basmati or pandan) (Use a flat pyrex dish, add double quantity of water)	30-35	Steam dish, perforated (2)
Milk rice (Use a flat pyrex dish, add double or four times quantity of milk)	40-50	Steam dish, perforated (2)
Fruit compote (Use a flat round glass pyrex, add 1 teaspoon sugar and 2 tbsp. water)	25-35	Steam dish, perforated (2)
Flan/Crème (6 dessert dishes, each 100 ml, cover dishes with foil)	20-25	Steam dish, perforated (2)
Egg custard (Use a large flat glass pyrex dish, cover dish with foil)	30-35	Steam dish, perforated (2)

Two level steam cooking

Use settings and times in this table as guide lines for steam cooking.
We recommend to always fill the water reservoir with fresh water to the maximum level. If you have different food with a similar preparation time, you can put all the items in the oven at the same time. Otherwise put in first the item with the longest preparation time.
Put steam dish on level 2 and the oven rack on level 4.

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
2-level cooking: Dual Meals (fish fillets/sliced vegetables)	15-20	Oven rack (4) / Steam dish, perforated (2)
2-level cooking: Dual Meals (chicken breasts/whole vegetables)	25-30	Oven rack (4) / Steam dish, perforated (2)

We recommend to use a flat pyrex dish on oven rack.
Please increase the cooking time by 20-30 % than a kind of food if you want to cook many different foods at the same time.

Steam Convection / Steam Top Heat + Convection / Steam Bottom Heat + Convection

Use settings and times in this table as guide lines for baking and roasting.
We recommend to always fill the water reservoir with fresh water to the maximum level.

Food item	Combi. Steam mode	Temp. (°C)	Preheat	Steam level	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Puff pastry stripes (add grated cheese)	Steam Convection	200	O	Low	15-20	Baking tray (1)
Croissants (all ready made croissant dough)	Steam Convection	180	O	Low	20-25	Baking tray (1)
Homemade bread	Steam Bottom Heat + Convection	180	O	Mid	30-40	Oven rack (1)
Vegetable gratin / Potato gratin	Steam Convection	160-180	O	Mid	35-50	Oven rack (2)
Roast beef, 1 kg Medium-welldone	Steam Top Heat + Convection	1st stage : 180 2nd stage : 180	X	High	1st stage : 25-35 2nd stage : 25-35	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole chicken	Steam Top Heat + Convection	1st stage : 210 2nd stage : 210	X	High	1st stage : 30-40 2nd stage : 20-30	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Chicken pieces	Steam Top Heat + Convection	1st stage : 210 2nd stage : 210	X	High	1st stage : 20-30 2nd stage : 20-30	Oven rack (2) / Baking tray (1)

NOTE

- We recommend turning the food over 1st and 2nd stage.
- If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door, select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Convection guide

Convection
Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Convection mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Hazelnut cake square mould	160-170	60-70	Oven rack (1)
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	50-60	Oven rack (1)
Sponge cake	150-160	25-35	Oven rack (1)
Fruit flan base	150-170	25-35	Oven rack (1)
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	30-40	Baking tray (2)
Croissants	170-180	10-15	Baking tray (1)
Bread rolls	180-190	10-15	Baking tray (1)
Cookies	160-180	10-20	Baking tray (2)
Oven chips	200-220	15-20	Baking tray (2)

Top Heat + Convection
Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.
We recommend to preheat the oven using Top Heat + Convection mode.
Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 1.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Roast beef (1 kg / medium)	170-190	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Pork shoulder joint / Roll (1 kg)	180-200	90-120	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Roast lamb / Leg of lamb (0.8 kg)	190-210	50-80	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole chicken (1.2 kg)	200-220	50-70	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Fish whole trouts (2 pcs. / 0.5 kg)	180-200	30-40	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Duck breast (0.3 kg)	180-200	25-35	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Bottom Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking and roasting.
We recommend to preheat the oven with Bottom Heat + Convection mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Homemade pizza	180-200	20-30	Baking tray (1)
Chilled pre-baked quiche / Pie	180-200	10-15	Oven rack (1)
Frozen self rising pizza	180-200	15-20	Baking tray (1)
Frozen pizza	180-200	15-25	Baking tray (1)
Chilled pizza	180-200	8-15	Baking tray (1)
Apple pie	160-180	60-70	Oven rack (1)
Puff pastry, apple filling	180-200	10-15	Baking tray (1)

Grilling guide

Large Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	1st Time (min.)	2nd Time (min.)	Accessory (shelf level)
Kebab spits	8-10	6-8	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Pork steaks	7-9	5-7	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Sausages	6-8	6-8	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Chicken pieces	20-25	15-20	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Salmon steaks	8-12	6-10	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Sliced vegetables	15-20	-	Baking tray (4)
Toast	2-3	1-2	Oven rack (4)
Cheese toasts	3-5	-	Oven rack (4)

Fan Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Sausages	8-10	Oven rack (3)
Potato wedges	20-25	Oven rack (3)
Frozen oven chips	15-20	Baking tray (3)
Frozen croquettes	20-25	Baking tray (3)
Frozen nuggets	15-20	Baking tray (3)
Salmon steak	15-20	Oven rack (3) / Baking tray (1)
Fish fillet	12-17	Oven rack (3) / Baking tray (1)
Whole fish	15-20	Oven rack (3) / Baking tray (1)
Chicken pieces	30-40	Oven rack (3) / Baking tray (1)

Fan Conventional guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking and roasting.
We recommend to preheat the oven with Fan Conventional mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Lasagne	200-220	20-25	Oven rack (2)
Vegetables gratin	180-200	20-30	Oven rack (2)
Potato gratin	180-200	40-60	Oven rack (2)
Frozen pizza baguettes	160-180	10-15	Baking tray (2)
Marble cake	160-180	50-70	Oven rack (1)
Loaf cake	150-170	50-60	Oven rack (1)
Muffins	180-200	20-30	Oven rack (1)
Cookies	180-200	10-20	Baking tray (2)

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	Oven rack	1	160-180	50-70
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Baking tray	2	190-200	60-70
Sausages, 0.3-0.5 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Baking tray	2	180-200	30-40
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Baking tray	2	190-210	30-40
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	200-220	25-35
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	200-220	30-40
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	180-200	60-70
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Baking tray	2	200-220	20-30

Energy saving tip

- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5-10 minutes before the end of the cooking time for energy saving. The residual heat will complete the cooking process.
- Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in cavity and it will save the energy and time.

Intensive Cook guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.
We recommend to preheat the oven with Intensive (Top + Bottom + Convection) mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Oven rack (1)
Vegetables gratin (2 kg)	160-180	40-60	Oven rack (1)
Potato gratin (2 kg)	160-180	60-90	Oven rack (1)
Roast beef (2 kg / medium)	160-180	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole duck (2 kg)	180-200	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
2 Whole chickens (1.2 kg each)	200-220	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C.
The top heater and the convection fan is 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, poultry and fish.
Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

Food Item	Temp. (°C)	Time (hrs.)	Accessory (shelf level)
Roast beef	80-100	3:30-4:30	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Roast pork	90-110	3:30-4:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Duck breast	80-100	1:30-2:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Fillet of beef	80-100	1:30-2:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Pork fillet	80-100	1:30-2:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Air Fry

Use temperatures and times in this table as guidelines for air frying.
No preheating is required.

Food	Serving size (g)	Temp. (°C)	Cooking Time (min.)	Shelf level
Potatoes				
Frozen Oven Chips	500-1000	210–220	20-25	3
Frozen Oven Chips, Seasoned	500-1000	210–220	15-20	3
Frozen Tater Tots	500-1000	210–220	15-20	3
Frozen Hash Brown*	500-1000	210–220	15-20	3
Frozen Potato Wedges	500-1000	210–220	15-20	3
Homemade Oven Chips	500-1000	190–200	20-25	3
Homemade Potato Wedges*	500-1000	200–210	20-25	3
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	300-500	210–220	15-20	3
Frozen Chicken Wings*	500-1000	210–220	25-30	3
Frozen Onion Rings	300-500	210–220	10-15	3
Frozen Fish Fingers	300-500	210–220	15-20	3
Frozen Chicken Strips	500-1000	210–220	20-25	3
Frozen Churros	300-500	190–200	10-15	3
Poultry				
Fresh Drumsticks*	500-1000	200–210	30-35	3
Fresh Chicken Wings*	300-500	200–210	27-32	3
Chicken Breasts, Breaded*	300-500	200–210	25-30	3

Food	Serving size (g)	Temp. (°C)	Cooking Time (min.)	Shelf level
Vegetables				
Asparagus, Breaded	100-300	200	15-20	3
Egg Plants, Breaded	200-400	200	15-20	3
Mushroom, Breaded	100-300	200	15-20	3
Onions, Breaded	100-300	200	15-20	3
Cauliflowers, Breaded	300-500	190–200	15-20	3
Vegetable Mix, Breaded	300-500	200	15-20	3

* Turnover after 2/3 of the cooking time.

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air fry tray 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.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

Multi-level Cook (Special)

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Multi-level Cook mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Small cakes	150-160	20-30	2 baking trays (4+2)
Mini pies	160-180	20-30	2 baking trays (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 baking trays (4+2)
Puff pastry	180-200	30-40	2 baking trays (4+2)
Cookies	170-190	15-20	2 baking trays (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Oven rack (4) / Baking Tray (2)
Frozen oven chips	180-200	30-50	2 baking trays (4+2)
Frozen nuggets	180-200	20-30	2 baking trays (4+2)
Frozen pizza	200-220	20-30	Oven rack (4) / Baking Tray (2)

Test dishes

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven. Insert baking tray with slanted side towards the door front.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small cakes	Baking tray	1	Fan conventional	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	20-25
	Baking tray + Baking tray	2 + 4	Multi-Level Cook	150-160	20-30
Fatless sponge cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, Ø 26 cm)	1	Conventional	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	30-35
Shortbread	Baking tray	1	Conventional	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	20-30
Apple yeast tray cake	Baking tray	1	Conventional	150-160	40-50
		1	Convection	150-160	45-55
Apple pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, Ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Bottom Heat + Convection	170-190	70-90

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Grill function.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White bread toasts	Oven rack	4	Grill	250	1st 1-2 2nd 1-2
Beef burgers (12 ea)	Oven rack + Baking tray (to catch drippings)	4+2	Grill	250	1st 10-15 2nd 10-15

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door and the door sealing (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.
If there are fingerprints, grease, or stains on the exterior (such as the door surface or display), clean with a soft cloth with a glass cleaner or neutral detergent, and then wipe dry with a soft, clean, dry cloth.

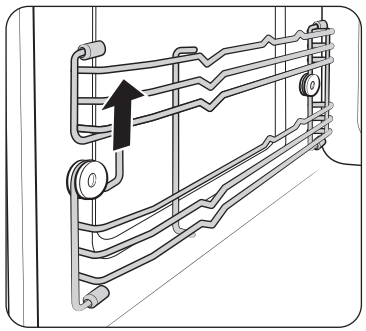
To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the cavity.
2. Heat the oven for 10 minutes at max temperature of the oven mode.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

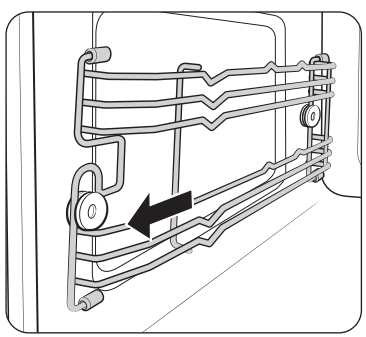
⚠ **CAUTION**

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Side racks (applicable models only)



1. Lift up the front of the rack to release it from the holder.



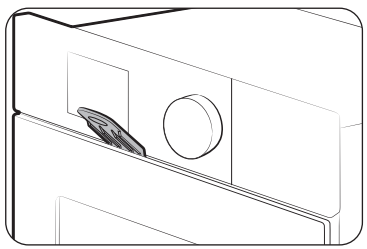
2. Pull the rack forward to remove it.
3. Remove the other side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in reverse order to assemble them.

NOTE

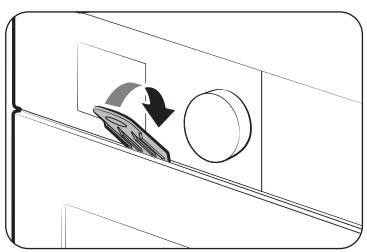
The oven operates without the side racks and racks in position.

Opening the door manually

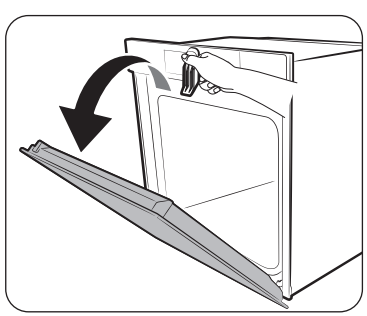
If the door is not opened automatically and want to open it manually, you can open it by using door opener.



1. Insert the door opener into the gap between the door and the control panel.



2. Lift up the door opener.



3. The door will open manually.

⚠ WARNING

- The door can get hot. Use oven gloves while opening the door manually.
- A lot of steam can escape if the door is opened manually. The steam can cause burns. Step back and wait until the steam has dissipated before taking the food out of the oven.

NOTE

If the door is not opened automatically, unplug the power cord for cooling enough time. When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The display option is off.	Turn the display option on. It is normal for the current time to disappear a few minutes after the display option has been turned on.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning the food over, select Continue, and then press the Dial Knob.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The door cannot closed.	If the auto door motor is not initialized.	Push the door with your hand to keep the door closed, and touch the door auto open button to initialize.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the door stays open for a long time. Close and reopen the door or press the "Light" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	Turn the food over when the notification pops up, select OK, and then press the Dial Knob. Then, select Continue, and then press the Dial Knob to resume process.

Problem	Cause	Action
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/ thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

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	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-70	The steam sensor is open.	
	The steam sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
C-d4	The auto door motor is malfunction.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Stop the oven and then try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

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.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2850 W
	Grill	2550 W
	Convection	2500 W
	Steam	2850 W
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 X 456 X 570 mm
	Built-in	560 X 446 X 549 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	33.4 Kg
	Shipping	41.1 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG		SAMSUNG
Model identification		NQ5B7993A**
Energy Efficiency Index per cavity (EEI $_{cavity}$)		80.3
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 $_{electric\ cavity}$)		-
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 $_{electric\ cavity}$)		0.61kWh/cycle
Number of cavities		1
Heat source per cavity (electricity or gas)		electricity
Volume per cavity (V)		50 L
Type of oven		Built-in
Mass of the appliance (M)		33.4 Kg
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.
- 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.
- 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.
- 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 conformtiy 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.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	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 physicalmedium 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.



SAMSUNG

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

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

DG68-01432A-02