

Inbyggd ugn

Användar- och installationsmanual

NV75K5571RS/NV75M5572RS/NV75K5571BS

SAMSUNG



Innehåll

Använda denna manual	3	Användning	13
Följande symboler används i denna bruksanvisning:	3	Manöverpanel	13
Säkerhetsinstruktioner	3	Standardinställningar	14
Viktiga säkerhetsföreskrifter	3	Tillagningslägen (förutom Grill)	17
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	6	Tillagningslägen (Grill)	20
Autofunktion för energibesparing	6	Temperaturinställningsintervall för Dubbelt tillagningsläge	21
Installation	6	Avbryta tillagningen	22
Vad som medföljer	6	Specialfunktion	22
Strömanslutning	7	Automatisk tillagning	23
Montering i skåp	8	Rengöring	24
Innan du börjar	10	Timer	25
Första inställningarna	10	Ljud på/av	25
Lukt av ny ugn	10	Smart tillagning	26
Smart säkerhetsmekanism	10	Manuell tillagning	26
Tillbehör	10	Automatiska tillagningsprogram	31
Mekaniskt lås	12	Testrätter	35
Dubbelt tillagningsläge	12	Samling med ofta använda recept för automatisk tillagning.	36
		Underhåll	39
		Rengöring	39
		Byte	42
		Felsökning	43
		Kontrollpunkter	43
		Informationskoder	45
		Bilaga	46
		Produktdatablad	46

Använda denna manual

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

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

⚠ VARNING!

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

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

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

💡 OBS!

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

⚠ 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.

Om nätsladden är defekt ska den bytas ut mot en specials ladd
eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en
auktoriserad servicetekniker. (Endast fast kabeltyp)

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren,
en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att
undvika fara. (Endast montering med strömsladd)



Säkerhetsinstruktioner

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

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

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

Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning.

Små barn ska hållas på avstånd.

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

Om den här enheten har självrengörande funktioner kan ytorna bli hetare än vanligt under självrengöringsprocessen och barn ska hållas på avstånd. Rengöringsfunktionen beror på modellen.

Använd bara rekommenderad termometer för den här ugnen.
(Endast modeller med termometer)

Angrengörare får inte användas.

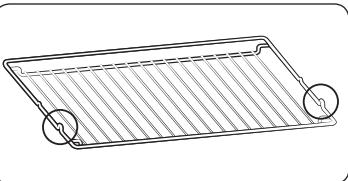
Utrustningen ska vara helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

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

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.

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. Temperaturen på yttre ytor kan vara hög när enheten används. Luckan eller den yttre ytan kan bli varm när enheten används. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.



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

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Om ugnen har skadats under transport får den inte anslutas.

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

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

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

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

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

Apparaternas strömförsörjning ska kopplas från vid reparation eller rengöring.

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

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

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

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

Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador.

Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de har svalnat.

Förvara aldrig antändbara material i ugnen.

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

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

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

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

Barn ska hållas på säkert avstånd när ugnen används.

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

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

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagning.

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

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

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

Ställ inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.

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

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

Öppna inte luckan med onödig mycket kraft.

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

VARNING!: Låt inte luckan stå öppen när ugnen är på.

Säkerhetsinstruktioner

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

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

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

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

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

Autofunktion för energibesparing

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

Installation

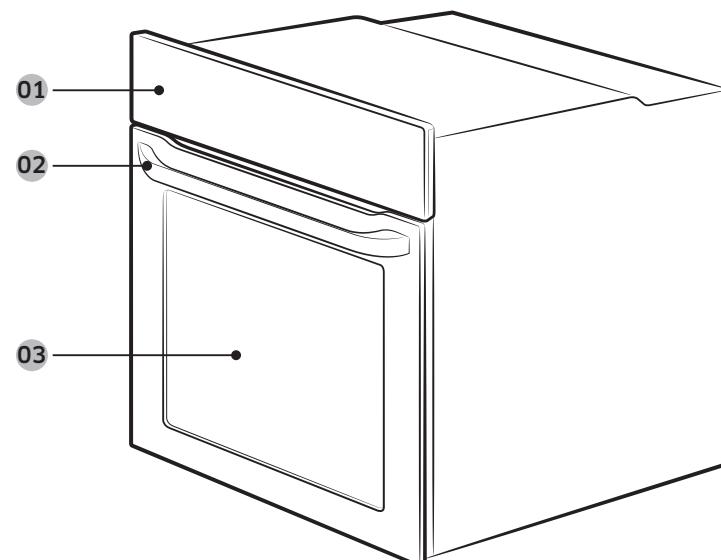
⚠ VARNING!

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

Vad som medföljer

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

En överblick över ugnen



01 Manöverpanel

02 Luckhandtag

03 Lucka

Tillbehör

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



Galler



Gallerinlägg*



Bakplåt*



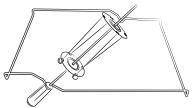
Universalplåt*



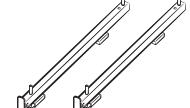
Extra djup plåt*



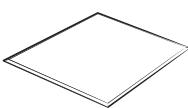
Grillspett*



Grill- och shaslikspett*



Teleskopiska falsar*



Avskiljare

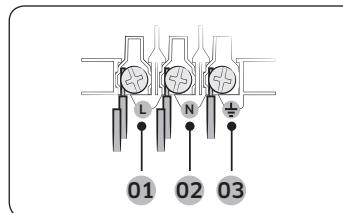


Stektermometer*

OBS!

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

Strömanslutning



01 BRUN eller SVART

02 BLÅ eller VIT

03 GUL och GRÖN

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

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

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

⚠ VARNING!

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

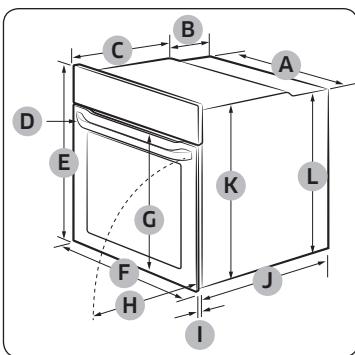
Installation

Montering i skåp

Om ugnen installeras inbyggd i ett skåp måste skåpets plastytor och adhesiva delar tåla upp till 90 °C och möblerna bredvid upp till 75 °C. Samsung är inte ansvarigt för skada på möbler på grund av ugnens värmeeavgivning.

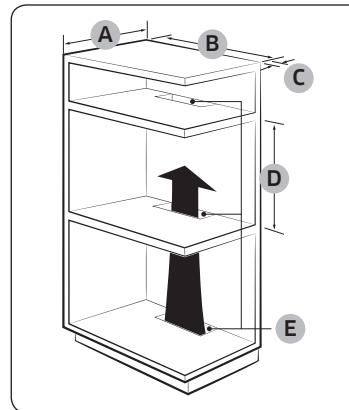
Ugnen måste vara ordentligt ventilerad. Utrymmet för ventilation bör vara 50 mm mellan det nedre hyllplanet och bärande vägg. Om du installerar ugnen under en häll ska du följa hällens installationsinstruktioner.

Måtkrav för installation



Ugn (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

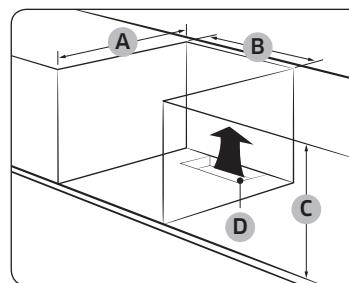


Inbyggd i skåp (mm)

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

OBS!

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



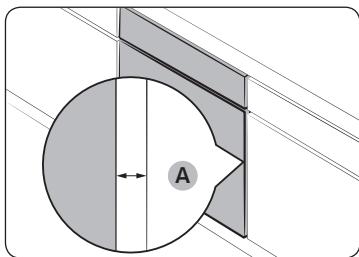
Under diskho (mm)

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

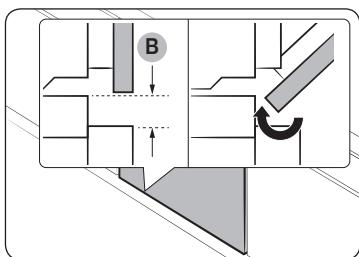
OBS!

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

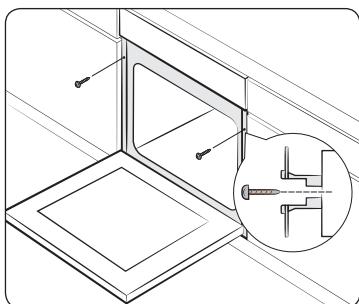
Montering av ugnen



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



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



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

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

⚠ VARNING!

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

☞ OBS!

Ugnens verkliga utseende kan variera mellan olika modeller.

Innan du börjar

Första inställningarna

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



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



För att ändra aktuell tid efter denna första inställning ska du hålla ner knappen \odot i 3 sekunder och följa stegen ovan.



Lukt av ny ugn

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

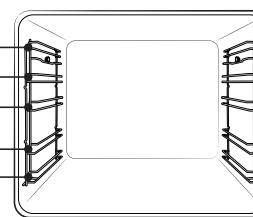
1. Ta bort alla tillbehör ur ugnen.
2. Kör ugnen med varmluft på 200 °C eller traditionellt på 200 °C under en timmes tid. Det förbränner eventuella rester från tillverkningen.
3. När du är klar ska du stänga av ugnen.

Smart säkerhetsmekanism

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

Tillbehör

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



01 Nivå 1
03 Nivå 3
05 Nivå 5

02 Nivå 2
04 Nivå 4

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

Grundläggande användning

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

Galler	Gallret är till för att grilla och steka. Sätt in gallret på plats med de utskjutande delarna (stoppar på båda sidor) framåt.
Gallerinlägg*	Gallerinlägget används i kombination med plåten för att förhindra att vätska droppar ned på ugnens botten.
Bakplåt*	Bakplåten (djup: 20 mm) används för att baka bakelser, kakor och andra bakverk. Sätt in den med den lutande delen framåt.
Universalplåt*	Universalplåten (djup: 30 mm) används för tillagning och stekning. Använd gallerinlägget för att undvika att vätska droppar på ugnens botten. Sätt in den med den lutande delen framåt.
Extra djup plåt*	Extra djupa plåten (djup: 50 mm) används för att steka med eller utan grillinlägget. Sätt in den med den lutande delen framåt.
Grillspett*	Det roterande grillspettet kan användas för att grilla mat som exempelvis kyckling. Använd endast det roterande grillspettet i enkelt läge på nivå 4 där grillspetsadapters finns. Skruva bort grillspetts handtag för att avlägsna under grillning.
Stektermometer*	Stektermometern mäter temperaturen i köttstycket som ska tillagas. Använd bara stektermometern som levereras med din ugn.

Grill- och shaslikspett*

Sätt plåten i gallerposition 1 för att samla in köttsaften, eller längst ned i ugnen för en stor köttbit. Vi rekommenderar att grillspettet används för köttstycken på mindre än 1,5 kg.

1. Stick in grillspettet i köttet. Handtaget kan skruvas mot den trubbiga änden för att göra det enklare att skjuta in grillspettet.
2. Lägg förväld potatis och grönsaker runt köttet.
3. Placera vaggan på mitthyllan med den "V"-formade delen riktad framåt. Vila spettet på vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den "V"-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt. Tungorna håller även fast handtaget.)
4. Skruva loss handtaget före tillagning.
5. Skruva fast handtaget när tillagningen är klar för att hjälpa till att avlägsna grillspettet från vaggan.

⚠️ VARNING!

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

Teleskopiska falsar*

Använd brickan med teleskopiska falsar för att föra in plåten på följande sätt:

1. Dra ut brickan med falsar ur ugnen.
2. Lägg plåten på brickan med falsar och skjut in brickan i ugnen.
3. Stäng ugnsluckan.

Avskiljare

Avskiljaren är utformad för att dela in ugnen i två avdelningar. Använd avskiljaren med Dubbelt tillagningsläge.

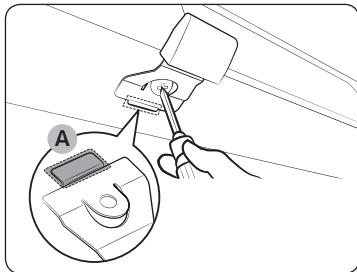
💡 OBS!

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

Innan du börjar

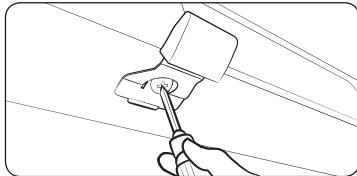
Mekaniskt lås

Installation



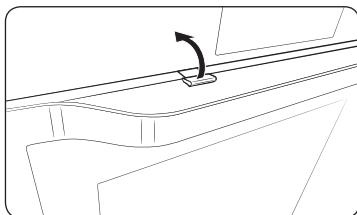
1. För in den tunna delen (**A**) i det mekaniska låset på motsvarande plats i låshandtaget så som visas.
2. Dra åt skruven på låshandtaget.

Avinstallation



- Lossa och ta bort skruven från låshandtaget.

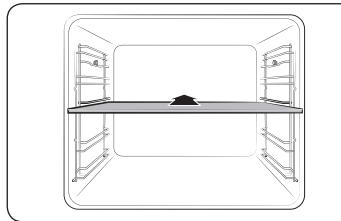
Låsa/låsa upp



- Lyft upp låshandtaget något för att låsa upp dörren. Öppna sedan dörren.
- Om du vill låsa dörren är det bara att stänga den. Det mekaniska låset låser dörren automatiskt.

Dubbelt tillagningsläge

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



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

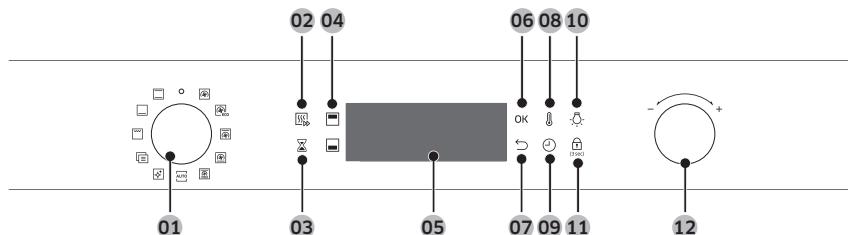
OBS!

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

Användning

Manöverpanel

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



01 Lägesvälvjaren	Vrid för att välja ett tillagningsläge eller en funktion.
02 Snabb förvärmning	Snabb förvärmning varmer ugnen snabbt till en inställd temperatur. <ul style="list-style-type: none"> Tryck för att slå på eller av alternativet Snabb förvärmning. Endast tillgängligt med enkelt läge. (Varmluft, Traditionell, Övervärm+varmluft, Undervärme+varmluft) Inaktiverat för temperaturer som är inställda på lägre än 100 °C.
03 Timer	Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.
04 Övre/nedre facket	Indikatorerna slås på när avskiljaren är införd. Du kan välja övre eller nedre facket för dina recept.
05 Skärm	Visar nödvändig information om valda lägen och inställningar.
06 OK	Tryck för att bekräfta dina inställningar.
07 Tillbaka	Avbryter aktuella inställningar och återgå till huvudskärmen.

08 Temperatur	Används för att ställa in temperaturen.
09 Tillagningstid	Tryck för att ställa in tillagningstiden.
10 Ugnslampa	Tryck på den här knappen för att slå på eller av den invändiga lampan. Ugnens lampa slås på automatiskt när luckan öppnas eller när ugnen börjar fungera. Efter en viss tids inaktivitet släcks den för att spara energi.
11 Barnlås	Barnlås inaktiverar alla kontroller för att undvika olyckor. Men du kan slå av genom att vrida lägesvälvjaren till av. Håll intryckt i 3 sekunder för att aktivera eller håll intryckt i 3 sekunder igen för att inaktivera låset på kontrollpanelen.
12 Inställningsratt	Använd inställningsratten för att: <ul style="list-style-type: none"> Ställa in tillagningstiden eller temperaturen. Välja ett underobjekt från menyerna på översta nivån: Rengöring, Automatisk tillagning, Specialfunktion eller Grill. Välja en portionsstorleken för program med Automatisk tillagning.

OBS!

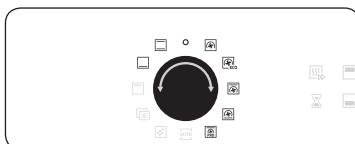
Om du trycker på displayen med plasthandskar eller grytlappar fungerar den eventuellt inte korrekt.

Användning

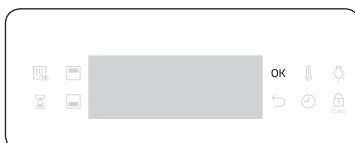
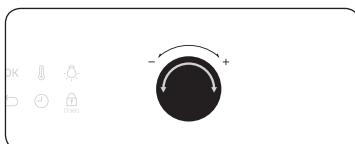
Standardinställningar

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

Temperatur



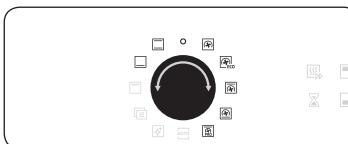
1. Vrid på lägesvälvjaren för att välja ett läge eller en funktion. Standardtemperaturen för varje val visas.
2. Vrid inställningsratten för att ställa in önskad temperatur.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.



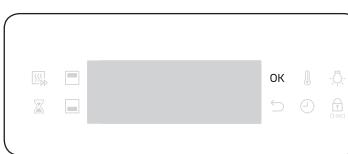
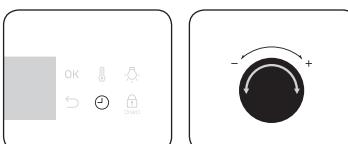
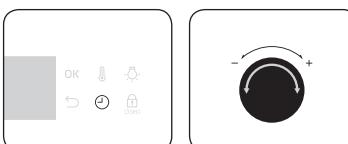
OBS!

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

Tillagningstid



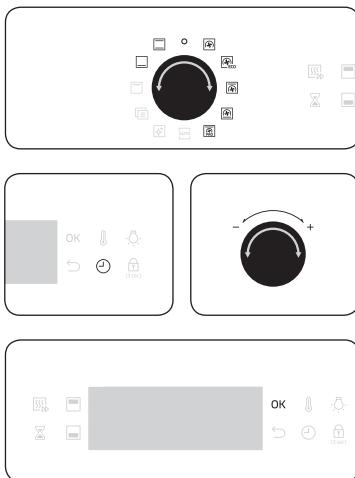
1. Vrid på lägesvälvjaren för att välja ett läge eller en funktion.
2. Tryck på knappen och vrid sedan inställningsratten för att ställa in en önskad tid på upp till 23 timmar och 59 minuter.
3. Alternativt kan du även senarelägga sluttiden för din tillagning till önskad tid. Tryck på knappen och använd inställningsratten för att ställa in en slutpunkt. Se **Senarelägga slut** för mer information.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.



OBS!

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

Sluttid



- 1.** Vrid på lägesvälgaren för att välja ett läge eller en funktion.
- 2.** Tryck två gånger på knappen och vrid sedan på inställningsratten för att ställa in en önskad sluttid.
- 3.** Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

OBS!

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

Senarelagt slut

Senarelagt slut är utformat för att göra matlagningen bekvämare.

Exempel 1

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

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

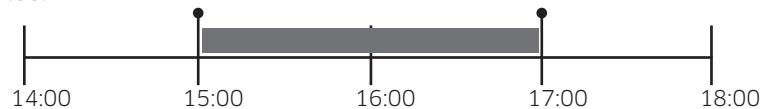
Ugnen startar tillagningen klockan 17:00 och blir automatiskt klar klockan 18:00.



Exempel 2

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

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



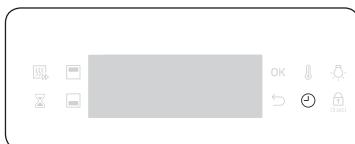
⚠ VAR FÖRSIKTIG!

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

Användning

Rensa tillagningstiden

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



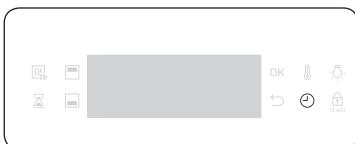
- 1.** Tryck på knappen medan ugnen används för tillagning för att visa standardtillagningstiden.
- 2.** Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden till "00:00". Alternativt kan du trycka på .
- 3.** Tryck på **OK**.

OBS!

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

Rensa sluttiden

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

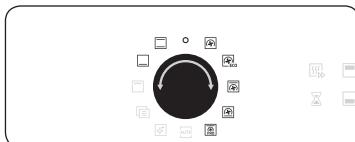


- 1.** Tryck två gånger på knappen medan ugnen används för tillagning för att visa inställd sluttid.
- 2.** Vrid på inställningsratten för att ställa in sluttiden till aktuell tid. Alternativt kan du trycka på .
- 3.** Tryck på **OK**.

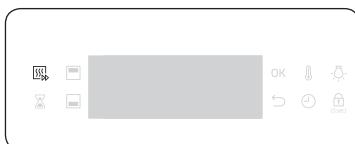
OBS!

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

Tillagningslägen (förutom Grill)



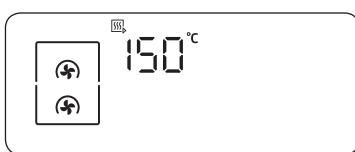
- Vrid på lägesvälvaren för att välja ett tillagningsläge.
- Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Se avsnittet **Vanliga inställningar** för mer information.
- Om du vill kan du använda Snabb förvärmning. För att göra detta ska du trycka på knappen och ställa in önskad temperatur.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



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

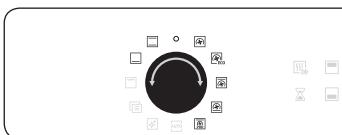
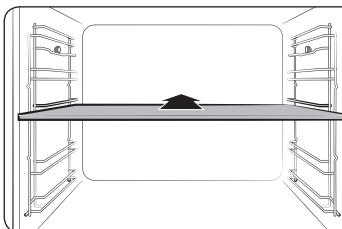
OBS!

Du kan ändra tillagningstiden och/eller temperatur under tillagningen.

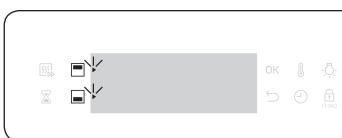


Dubbelt tillagningsläge

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



- För in avskiljaren i nivå 3 för att dela in ugnsrummet i två fack.



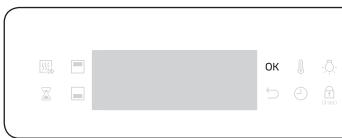
- Vrid på lägesvälvaren för att välja tillagningsläget.

Du kan välja lägena Grill, Varmluft, och Övervärme + varmluft i det övre facket och lägena Varmluft, Undervärme + varmluft och Undervärme i nedre facket.



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

Ikonen kommer att visas för det valda facket.



- Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Se avsnittet **Vanliga inställningar** för mer information.

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

Användning



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

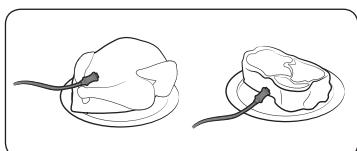
OBS!

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

Tillagning med stektermometern

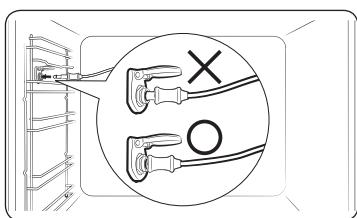
Stektermometern mäter temperaturen i köttstycket som ska tillagas. När temperaturen når måltemperaturen, stannar ugnen och slutar tillaga maten.

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

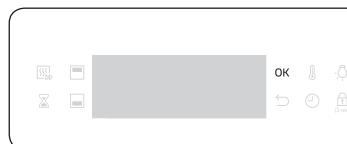
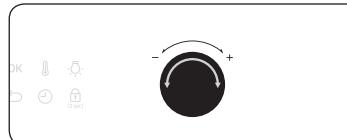


1. Tryck på funktionspanelen för att välja ett tillagningsläge.

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



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



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

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

VARNING!

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

OBS!

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

Tillagningslägen (förutom Grill)

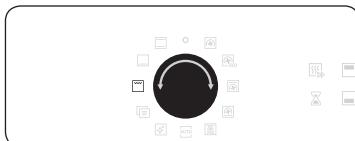
Tillagningslägena med en asterisk (*) är tillgängliga för snabb förvärmning och inaktiverade för temperaturer lägre än 100 °C.

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

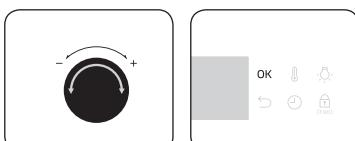
Läge	Temperaturintervall (°C)				Föreslagen temperatur (°C)	
	Enskilt	Dubbelt		Övre	Nedre	
		Dubbelt	Enskilt			
	80-200	-	-	-	160	
Professionell förstekning kör en automatisk cykel med förvärmning tills ugnens temperatur når 220 °C. Sedan börjar det övre värmesystemet och varmluftsfläkten att fungera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

Användning

Tillagningslägen (Grill)



1. Vrid på lägesvälvjaren för att välja .



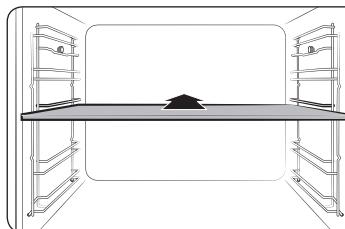
2. Använd inställningsratten för att välja **Stor grill (G 1)** eller **Eko-grill (G 2)** och tryck sedan på **OK**.



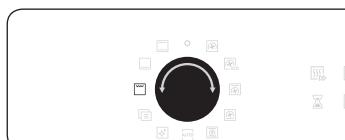
3. Använd inställningsratten för att ställa in temperaturen och tryck sedan på **OK**.

Dubbelt tillagningsläge

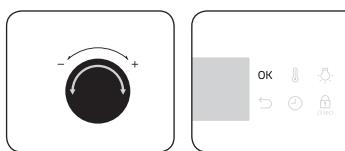
Grillning med Dubbelt tillagningsläge är användbart för små serveringsstorlekar för att spara ström. Som standard finns endast alternativet Stor grill i det övre facket eftersom ugnen använder endast det övre värmeelementet.



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



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



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

Tillagningslägen (Grill)

Läge		Temperaturintervall (°C)			Föreslagen temperatur (°C)	
		Enskilt	Dubbelt			
			Övre	Nedre		
G 1	Stor grill	100-270	200-250	-	240	
		Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att bryna matens yta (t.ex. kött, lasagne eller gratänger).				
G 2	Eko-grill	100-270	-	-	240	
		Den lilla grillen genererar värme. Använd det här läget för mat som behöver mindre värme, t.ex. fiskfilé och fyllda baguetter.				

Temperaturinställningsintervall för Dubbelt tillagningsläge

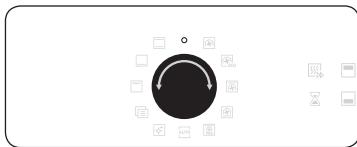
Du kan använda både det övre och nedre facket samtidigt för olika tillagningslägen. I Dubbelt tillagningsläge påverkas temperaturintervallen i ett fack av temperaturinställningarna för det andra. Till exempel kommer grillning i övre facket begränsas av användningen i det nedre facket i form av tillagningstemperaturer.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

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

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

Användning

Avbryta tillagningen

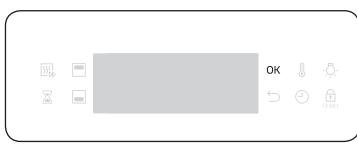
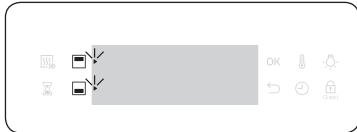
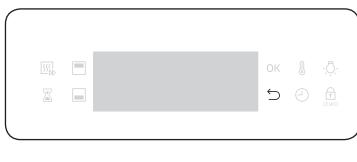


Medan tillagning pågår ska du vrinda lägesvälvjaren till "O". Ugnen stängs av inom några sekunder. För att undvika att acceptera felaktiga kommandon av användare, väntar ugnen några sekunder så att de kan rätta till sina val.

Avbryta tillagningen för ett enskilt fack

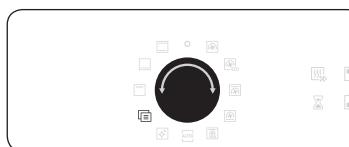
Följ de här instruktioner för att avbryta tillagningen i Dubbelt tillagningsläge.

1. Tryck på för att avbryta tillagningen.
2. Tryck på för att välja det övre facket eller tryck på för att välja det nedre facket.
Ikonen kommer att blinka på det valda facket.
3. Tryck på **OK**. Ugnen avslutar tillagning för det valda facket.

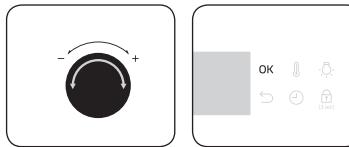


Specialfunktion

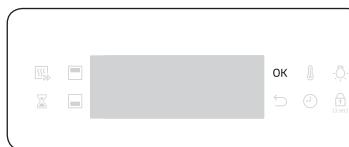
Lägg till specialfunktioner eller ytterligare funktioner för att förbättra din matlagningsupplevelse. Specialfunktioner är inte aktiverade i Dubbelt tillagningsläge.



1. Vrid på lägesvälvjaren för att välja .



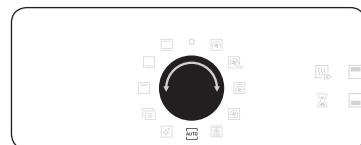
2. Använd inställningsratten för att välja en funktion och tryck sedan på **OK**. Standardtemperaturen visas.
3. Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Se avsnittet **Vanliga inställningar** för mer information.
4. Tryck på **OK** för att starta funktionen.



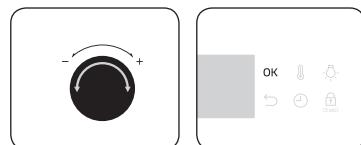
Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Instruktioner
F 1	Värmebevarande	40-100	80	Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.
F 2	Porslinsvärmare	30-80	60	Använd detta för uppvärmning av rätter eller ugnsmat.

Automatisk tillagning

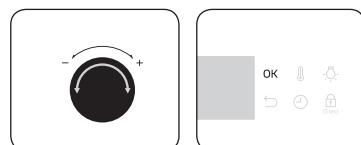
För oerfarna kockar erbjuder ugnen totalt 50 automatiska tillagningsrecept. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt valt recept.



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



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



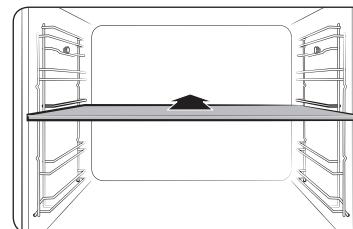
3. Vrid inställningsratten för att välja en portionsstorleken. Viktintervallet beror på programmet.

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

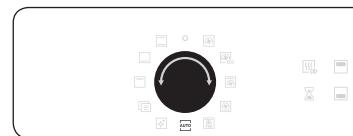
OBS!

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

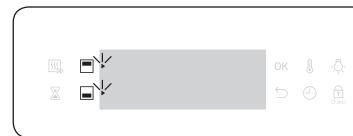
Dubbelt tillagningsläge



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

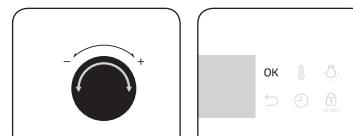


2. Vrid på lägesvälvjaren för att välja **AUTO**.

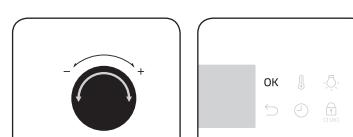


3. Tryck på **▼** för att välja det övre facket eller tryck på **▼** för att välja det nedre facket.

Ikonen **►** kommer att visas för det valda facket.



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



5. Vrid inställningsratten för att välja en portionsstorleken. Viktintervallet beror på programmet.

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

OBS!

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

Användning

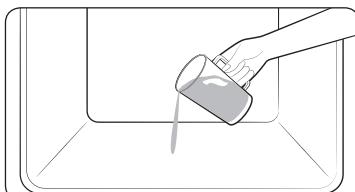
Rengöring

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

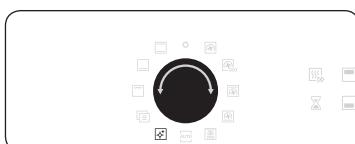
Funktion	Instruktioner
C 1 Ångrengöring	Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.
C 2 Pyro-rengöring	Den pyrolytiska funktionen är en termisk rengöring med hög temperatur. Den bränner bort feta matrester för att underlätta manuell rengöring.

Ångrengöring

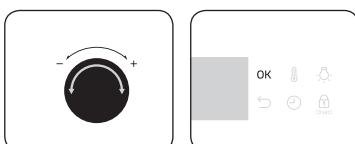
Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



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

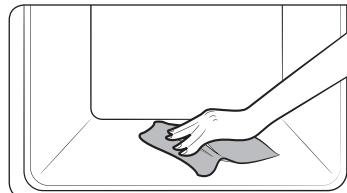


2. Vrid på lägesvälvaren för att välja .



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

Ångrengöring körs i 26 minuter.



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

▲ WARNING!

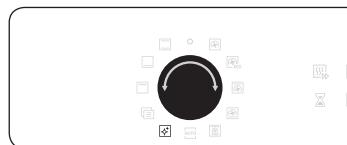
Öppna inte luckan förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och kan orsaka brännskador.

■ OBS!

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

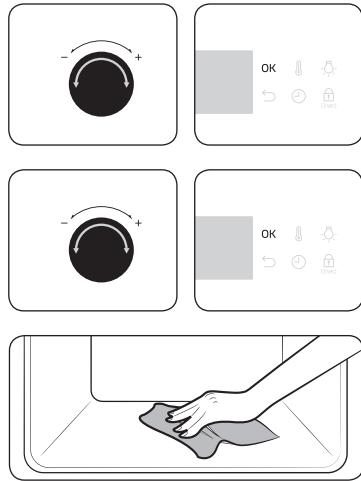
Pyro-rengöring

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



1. Ta bort alla tillbehör inklusive sidovalarna och torka bort stora orenheter manuellt från ugnens insida. Annars kan de ge upphov till lågor under rengöringscykeln, vilket i sin tur kan leda till brand.

2. Vrid på lägesvälvaren för att välja .



- 3.** Vrid på inställningsratten för att välja Pyro-rengöring (C 2) och tryck sedan på **OK**.
- 4.** Använd inställningsratten för att välja en rengöringstid bland 3 nivåer:
1 timme 50 minuter, 2 timmar
10 minuter och 2 timmar 30 minuter.
- 5.** Tryck på **OK** för att starta rengöringen.
- 6.** När den är klar ska du vänta tills att ugnen har svalnat och sedan torka av luckan längs med kanterna med en fuktig trasa.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

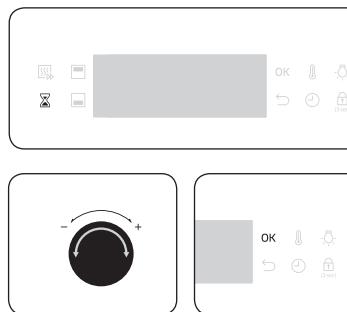
- Rör inte vid ugnen eftersom den blir väldigt varm under cykeln.
- Håll barn borta från ugnen för att undvika olyckor.
- När cykeln är klar ska du inte slå av strömmen medan kylfläkten är igång för att kyla ner ugnen.

☞ OBS!

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

Timer

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



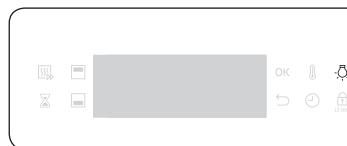
- 1.** Tryck på **X**.

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

☞ OBS!

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

Ljud på/av



- För att stänga av ljudet ska du trycka på och hålla in Ugnslampa i 3 sekunder.
- För att slå på ljudet ska du trycka på och hålla in igen i 3 sekunder.



Smart tillagning

Manuell tillagning

⚠️ VARNING gällande akrylamid

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

💡 OBS!

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

Tillbehörsråd

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

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

Bakning

Vi rekommenderar att du förvarmer ugnen för bästa resultat.

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

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm plåtform	2		160-170	65-75
Kyld pizza	Universalplåt	3		180-200	5-10

Stekning

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kött (nöt/gris/lamm)					
Ryggbiiff, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvfransyska, 1,5 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	90-120
Fläskstek, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		200-210	50-60
Fläsklägg, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	100-120
Lammben med benet kvar, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		170-180	100-120
Fågel (kyckling/anka/kalkon)					
Hel kyckling, 1,2 kg*	Galler + universalplåt (för att fånga upp fett)	3 1		205	80-100*
Kycklingdelar	Galler + universalplåt	3 1		200-220	25-35

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Ankbröst	Galler + universalplåt	3 1		180-200	20-30
Liten kalkon, hel, 5 kg	Galler + universalplåt	3 1		180-200	120-150
Grönsaker					
Grönsaker, 0,5 kg	Universalplåt	3		220-230	15-20
Bakade potatishalvor, 0,5 kg	Universalplåt	3		200	45-50
Fisk					
Fiskfilé, bakad	Galler + universalplåt	3 1		200-230	10-15
Ugnsstekt fisk	Galler + universalplåt	3 1		180-200	30-40

* Vänd efter halva tiden.

Smart tillagning

Grilling

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

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

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

Fryst färdig rätt

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

Förstekning

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

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (timmar)
Oxstek	Galler + universalplåt	3	80-100	3-4
		1		
Fläskstek	Galler + universalplåt	3	80-100	4-5
		1		
Lammstek	Galler + universalplåt	3	80-100	3-4
		1		
Ankbröst	Galler + universalplåt	3	70-90	2-3
		1		

Eko-varmluft

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

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

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

Smart tillagning

Dubbel tillagning

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

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

- Förvärmningstiden kan förlängas när du använder funktionen Dubbel tillagning.

Nej	Del	Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Övre	Sockerkaka	Galler, Ø 25-26 cm plåtform	4		160-170	40-45
	Nedre	Hembakad pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplåt	1		190-210	13-18
2	Övre	Rostade grönsaker, 0,4-0,8 kg	Universalplåt	4		220-230	13-18
	Nedre	Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm plåtform	1		160-170	70-80
3	Övre	Pitabröd	Universalplåt	4		230-240	13-18
	Nedre	Potatisgratång, 1,0-1,5 kg	Galler, 22-24 cm ugnsform	1		180-190	45-50
4	Övre	Kycklingklubbor	Galler + universalplåt	4 4		230-250	30-35
	Nedre	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Galler, 22-24 cm ugnsform	1		190-200	30-35
5	Övre	Fiskfilé, bakad	Galler + universalplåt	4 4		210-230	15-20
	Nedre	Äppelkaka med smördeg	Universalplåt	1		170-180	25-30

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

Övre

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små mjuka kakor	Universalplåt	4		170	30-35
Scones	Universalplåt	4		180-190	30-35
Lasagne	Galler	4		190-200	30-35
Kycklingklubbor*	Galler + universalplåt	4		230-250	30-35

* Förvärmt inte ugnen.

Nedre

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små mjuka kakor	Universalplåt	1		170	30-35
Tigerkaka	Galler	1		160-170	60-70
Äppelpaj	Galler	1		160-170	70-80
Hembakad pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplåt	1		190-210	13-18

Automatiska tillagningsprogram

Enkel tillagning

I följande tabell presenteras 40 automatiska program för kokning, stekning och bakning.

Den innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer.

Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig. Du kommer att hitta några recept för automatiska program i din instruktionsbok. Automatiska tillagningsprogram 1 till 19, 38 och 39 inkluderar förvärmning och visar förvärmningens framsteg. Placera maten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Tryck sedan på **Tillagningstid** när du vill starta automatisk tillagning.

⚠ VARNING!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

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

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Galler	3
		Tillaga hemlagad lasagne med hjälp av en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Galler	3
		Lägg ingredienserna för Ratatouille i en gryta med lock. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Baka täckt. Rör om före servering.		
A 6	Äppelpaj	1,2-1,4	Galler	2
		Tillaga äppelpaj i en 24-26 cm rund bakform av plåt. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 7	Croissanter	0,3-0,4	Universalplåt	3
		Tillaga croissanter (kall färdig deg). Lägg bakplåtspapper på universalplatén. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 8	Äppelkaka med smördeg	0,3-0,4	Universalplåt	3
		Placera äppelkakan med smördeg på bakplåtspapper på universalplatén. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 9	Quiche lorraine	1,2-1,5	Galler	2
		Förbered pajdegen och lägg den i en rund pajform med en diameter på 25 cm. Starta programmet, tillsätt fyllning och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 10	Vit brödlimpa	0,6-0,7	Galler	3
		Förbered degen och placera den i en svart rektangulär metallform (längd 25 cm). Starta programmet och placera tallriken på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

Smart tillagning

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 11	Brödlimpa med blandade korn	0,8-0,9	Galler	3
Förbered degen och placera den i en svart rektangulär metallform (längd 25 cm). Starta programmet och placera rätten på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 12	Frallor	0,3-0,5	Universalplåt	3
Tillaga rullar (kall färdig deg). Lägg bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och för in plåten efter att signalen för förvärmning hörs.				
A 13	Smulpaj	0,8-1,2	Galler	3
Placera färsk frukt (hallon, björnbär, äppelskivor eller päronskivor) på en ugnssform 22-24 cm. Fördela smulor ovanpå. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 14	Scones	0,5-0,6	Universalplåt	3
Placera scones (5-6 cm i diameter) på ett bakpapper på en plåt. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 15	Sockerkaka	0,5-0,6	Galler	3
Förbered degen och placera den i en svart rektangulär plåtform med en diameter på 26 cm. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 16	Tigerkaka	0,7-0,8	Galler	2
Förbered degen och placera den i en rund gugelhupf- eller bundtform av plåt. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 17	Mjuk kaka	0,7-0,8	Galler	2
Förbered degen och placera den i en svart rektangulär metallform (längd 25 cm). Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 18	Botten till frukttårta	0,4-0,5	Galler	3
Placera degen i en svart smord bakform av metall för kakbotten. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 19	Brownies	0,7-0,8	Galler	3
Tillaga degen i en ugnssäker form, 20-24cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 20	Rostbiff	0,9-1,1	Galler +	2
		1,1-1,3	universalplåt	1
Krydda nötköttet och låt stå i kylen i 1 timme. Placera på gallret med feta sidan uppåt.				
A 21	Långsamt tillagad nötstek	0,9-1,1	Galler +	2
		1,1-1,3	universalplåt	1
Krydda nötköttet och låt stå i kylen i 1 timme. Placera på gallret med feta sidan uppåt.				
A 22	Lammkotletter	0,4-0,6	Galler +	4
		0,6-0,8	universalplåt	1
Marinera lammkotletter med örter och kryddor och lägg dem på gallret.				
A 23	Lammben med benet kvar	1,0-1,5	Galler +	3
		1,5-2,0	universalplåt	1
Marinera lammet och lägg på gallret.				

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 24	Fläskstek med svål	0,8-1,0	Galler + universalplåt	3
		1,0-1,2		1
Placera fläsksteken med feta sidan uppåt på gallret.				
A 25	Revbensspjäll	0,8-1,0	Galler + universalplåt	3
		1,0-1,2		1
Placera revbensspjället på galler.				
A 26	Kyckling, hel	0,9-1,1	Galler + universalplåt	2
		1,1-1,3		1
Skölj och rensa kycklingen. Pensla kycklingen med olja och kryddar. Lägg den med bröstsidan nedåt på gallret och vänd när ugnen piper.				
A 27	Kycklingbröst	0,4-0,6	Galler + universalplåt	4
		0,6-0,8		1
Marinera brösten och lägg på gallret.				
A 28	Kycklingklubbor	0,6-0,8	Galler + universalplåt	4
		0,8-1,0		1
Pensla med olja och kryddor och placera dem på gallret.				
A 29	Ankbröst	0,3-0,4	Galler + universalplåt	4
		0,4-0,5		1
Placera ankbrösten med feta sidan uppåt på gallret. Den första inställningen är för medium och den andra för medium-genomstekt tillagningsnivå.				
A 30	Öringsfilé	0,3-0,5	Universalplåt	4
		0,5-0,7		
Lägg öringsfiléerna med skinnssidan uppåt på universalformen.				

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 31	Öring	0,3-0,5	Galler + universalplåt	4
		0,5-0,7		1
Rensa och skölj fisken och placera fiskarna jämte varandra på gallret. Tillsätt citronsaft, salt och örter inuti fisken. Skär skinnytan med kniv. Pensla på olja och salt.				
A 32	Sjötunga	0,3-0,5	Universalplåt	3
		0,5-0,7		
Placera sjötungan på bakplåtspapper på universalplåten. Skär ytan med kniv.				
A 33	Laxfilé	0,4-0,6	Galler + universalplåt	4
		0,6-0,8		1
Rensa och skölj filéerna eller kotletterna. Placera filéernas skinnsida uppåt på gallret.				
A 34	Stekta grönsaker	0,4-0,6	Universalplåt	4
		0,6-0,8		
Skölj och förbered skivor av zucchini, aubergine, paprika, lök och körsbärstomater. Pensla med olja, örter och kryddor. Fördela jämnt på plåten.				
A 35	Bakade potatishalvor	0,6-0,8	Universalplåt	3
		0,8-1,0		
Skär stora potatisar (200 g/st.) i halvor på längden. Placera med skurna sidan uppåt på plåten och pensla med olivolja, örter och kryddor.				
A 36	Frysta pommes frites	0,3-0,5	Universalplåt	3
		0,5-0,7		
Fördela pommes frites jämnt på plåten.				
A 37	Fryst klyftpotatis	0,3-0,5	Universalplåt	3
		0,5-0,7		
Fördela fryst klyftpotatis jämnt på plåten.				



Smart tillagning

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 38	Fryst pizza	0,3-0,6	Galler	3
		0,6-0,9		
Starta programmet och placera den frysta pizzan på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Den första inställningen är för tunn italiensk pizza och den andra för tjock pan pizza.				
A 39	Hembakad pizza	0,8-1,0	Universalplåt	2
		1,0-1,2		
Förbered hemlagad pizza med jäst deg och lägg den på en plåt. Vikten inkluderar massan och garnering som sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 40	Jäsgdeg	0,5-0,6	Galler	2
		0,7-0,8		
Förbered degen i en skål och täck med film. Placera på gallrets mitt. Den första inställningen är för pizza och kakdeg och den andra för bröddeg.				

Dubbel tillagning

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

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

Placera maten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.

Tryck sedan på **Tillagningstid** när du vill starta automatisk tillagning.

⚠ VARNING!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
Övre				
A 1	Potatisgratäng	1,0-1,5	Galler	4
Tillaga färsk potatisgratäng med hjälp av en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Galler	4
Tillaga hemlagad lasagne med hjälp av en ugnssäker form, 22-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.				
A 3	Kycklingklubbor	0,6-0,8	Galler + universalplåt	4
		0,8-1,0		
Pensla med olja och kryddor och placera på gallret.				
A 4	Bakade potatischalvor	0,6-0,8	Universalplåt	4
		0,8-1,0		
Skär stora potatisar (200 g/st.) i halvor på längden. Placera med skurna sidan uppåt på plåten och pensla med olivolja, örter och kryddor.				

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå			
A 5	Frysta pommes frites	0,3-0,5	Universalplåt	4			
		0,5-0,7					
Fördela pommes frites jämnt på plåten.							
Nedre							
A 1	Äppelpaj	1,2-1,4	Galler	1			
		Tillaga äppelpaj i en 24-26 cm rund plåtform. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.					
A 2	Äppelkaka med smördeg	0,3-0,4	Universalplåt	1			
		Placera äppelkakan med smördeg på bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.					
A 3	Quiche lorraine	1,2-1,5	Galler	1			
		Förbered pajdegen och lägg den i en rund pajform med en diameter på 25 cm. Starta programmet, tillsätt fyllning och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.					
A 4	Fryst pizza	0,3-0,6	Galler	1			
		0,6-0,9					
		Lägg den frysta pizzan på mitten av gallret. Starta programmet och för in gallret efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Den första inställningen är för tunn italiensk pizza och den andra för tjock pan pizza.					
A 5	Hembakad pizza	0,8-1,0	Universalplåt	1			
		1,0-1,2					
		Förbered hemlagad pizza med jäst deg och lägg den på en plåt. Vikten inkluderar massan och garnering som sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.					

Testrädder

Enligt standard EN 60350-1

1. Bakning

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

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små mjuka kakor	Universalplåt	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Mördegskakor	Universalplåt + universalplåt	1+4		140	28-33
Fettfri sockerkaka	Galler + kakformar av plåt med löstagbar botten (Mörk beläggning, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Äppelpaj	Galler + 2 kakformar med löstagbar botten *(Mörk beläggning, ø 20 cm)	1 placerad diagonalt		160	70-80
		1+3		160	80-90

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

** Två kakor kan läggas i mitten ovanpå varandra.

Smart tillagning

2. Grillning

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

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Varma smörgåsar på vitt bröd	Galler	5		270 (max.)	1-2
Hamburgare* (12 st.)	Galler + universalplåt (för uppsamling av dropp)	4 1		270 (max.)	1:a 15-18 2:a 5-8

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

3. Stekning

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

* Vänd efter halva tiden.

Samling med ofta använda recept för automatisk tillagning.

Potatisgratäng

Ingredienser 800 g potatis, 100 ml mjölk, 100 ml grädde, 50 g vispade ägg, 1 msk salt, peppar, muskot och 150 g riven ost, smör, timjan.

Anvisningar Skala potatisen och dela dem i 3 mm tjocka skivor. Smör en ugnform med smör (22-24 cm). Fördela skivorna på en ren handduk och håll dem täckta med en handduk medan du förbereder resten av ingredienserna. Blanda resten av ingredienserna förutom den rivnaosten i en stor skål och blanda väl. Lägg potatisskivorna i något överlappande lager i formen och håll blandningen över dem. Strö över den rivnaosten och grädda. Servera med några färskatimjansblad ovanpå.

Grönsaksgratäng

Ingredienser 800 g grönsaker (zucchini, tomat, lök, morot, paprika, förkokt potatis), 150 ml grädde, 50 g uppvispade hela ägg, 1 msk vardera av salt, kryddor (peppar, persilja eller rosmarin), 150 g riven ost, 3 msk olivolja, några timjansblad

Anvisningar Skölj grönsakerna och dela dem i 3-5 mm tjocka skivor. Lägg dem i lager i en ugnform (22-24 cm) och håll olja på grönsakerna. Blanda resten av ingredienserna förutom den rivnaosten och strö den över grönsakerna. Strö över den rivnaosten och grädda. Strö några färskatimjansblad ovanpå.

Lasagne

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

Äppelpaj

Ingredienser	<ul style="list-style-type: none">Pajdeg: 275 g mjöl, 1/2 msk salt, 125 g vitt strösocker, 8 g vaniljsocker, 175 g kallt smör, 1 ägg (uppväspat)Fyllning: 750 g fasta hela äpplen, 1 msk citronsaft, 40 g socker, 1/2 msk kanel, 50 g kärnfria russin, 2 msk brödsmulor
Anvisningar	Sikta mjölet med saltet i en stor skål. Sikta i strösockret och vaniljsockret. Använd 2 knivar och skär smöret genom mjölet i små kuber. Tillsätt 3/4 av det uppväspade ägget. Knåda alla ingredienserna i matberedaren tills en smulig deg formas. Forma degen till en boll med händerna. Slå in den i plastfilm och kyl den i ca 30 min. Smörj bakformen av plåt med löstagbar botten (24–26 cm i diameter) och bröa med mjöl. Kavla ut 3/4 av degen till 5 mm tjocklek. Klä plåtformen med degen (botten och sidorna). Skala och kärna ur äpplena. Skär dem i tärningar på cirka 3/4 x 3/4 cm. Stänk ner äpplena med citronsaft och blanda väl. Skölj och torka vinbär och russin. Tillsätt socker, kanel, russin och vinbär. Blanda ordentligt och strö ströbröd på botten av smuldegen. Tryck till lite. Rulla ut resten av degen. Skär degen i små strängar och lägg dem i kors över fyllningen. Pensla pajen jämnt med resten av vispade äggen.

Smart tillagning

Quiche lorraine

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

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

Smulpaj

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

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

Hembakad pizza

- Ingredienser**
- **Pizzadeg:** 300 g mjöl, 7 g torrjäst, 1 msk olivolja, 200 ml varmt vatten, 1 msk socker och salt.
 - **Garnering:** 400 g skivade grönsaker (aubergine, zucchini, lök, tomat), 100 g skinka eller bacon (hackad), 100 g riven ost

Anvisningar blanda mjöl, jäst, olja, salt, socker och varmt vatten i en skål tills det är en fuktig deg. Knåda i en matberedare eller för hand i 5-10 min. Täck med ett lock och grädda i ugnen i 30 min i 35 °C för att jäsa den. Baka ut degen på en mjölad yta till en rektangulär deg och lägg den på en plåt eller pizzaform. Bred tomatpuré på degen och sedan skinka, svamp, oliver och tomat. Strö osten jämt fördelat över allt och grädda.

Rostbiff

- Ingredienser**
- 1 kg ryggbiff, 5 g salt, 1 g peppar, 3 g vardera av rosmarin, timjan.

Anvisningar Krydda nötköttet med salt, peppar och rosmarin och låt stå i kylen i en timme. Lägg det på gallret. Sätt in i ugnen och tillaga.

Örtstekta lammkotletter

- Ingredienser**
- 1 kg lammkotletter (6 st.), 4 stora vitlöksklyftor (pressade), 1 msk färsk timjan (krossad), 1 msk färsk rosmarin (krossad), 2 msk salt, 2 msk olivolja.

Anvisningar Blanda salt, vitlök, kryddor och olja och tillsätt lammbitarna. Vänd på köttbitarna för att täcka delarna och låt stå i rumstemperatur i minst 30 min. upp till en timme.

Revbensspjäll

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

Underhåll

Rengöring

⚠️ WARNING!

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

Ugnens insida

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

Ugnens utsida

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

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

Tillbehör

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

Katalytiska emaljytor (endast på tillämpliga modeller)

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

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

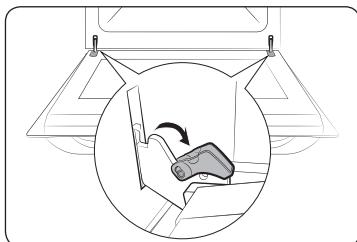
Underhåll

Lucka

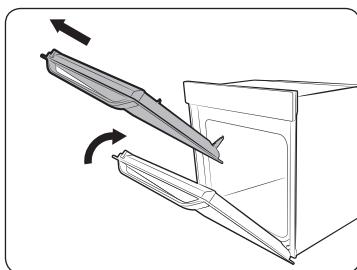
Ta inte bort ugnsluckan om det inte är för rengöring. Om du vill ta bort luckan för rengöring ska du följa de här instruktionerna.

⚠ VARNING!

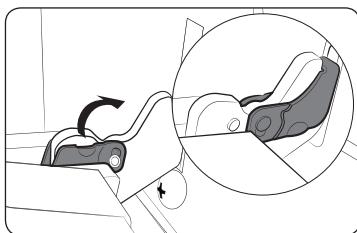
Ugnsluckan är tung.



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



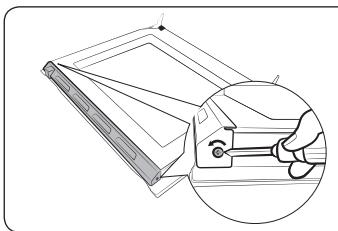
2. Stäng igen luckan till ca 70°. Håll luckan på bida sidorna med båda händerna och lyft och dra uppåt till gångjärnen lossnar.
3. Gör rent luckan med tvålsvatten och en ren trasa.



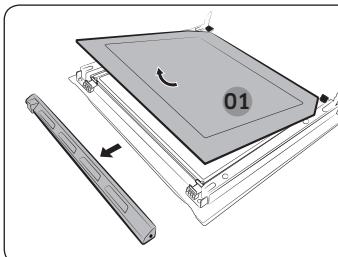
4. När du är klar ska du följa steg 1 till 2 ovan i omvänd ordning för att montera luckan. Se till att clipsen på båda sidorna sätts tillbaka.

Glasruta

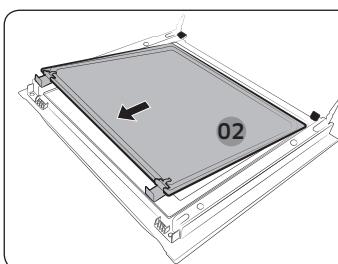
Beroende på modell har ugnsluckan 3-4 glasrutor som är placerade mot varandra. Ta inte bort glasrutorna om det inte är för rengöring. Om du vill ta bort glasrutorna för rengöring ska du följa de här instruktionerna.



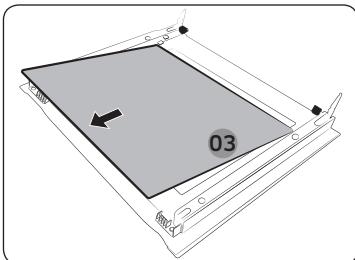
1. Använd en skruvmejsel för att skruva bort skruvarna på vänstra och högra sidorna.



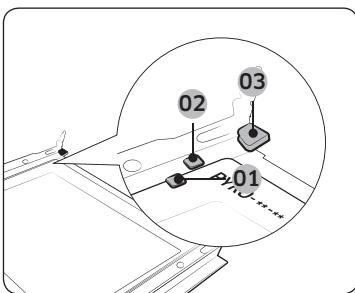
2. Koppla bort hölljena i pilarnas riktningar.
3. Ta bort den första rutan från luckan.



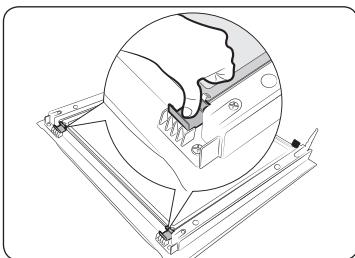
4. Ta bort den andra rutan från luckan i pilens riktning.



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



01 Stödclip 1
02 Stödclip 2
03 Stödclip 3



⚠ VARNING!

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

7. När du är klar sätter du i rutorna på följande sätt:
 - Se bilden och var gångjärnen sitter. Sätt i ruta 3 under stödclip 1, ruta 2 mellan stödclip 1 och 2 och ruta 1 i stödclip 3, i denna ordning. Se till att den tryckta sidan av rutan är vänd inåt.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

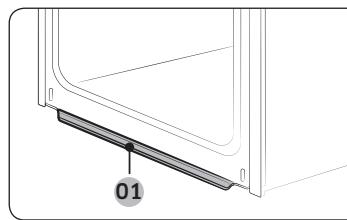
För att identifiera rätt sida av arket ska du leta reda på märket "PYRO" i hörnet på varje ark.

Korrekt riktning: PYRO-****

Fel riktning: ***-OÄYÄ

8. När du har satt i ruta 2 ska du trycka ned glasclipsen och kontrollera att de håller fast glasrutan ordentligt.
9. Följ steg 1-2 ovan i omvänt ordning för att montera höljena.

Vattensamlare



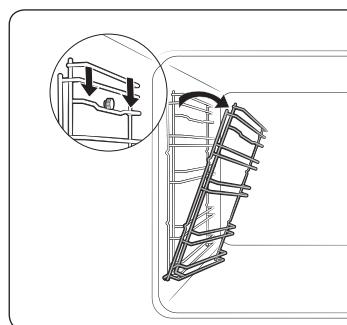
01 Vattensamlare

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

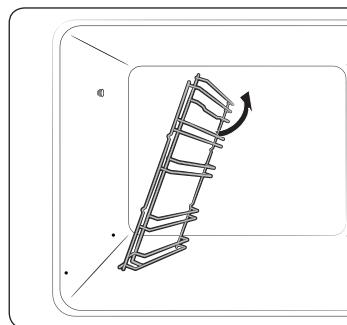
⚠ WARNING!

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

Sidoskenor (endast på tillämpliga modeller)



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



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

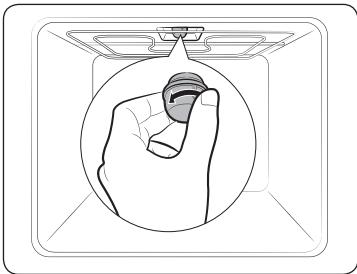
💡 OBS!

Ugnen fungerar utan sidoskenorna och gallren på plats.

Underhåll

Byte

Glödlampor



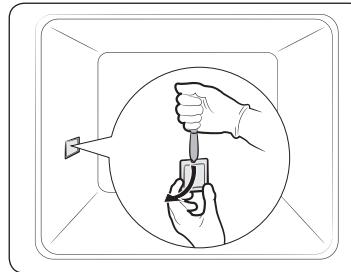
1. Avlägsna glashöljet på baksidan genom att vrida moturs.
2. Byt ut ugnslampan.
3. Gör rent glashöljet.
4. När du är klar ska du följa steg 1 ovan i omvänt ordning för att montera glashöljet.

⚠ VARNING!

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

Underhåll

Lampa på sidan i ugnen



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

Felsökning

Kontrollpunkter

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

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

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	• Om ugnen är installerad på en plats utan bra ventilation.	• Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	• Om det finns matrester mellan luckan och produktens insida.	• Gör rent ugnen ordentligt och öppna sedan luckan igen.
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	• Om lampan tänds och sedan släcks.	• Lampan slås av automatiskt efter en viss tid för att spara energi. Du kan slå på den igen genom att trycka på knappen för ugnslampan.
	• Om lampan täcks med främmande material under tillagning.	• Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan.
Elektrisk stöt uppstår på ugnen.	• Om strömmen inte är ordentligt jordad • Om du använder en kontakt utan jord.	• Kontrollera om strömförsörjningen är ordentligt jordad.
Det droppar vatten.	• Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med produkten.	• Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det kommer ånga genom en spricka i luckan.		
Det finns vatten kvar i ugnen.		
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	• Ljusstyrkan ändras med effektvariationer.	• Effektvariationer under tillagning är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	<ul style="list-style-type: none"> Fläkten körs automatiskt under en viss tid för att ventilera ugnen. 	<ul style="list-style-type: none"> Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Ugnen blir inte varm.	<ul style="list-style-type: none"> Om luckan är öppen. 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng luckan och starta om.
	<ul style="list-style-type: none"> Om ugnens kontroller inte är korrekt inställda. 	<ul style="list-style-type: none"> Se kapitlet om ugnens funktioner och återställ ugnen.
	<ul style="list-style-type: none"> Om hushållets säkring har gått eller kretsbrytaren har löst ut. 	<ul style="list-style-type: none"> Byt ut säkringarna eller återställ kretsen. Om detta inträffar flera gånger ska en auktoriserad elektriker tillkallas.
Rök kommer ur ugnen när den används.	<ul style="list-style-type: none"> Under första användningen. 	<ul style="list-style-type: none"> Rök kan komma från värmesystemet när du använder ugnen första gången. Detta är inte ett problem med produkten och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hänta.
	<ul style="list-style-type: none"> Om det finns mat på värmesystemen. 	<ul style="list-style-type: none"> Låt ugnen svalna tillräckligt och ta bort maten från värmesystemet.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	<ul style="list-style-type: none"> Om du använder plastbehållare eller andra behållare som inte är värmetåliga. 	<ul style="list-style-type: none"> Använd glasbehållare lämpliga för varma temperaturer.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	<ul style="list-style-type: none"> Om luckan öppnas ofta under tillagning. 	<ul style="list-style-type: none"> Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta kan den invändiga temperaturen sjunka och det kan påverka resultatet.
Ugnen är varm under pyro-rengöring.	<ul style="list-style-type: none"> Detta beror på att pyro-rengöring använder höga temperaturer. 	<ul style="list-style-type: none"> Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Det luktar bränt under pyro-rengöringen.	<ul style="list-style-type: none"> Pyro-rengöring använder höga temperaturer, så det kan lukta av matrester som bränns. 	<ul style="list-style-type: none"> Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Ängrengöring fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> Detta beror på att temperaturen är för hög. 	<ul style="list-style-type: none"> Låt ugnen svalna och använd den sedan.
Dubbelt tillagningsläge fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> Om avskiljaren inte är korrekt monterad 	<ul style="list-style-type: none"> Sätt i avskiljaren korrekt och använda.
Enkelt tillagningsläge fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> Om avskiljaren infogas i ugnen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ta ut avskiljaren och använda.

Informationskoder

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

Kod	Betydelse	Åtgärd
C-d1	Lucklåset fungerar inte korrekt.	
C-20		
C-21	Sensorfel	Slå av ugnen och starta den igen. Om problemet kvarstår ska du slå av all ström under 30 sekunder eller mer och sedan ansluta igen. Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter.
C-22		
C-23		
C-F1	Inträffar endast under skrivning/ läsning av EEPROM.	
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvud-PCB och under-PCB.	
C-F2	Inträffar när ett kommunikationsproblem uppstår mellan Touch IC <-> huvud- eller under-micom.	Slå av ugnen och starta den igen. Om problemet kvarstår ska du slå av all ström under 30 sekunder eller mer och sedan ansluta igen. Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter.
C-d0	Knapproblem Inträffar när en knapp hålls intryckt under en tidsperiod.	Rengör knapparna och se till att det inte finns något vatten på/runt dem. Slå av ugnen och försök igen. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Kod	Betydelse	Åtgärd
-dC-	Om avskiljaren tas bort under tillagningen i dubbelt tillagningsläge. Om avskiljaren sätts in under tillagning i Enkelt tillagningsläge.	Avskiljaren får inte tas bort under tillagning i Dubbelt tillagningsläge. Slå av ugnen och starta den igen. Om problemet kvarstår ska du slå av all ström under 30 sekunder eller mer och sedan ansluta igen. Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter.
S-01	Säkerhetsbrytare Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 105 °C - 16 timmar• Mellan 105 °C och 240 °C - 8 timmar• Från 245 °C till max. - 4 timmar	Detta är inte ett systemfel. Slå av ugnen och ta bort maten. Försök sedan normalt igen.

Bilaga

Produktdatablad

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellidentifiering	NV75K5571RS/NV75K5571BS/ NV75M5572RS		
Typ av utrymme	Enskilt	Övre	Nedre
Energieffektivitetsindex per utrymme (EEI _{utrymme})	95,4	100,0	101,5
Energieffektivitetsklass per utrymme	A	A	A
Energiförbrukning som krävs för att varma en standardiserad mängd i ett utrymme i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i traditionellt läge per utrymme (elektrisk slutlig energi) (EC _{elektriskt utrymme})	0,99 kWh/ cykel	-	-
Energiförbrukning som krävs för att varma en standardiserad mängd i ett utrymme i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i fläktläge per utrymme (elektrisk slutlig energi) (EC _{elektriskt utrymme})	0,83 kWh/cykel	0,69 kWh/cykel	0,69 kWh/cykel
Antal utrymmen	3 (enskilt, övre, nedre)		
Värmekälla per utrymme (elektricitet eller gas)	elektricitet		
Volym per utrymme (V)	75 L	34 L	32 L
Typ av ugn	Inbyggd		
Apparatens massa (M)	NV75K5571RS : 45,2 kg NV75K5571BS : 44,7 kg NV75M5572RS : 46,5 kg		

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

Energispartips

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

PM



FRÄGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00741A-01



Innebygd ovn

Bruker- og installasjonshåndbok

NV75K5571RS/NV75M5572RS/NV75K5571BS

SAMSUNG



Innhold

Bruke denne håndboken	3	Bruk	13
Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:	3	Kontrollpanel	13
Sikkerhetsinstruksjoner	3	Vanlige innstillingar	14
Viktige sikkerhetsforholdsregler	3	Tilberedningsmoduser (unntatt grill)	17
Korrekt avhending av dette produktet	6	Tilberedningsmoduser (Grill)	20
(Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	6	Mulige temperaturer i modus for tilberedning på to nivåer	21
Automatisk energisparingsfunksjon	6	Stoppe tilberedningen	22
Installasjon	6	Spesialfunksjon	22
Pakkens innhold	6	Automatisk tilberedning	23
Strømtilkobling	7	Rengjøring	24
Kabinettsmontering	8	Tidtaker	25
Før du begynner	10	Lyd på/av	25
Innledende innstillingar	10	Smart matlaging	26
Lukt av ny ovn	10	Manuell matlaging	26
Smart sikkerhetsmekanisme	10	Programmer for automatisk tilberedning	31
Tilbehør	10	Testretter	35
Mekanisk lås	12	En samling av vanlige automatisk tilberedte oppskrifter	36
Modus for tilberedning på to nivåer	12	Vedlikehold	39
		Rengjøring	39
		Utskiftning	42
		Feilsøking	43
		Kontrollpunkter	43
		Informasjonskoder	45
		Vedlegg	46
		Produktdataark	46

Bruke denne håndboken

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

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:

▲ ADVARSEL

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

▲ FORSIKTIG

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

● MERK

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

Sikkerhetsinstruksjoner

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

Viktige sikkerhetsforholdsregler

▲ ADVARSEL

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

Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning eller enhet som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant. (Kun modeller med kabling)

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person for å unngå farer. (Kun modeller med strømledning)

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

Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

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

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

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

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

Det skal ikke brukes en damprenser.

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

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.

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.

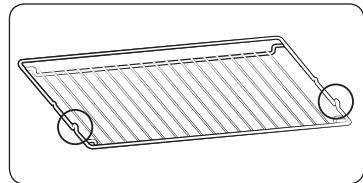
Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke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

Temperaturen på utvendige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

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

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

Apparatene er ikke beregnet på betjening ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsysten.



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

⚠ FORSIKTIG

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

Dette apparatet må kobles til strømnettet av en autorisert elektriker.

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

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

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.

Stekeovnen må kobles til strømnettet via en godkjent kretsbryter eller sikring. Bruk aldri grenuttak eller skjøteledninger.

Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.

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

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

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

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

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

Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.

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

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

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

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

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

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

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

Ovnsdøren må være lukket under tilberedning.

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

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

Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.

Bakevarer må ikke plasseres på ovnsdøren når den er åpen.

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

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

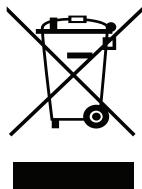
Ikke åpne døren med unødvendig mye kraft.

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

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

Sikkerhetsinstruksjoner

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



(Gjelder i land med avfallssortering)

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

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

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

Automatisk energisparingsfunksjon

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

Installasjon

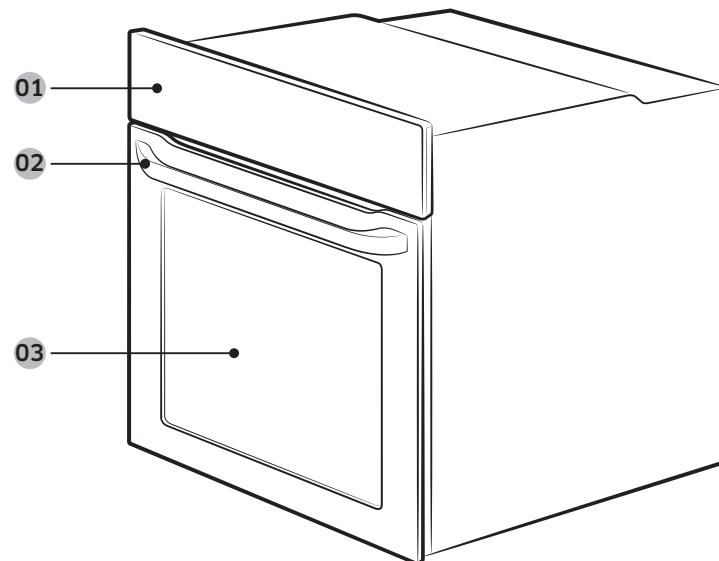
⚠ ADVARSEL

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

Pakkens innhold

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

Et overblikk over ovnen



01 Kontrollpanel

02 Dørhåndtak

03 Dør

Tilbehør

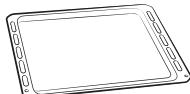
Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



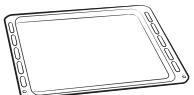
Rist



Ristinnsats *



Stekeplate *



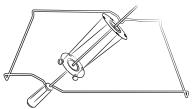
Universalplate *



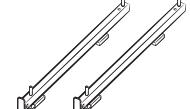
Ekstra dyp plate *



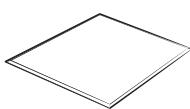
Stekespiddinnsats *



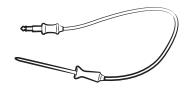
Stekespiddinnsats med kebabspidd *



Teleskopskinne *



Skilleplate

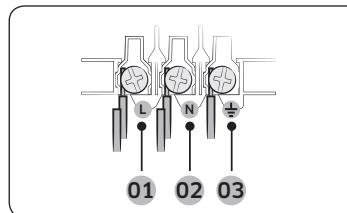


Steketermometer *

MERK

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

Strømtilkobling



01 BRUN eller SVART

02 BLÅ eller HVIT

03 GUL og GRØNN

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

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

Sjekk effektspesifikasjonene på etiketten som er festet på ovnen.

Bruk en skrutrekker til å åpne bakdekselet på ovnen, og ta ut skruene på støpselklemmen. Koble deretter strømledningene til de relevante koblingspolene.

(PE)-terminalen er beregnet på jording. Koble først til de gule og grønne ledningene (jord). Disse må være lengre enn de andre ledningene. Hvis du bruker en kontakt av støpseltypen, må støpselet være tilgjengelig også etter at ovnen er installert. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for ulykker som skyldes manglende eller feilaktig jording.

⚠ ADVARSEL

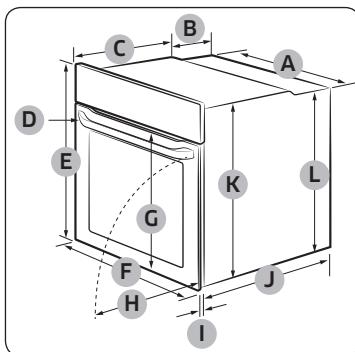
Du må ikke trække på eller vri ledningene når ovnen installeres, og du må holde dem borte fra ovnsdeler som produserer varme.

Installasjon

Kabinettsmontering

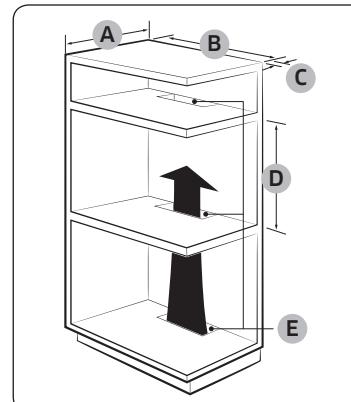
Hvis du skal installere ovnen i et innebygd kabinett, må plastoverflatene og klebedelene til kabinettet være varmebestandige til opptil 90 °C. Nærliggende møblement må også være varmebestandig til opptil 75 °C. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for møblement som skades av varme fra ovnen.
Ovnen må ventileres på ordentlig måte. Det må være en åpning på ca. 50 mm mellom nedre hylle og støtteveggen for ventilasjonsformål. Hvis ovnen installeres under en kokeplate, må du følge installasjonsanvisningene for kokeplaten.

Påkrevde installasjonsdimensjoner



Ovn (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

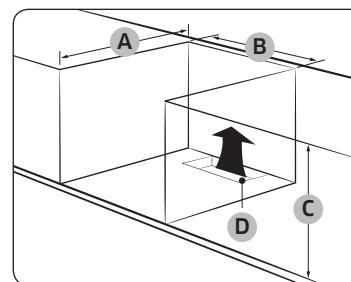


Innebygd kabinett (mm)

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

MERK

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



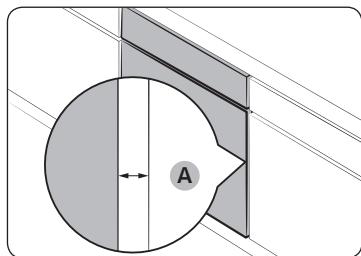
Nedsenkhet kabinett (mm)

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

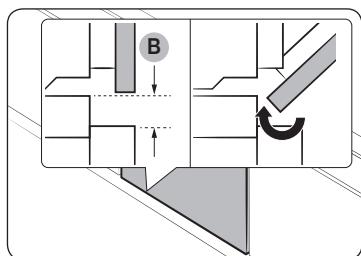
MERK

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

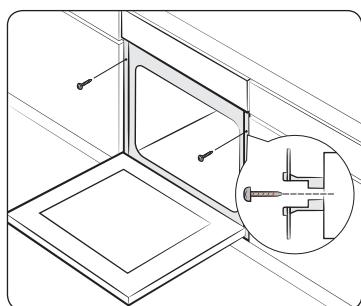
Montere ovnen



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



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



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

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

▲ ADVARSEL

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

■ MERK

Det faktiske utseendet til ovnen avhenger av modellen.

Før du begynner

Innledende innstillinger

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



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



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



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

Lukt av ny ovn

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

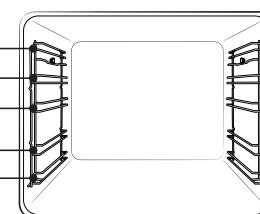
- Ta ut alt tilbehør i ovnen.
- Kjør ovnen med programmene Konveksjon eller Konvensjonell på 200 °C i en time. Dette brenner bort eventuelle gjenværende produksjonsstoffer i ovnen.
- Slå av ovnen når prosessen er ferdig.

Smart sikkerhetsmekanisme

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

Tilbehør

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



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

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

Grunnleggende bruk

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

Rist	Risten er beregnet på grilling og steking. Sett inn risten på riktig sted med de utstående delene (stoppere på begge sider) ut mot forsiden
Ristinnsats *	Ristinnsatsen kan brukes sammen med platen for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen.
Stekeplate *	Stekeplaten (dybde: 20 mm) brukes til å bake kaker, kjeks og annet bakverk. Plasser den skrå siden foran.
Universalplate *	Universalplaten (dybde: 30 mm) brukes til tilberedning og steking. Bruk ristinnsatsen for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen. Plasser den skrå siden foran.
Ekstra dyp plate *	Den ekstra dype platen (dybde: 50 mm) brukes til steking og kan brukes med eller uten ristinnsatsen. Plasser den skrå siden foran.
Stekespiddinnsats *	Stekespiddinnsatsen kan brukes til grilling av for eksempel kylling. Bruk stekespiddinnsatsen i enkeltnodus på fjerde rille, der spiddadapteren kan plasseres. Skru av håndtaket på spiddet, og ta det av ved grilling.
Steketermometer *	Steketermometeret måler den indre temperaturen i kjøttet som tilberedes. Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.

Stekespiddinnsats med kebabspidd *

Plasser platen på første rille, slik at den samler opp væske. Eventuelt kan den plasseres på bunnen av ovnen hvis du skal tilberede store mengder kjøtt. Du bør bruke spiddtilbehøret for kjøtt som veier under 1,5 kg.

1. Sett spiddet inn i kjøttet. Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur håndtaket mot den butte enden.
2. Legg lett kokte poteter og grønnsaker rundt kjøttet.
3. Sett holderen på den midtre rillen med "V"-formen vendt mot døren. Legg spiddet på holderen med den spisse enden vendt bakover, og skyv det forsiktig inntil tuppen av spiddet kommer inn i rotéringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden på spiddet må ligge i "V"-formen. (Spiddet har to tapper som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Tappene fungerer også som et feste for håndtaket.)
4. Skru av håndtaket før bruk.
5. Når stekingen er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spiddet fra holderen.

▲ ADVARSEL

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

Teleskopskinne *

Bruk teleskopskinneplaten til å sette inn stekeplaten ved å gjøre som følger:

1. Trekk skinneplaten ut fra ovnen.
2. Sett stekeplaten på skinneplaten, og skyv skinneplaten inn i ovnen.
3. Lukk ovnsdøren.

Skilleplate

Skilleplaten er utviklet for å dele ovnen i to rom. Bruk skilleplaten i modus for tilberedning på to nivåer.

■ MERK

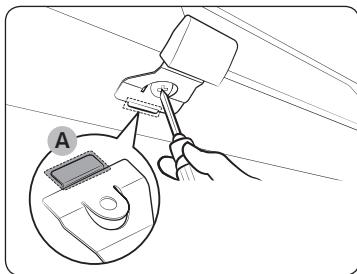
Tilbehør som er merket med en stjerne (*) følger ikke med til alle ovnsmodeller.

Før du begynner

Før du begynner

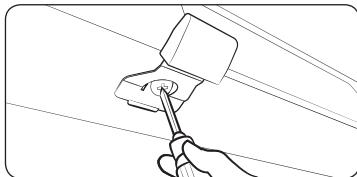
Mekanisk lås

Installasjon



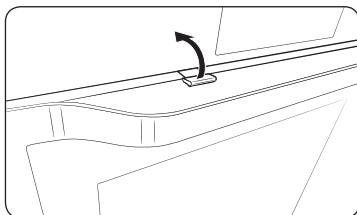
1. Sett den tynne delen (**A**) i den mekaniske låsen inn i tilsvarende spor på låshåndtaket som vist.
2. Stram skruen på låshåndtaket.

Avinstallasjon



- Løsne og fjerne skruen fra låshåndtaket.

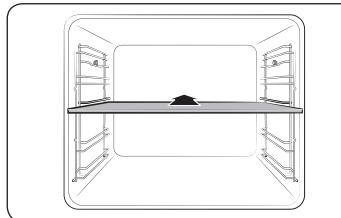
Lås/lås opp



- For å åpne døren løfter du låshåndtaket forsiktig for å låse opp døren. Deretter åpner du døren.
- For å låse døren lukker du den. Den mekaniske låsen låser døren automatisk.

Modus for tilberedning på to nivåer

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



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

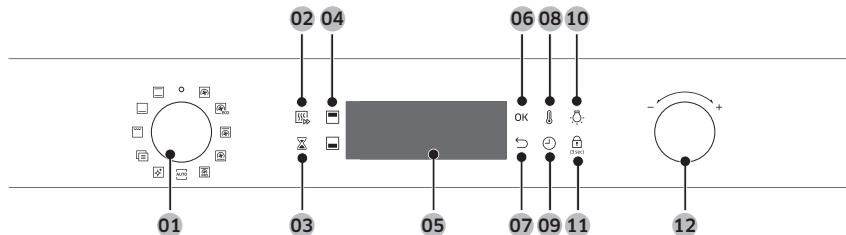
MERK

Tilgjengeligheten til modus for tilberedning på to nivåer avhenger av oppskriften. Se delen med tilberedningsveiledering i denne håndboken.

Bruk

Kontrollpanel

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



01 Modusvelger	Vri for å velge en tilberedningsmodus eller -funksjon.
02 Rask forvarming	Med rask forvarming varmes ovnen raskt til en angitt temperatur. <ul style="list-style-type: none">Trykk for å slå alternativet for rask forvarming på eller av.Bare tilgjengelig med enkeltmodus. (Konveksjon, Konvensjonell, Toppvarme+Konveksjon, Bunnvarme+Konveksjon)Deaktivert for temperaturer angitt for mindre enn 100 °C.
03 Tidtaker	Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.
04 Øvre/nedre rom	Indikatorene slås på når du setter inn skilleplaten. Du kan velge øvre eller nedre for oppskriften din.
05 Skjerm	Viser nødvendig informasjon om de valgte modusene eller innstillingene.
06 OK	Trykk for å bekrefte innstillingene.
07 Bakside	Avbryt gjeldende innstillinger, og gå tilbake til hovedskjermen.
08 Temperatur	Bruk til å angi temperatur.

09 Tilberedningstid	Trykk for å angi tilberedningstid.
10 Ovnslys	Trykk her for å slå lyset i ovnen på eller av. Ovnslyset slås på automatisk når døren åpnes eller når ovnen aktiveres. Det slår seg automatisk av etter en gitt tidsperiode uten aktivitet for å spare strøm.
11 Barnesikring	Barnesikringen deaktivérer alle kontrollene for å forhindre ulykker. Men du kan slå den av ved å skru av modusvelgeren. Hold inne i 3 sekunder for å aktivere, eller hold inne i 3 sekunder på nytt for å deaktivere låsen på kontrollpanelet.
12 Verdivelger	Bruk verdivelgeren til å gjøre følgende: <ul style="list-style-type: none">Angi tilberedningstid eller temperatur.Velge en underkategori for toppnivåmenyene: rengjøring, automatisk tilberedning, spesialfunksjon eller grill.Velg en porsjonsstørrelse for de automatiske stekeprogrammene.

MERK

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

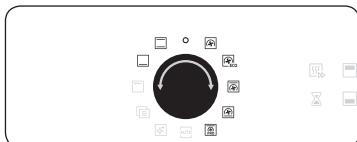
Bruk

Bruk

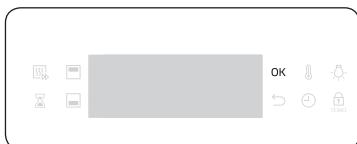
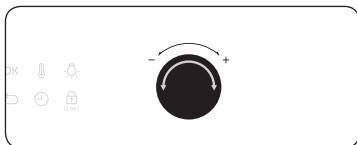
Vanlige innstillinger

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

Temperatur



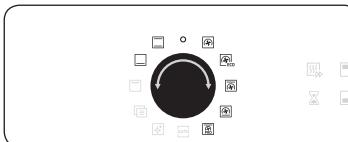
- Vri på modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon. Standardtemperaturen for hvert valg vises.
- Vri på verdivelgeren for å angi ønsket temperatur.
- Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.



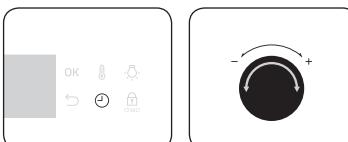
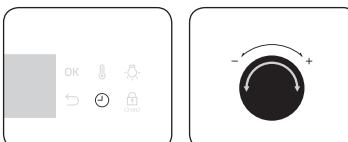
MERK

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

Tilberedningstid



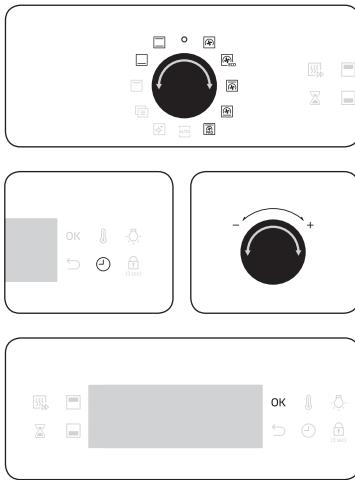
- Vri på modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon.
- Trykk på knappen , og vri deretter på verdivelgeren for å angi ønsket tid, opptil 23 timer og 59 minutter.
- Alternativt kan du utsette sluttiden for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Trykk på knappen , og bruk verdivelgeren for å angi et tidspunkt. Du finner mer informasjon under **Utsatt slutt**.
- Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.



MERK

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

Sluttid



1. Vri på modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon.
2. Trykk to ganger på \odot , og drei verdihjulet for å angi ønsket sluttid.
3. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

MERK

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

Utsatt slutt

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

Eksempel 1

La oss anta at du kl. 14.00 velger en oppskrift det tar én time å tilberede, og som du ønsker at ovnen skal ha ferdig kl. 18:00. Du kan angi sluttiden ved å endre Ferdig-tidspunktet til 18:00. Ovnen begynner tilberedningen kl. 17:00 og avslutter kl. 18:00, i henhold til det du har angitt.

Gjeldende klokkeslett: Angi tilberedningstid: Angi avstengningstid:
14:00 1 time 18:00

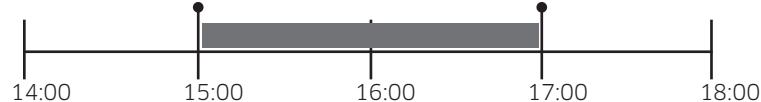
Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 17:00 og avslutter kl. 18:00.



Eksempel 2

Gjeldende klokkeslett: Angi tilberedningstid: Angi avstengningstid:
14:00 2 time 17:00

Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 15:00 og avslutter kl. 17:00.



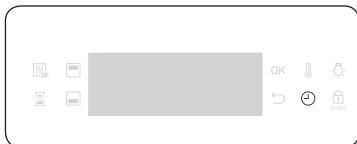
FORSIKTIG

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

Bruk

Tømme tilberedningstiden

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



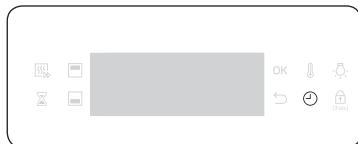
- 1.** Mens ovnen er i bruk, trykker du på knappen for å vise standard tilberedningstid.
- 2.** Vri verdiveiergen for å angi tilberedningstiden til "00:00". Du kan eventuelt bare trykke på .
- 3.** Trykk på **OK**.

MERK

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

Slik tömmer du sluttiden

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

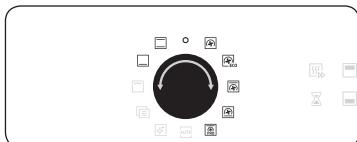


- 1.** Trykk to ganger på mens ovnen står på for å vise den angitte sluttiden.
- 2.** Vri verdiveiergen for å angi sluttiden til gjeldende klokkeslett. Du kan eventuelt bare trykke på .
- 3.** Trykk på **OK**.

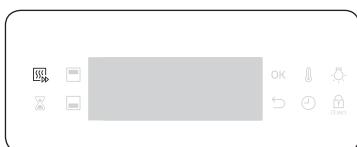
MERK

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

Tilberedningsmoduser (unntatt grill)



- Vri modusvelgeren for å velge en tilberedningsmodus.
- Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Du finner mer informasjon i avsnittet **Vanlige innstillinger**.
- Du kan eventuelt sette på en rask forvarming av ovnen. For å gjøre det trykker du på knappen og angir ønsket temperatur. Den tilsvarende indikatoren vises på displayet.

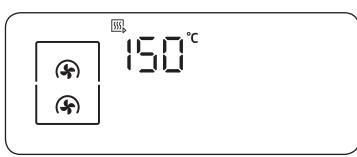


Ovnen starter forvarmingen med symbollet helt til den interne temperaturen når ønsket temperatur.

Når forvarming er ferdig, forsvinner indikatoren med et pip.
Forvarming er anbefalt for alle tilberedningsmoduser med mindre noe annet er angitt i denne tilberedningsveiledningen.

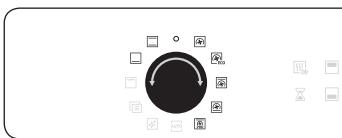
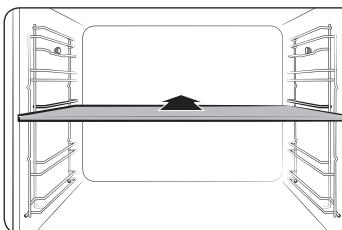
MERK

Du kan endre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedningen.

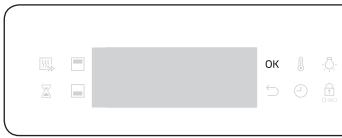
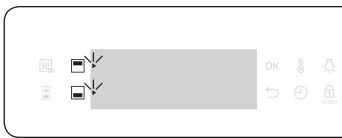


Modus for tilberedning på to nivåer

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



- Sett inn skilleplaten på nivå 3 for å dele ovensrommet i to.



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

- Trykk på for å velge det øvre rommet, eller trykk på for å velge det nedre rommet.
►-ikonet vises på det valgte rommet.
- Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Du finner mer informasjon i avsnittet **Vanlige innstillinger**.
- Når du er ferdig, trykker du på **OK**.

Bruk



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

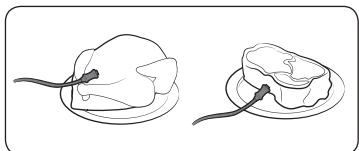
MERK

Tilgjengeligheten til modus for tilberedning på to nivåer avhenger av tilberedningsmodusen. Se delen med **tilberedningsveileddning** i denne håndboken.

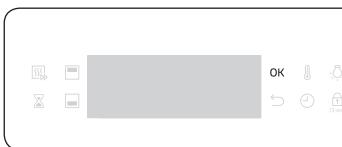
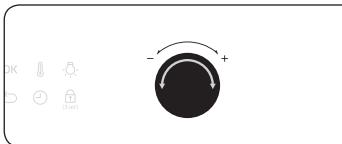
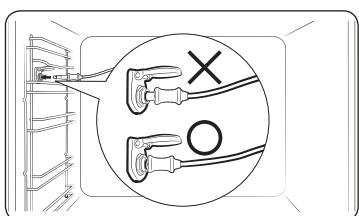
Tilberedning med steketermometer

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

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



- På funksjonspanelet: Trykk for å velge en tilberedningsmodus.
- Sett inn spissen på steketermometeret i midten av kjøttet som skal tilberedes. Pass på at du ikke setter inn gummihåndtaket i ovnen.
- Sett termometerpluggen inn i kontakten på venstre vegg. Kontroller at du kan se steketermometeret (med gjeldende kjernetemperatur på skjermen.



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

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

ADVARSEL

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

MERK

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

Tilberedningsmoduser (unntatt grill)

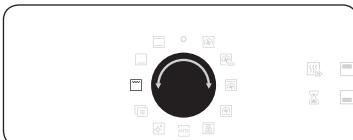
Tilberedningsmodusene med en stjerne (*) er tilgjengelige for rask forvarming og deaktivert når temperaturen er angitt til mindre enn 100 °C.

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

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

Bruk

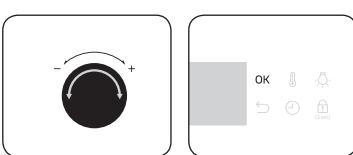
Tilberedningsmoduser (Grill)



- Vri modusvelgeren for å velge



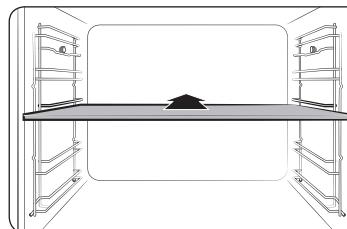
- Bruk verdivelgeren til å velge **stor grill** (G 1) eller **økogrill** (G 2), og trykk deretter på **OK**.



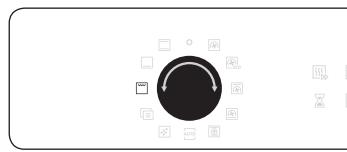
- Bruk verdivelgeren til å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

Modus for tilberedning på to nivåer

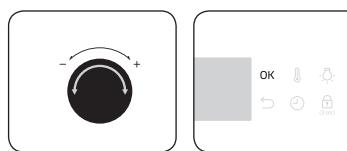
Grilling med modus for tilberedning på to nivåer er praktisk for små porsjoner for å spare strøm. Som standard er bare alternativet for stor grill i det øvre rommet tilgjengelig, fordi ovnen bare bruker det øverste varmeelementet.



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



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



- Bruk verdivelgeren til å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

Tilberedningsmoduser (Grill)

Modus		Temperaturområde (°C)			Anbefalt temperatur (°C)
		Enkel	Dobbel		
G 1	Stor grill	100-270	200-250	-	240
		Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen til å brune toppen av matretter (for eksempel kjøtt, lasagne eller gratenger).			
G 2	Økogrill	100-270	-	-	240
		Den lille grillen genererer varme. Bruk denne modusen til matvarer som krever mindre varme, for eksempel fisk og fylte baguetter.			

Mulige temperaturer i modus for tilberedning på to nivåer

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

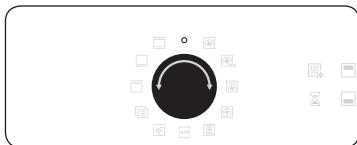
Hvis det øvre rommet har temperaturen (°C)	Er mulige temperaturer for det nedre rommet (°C)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

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

Bruk

Bruk

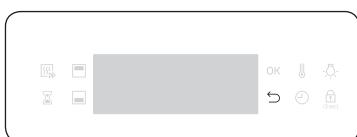
Stoppe tilberedningen



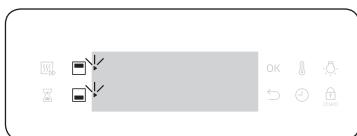
Når tilberedningen er i gang, vrir du modusvelgeren til "O". Ovnens slår seg av etter noen få sekunder. Dette er fordi brukeren skal få muligheten til å angre på og endre valget før ovnen slås av.

Avslutte tilberedningen for ett av rommene

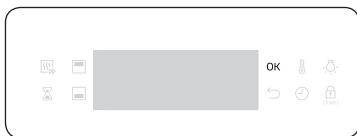
Følg disse instruksjonene for å avslutte tilberedningen i modus for tilberedning på to nivåer.



1. Trykk på for å stoppe tilberedningen.



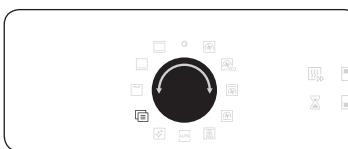
2. Trykk på for å velge det øvre rommet, eller trykk på for å velge det nedre rommet.
►-ikonet blinker på det valgte rommet.



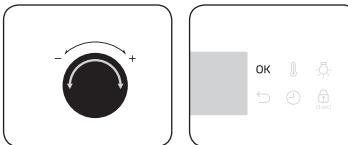
3. Trykk på **OK**. Ovnens stopper tilberedningen i det valgte rommet.

Spesialfunksjon

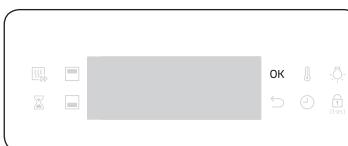
Du kan få en bedre opplevelse av tilberedningen ved å legge til spesial- eller tilleggsfunksjoner. Spesialfunksjonene er ikke aktivert i modus for tilberedning på to nivåer.



1. Vri modusvelgeren for å velge .



2. Bruk verdivelgeren for å velge en funksjon, og trykk deretter på **OK**. Standardtemperaturen vises.



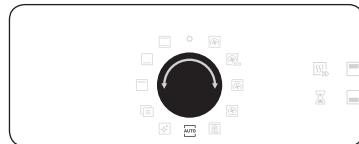
3. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Du finner mer informasjon i avsnittet **Vanlige innstillinger**.

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

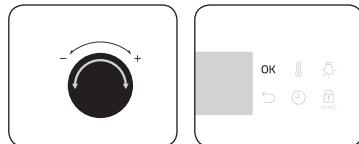
Modus	Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Instruksjoner
F 1 Hold varm	40-100	80	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
F 2 Tallerkenvarming	30-80	60	Bruk denne til å varme opp tallerkener eller serveringsfat.

Automatisk tilberedning

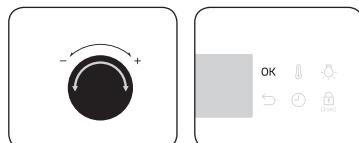
For uerfarne kokker tilbyr ovnen hele 50 autotilberedningsoppskrifter. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter den valgte oppskriften.



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



- Bruk verdivelgeren for å velge et program, og trykk deretter på **OK**.

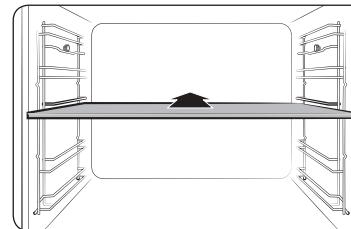


- Vri på verdivelgeren for å velge en porsjonsstørrelse. Vektinnstillingen avhenger av programmet.
- Trykk på **OK** for å starte tilberedningen.

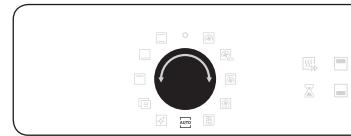
MERK

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

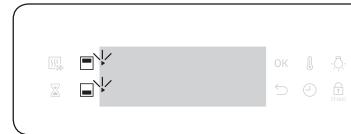
Modus for tilberedning på to nivåer



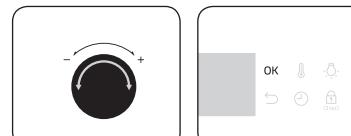
- Sett inn skilleplaten på nivå 3 for å aktivere modus for tilberedning på to nivåer.



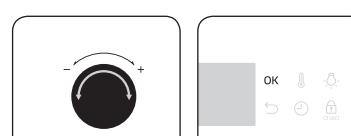
- Vri modusvelgeren for å velge **AUTO**.



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



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



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

MERK

Se delen med automatiske tilberedningsprogrammer i denne håndboken.

BRUK

Bruk

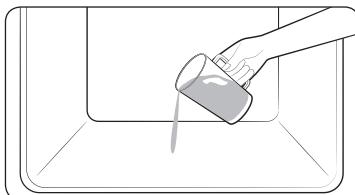
Rengjøring

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

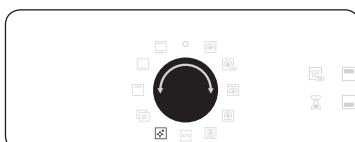
Funksjon	Instruksjoner
C 1 Damprengjøring	Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.
C 2 Forbrenningsrengjøring	Pyrolyse innebefatter termisk rensing med høye temperaturer. Denne funksjonen brenner bort fett og olje for å gjøre det lett å utføre manuell rengjøring.

Damprengjøring

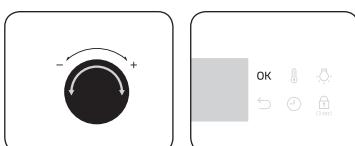
Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.



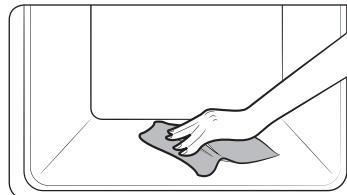
1. Hell 400 ml vann ned i bunnen av ovnen, og lukk døren.



2. Vri modusvelgeren for å velge .



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



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

ADVARSEL

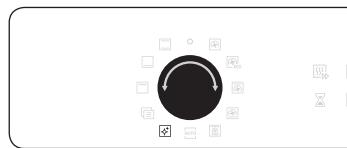
Du må ikke åpne døren før syklusen er ferdig. Vannet inne i ovnen er svært varmt og kan føre til brannskader.

MERK

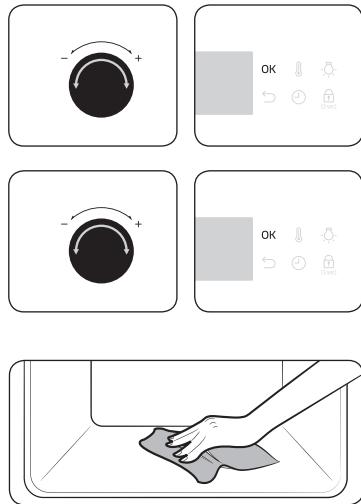
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi at du gnir med oppvaskmiddel på de vanskelige flekkene før du aktiverer damprengjøringen.
- La døren stå på gløtt når syklusen er ferdig. Dette er for å tørke den indre emaljerte overflaten fullstendig.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

Forbrenningsrengjøring

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



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



- 3.** Drei verdihjulet for å velge Forbrenningsrengjøring (C 2), og trykk deretter på **OK**.
- 4.** Drei verdihjulet for å velge en rengjøringstid. Du kan velge mellom 3 nivåer: 1 time og 50 min., 2 timer og 10 min. og 2 timer og 30 min.
- 5.** Trykk på **OK** for å sette i gang rengjøringen.
- 6.** Når rengjøringen er ferdig, må du vente til ovnen kjøles ned, og så tørke rundt kantene av døren med en våt klut.

⚠ FORSIKTIG

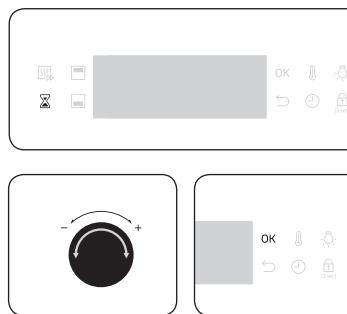
- Du må ikke berøre ovnen, ettersom den blir svært varm mens denne syklusen pågår.
- For å unngå ulykker må du holde barn borte fra ovnen.
- Etter at syklusen er ferdig, må du ikke slå av mens kjøleviften står på for å kjøle ned ovnen.

☞ MERK

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

Tidtaker

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

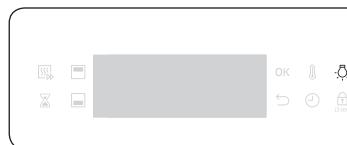


- 1.** Trykk på **X**.
- 2.** Vri verdivelgeren for å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**. Du kan angi tiden til maksimalt 23 timer og 59 minutter.

☞ MERK

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

Lyd på/av



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



Smart matlagning

Manuell matlagning

▲ ADVARSEL om akrylamid

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

■ MERK

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

Tips om tilbehør

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

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

Baking

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

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

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Eplepai	Rist, form på Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Kald pizza	Universalplate	3		180-200	5-10

Steking

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kjøtt (storfesvin/lam)					
Kjøttsfilet av okse, 1 kg	Rist + universalplate	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvestek, 1,5 kg	Rist + universalplate	3 1		160-180	90-120
Svinestek, 1 kg	Rist + universalplate	3 1		200-210	50-60
Stort stykke svin, 1 kg	Rist + universalplate	3 1		160-180	100-120
Lammestek med ben, 1 kg	Rist + universalplate	3 1		170-180	100-120
Fjærkre (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg*	Rist + universalplate (for å samle opp væske)	3 1		205	80-100*
Kyllingstykker	Rist + universalplate	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + universalplate	3 1		180-200	20-30

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Liten kalkun, hel, 5 kg	Rist + universalplate	3 1		180-200	120-150
Grønnsaker					
Grønnsaker, 0,5 kg	Universalplate	3		220-230	15-20
Bakte potet, halve, 0,5 kg	Universalplate	3		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bakt	Rist + universalplate	3 1		200-230	10-15
Stekt fisk	Rist + universalplate	3 1		180-200	30-40

* Snu etter halve tiden



Smart matlagning

Grilling

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

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

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

Fryst ferdigmåltid

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

Proffsteking

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

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (timer)
Stekt kjøtt	Rist + universalplate	3 1	80-100	3-4
Svinestek	Rist + universalplate	3 1	80-100	4-5
Lammestek	Rist + universalplate	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Rist + universalplate	3 1	70-90	2-3

ØKO-konveksjon

Denne modusen bruker et optimalisert oppvarmingssystem som lar deg spare strøm under tilberedning av mat. Vi foreslår at du ikke forvarmer ovnen før tilberedningstidene i denne kategorien, noe som vil føre til at du sparer mer strøm. Du kan øke eller senke tilberedningstiden og/eller -temperaturen etter ønske.

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

Smart matlagning

Dobbel tilberedning

Før du bruker funksjonen for tilberedning på to nivåer må du sette inn skilleplaten i ovnen. Vi anbefaler at du forvarmer ovnen for å få best resultat. Følgende tabell viser 5 kombinasjoner av tilberedning på to nivåer som vi anbefaler for steking og baking. Med funksjonen for tilberedning på to nivåer kan du tilberede hovedretten og tilbehøret eller hovedretten og desserten samtidig.

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

Nr.	Ovnsrom	Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Øvre	Sukkerbrødkake	Rist, form Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Nedre	Hjemmelaget pizza, (1,0-1,2 kg)	Universalplate	1		190-210	13-18
2	Øvre	Stekte grønnsaker, 0,4-0,8 kg	Universalplate	4		220-230	13-18
	Nedre	Elepai	Rist, form på Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Øvre	Pitabråd*	Universalplate	4		230-240	13-18
	Nedre	Gratinerte poteter, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ovnsrett	1		180-190	45-50
4	Øvre	Kyllinglår	Rist + universalplate	4		230-250	30-35
	Nedre	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ovnsrett	1		190-200	30-35
5	Øvre	Fiskefilet, bakt	Rist + universalplate	4		210-230	15-20
	Nedre	Eplebutterdeigkake	Universalplate	1		170-180	25-30

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

Tilberedningstiden kan forlenges når du bruker separerte rom. Vi anbefaler at du forvarmer ovnen for å få best resultat.

Øvre

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkaker	Universalplate	4		170	30-35
Scones	Universalplate	4		180-190	30-35
Lasagne	Rist	4		190-200	30-35
Kyllinglår*	Rist + universalplate	4		230-250	30-35

* Ikke forvarm ovnen.

Nedre

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkaker	Universalplate	1		170	30-35
Marmorkake	Rist	1		160-170	60-70
Elepai	Rist	1		160-170	70-80
Hjemmelaget pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplate	1		190-210	13-18

Programmer for automatisk tilberedning

Enkel tilberedning

I tabellen nedenfor finner du 40 automatiske programmer for steking og baking. Den viser mengde, vekt og anbefalinger. Tilberedningsmoduser og tider er forhåndsprogrammert. Du finner noen av oppskriftene for de automatiske programmene i veileddningen.

De automatiske tilberedningsprogrammene 1 til 19 samt 38 og 39 er inkludert forvarming og viser forvarmingsprosessen. Plasser maten i ovnen etter at du har hørt et pip fra forvarmingen. Trykk deretter på **Tilberedningstid** for å starte automatisk tilberedning.

▲ ADVARSEL

Bruk alltid grytekuler når du tar ut mat fra ovnen.

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

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
		Lag hjemmelaget lasagne i en ovnssikker form på 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Rist	3
		Legg ingrediensene for ratatouille i en form med lokk. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten. Varm med lokk. Rør om før du serverer.		
A 6	Eplepai	1,2-1,4	Rist	2
		Tilbered eplepai i en rund metallform med diameter på 24-26 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 7	Croissanter	0,3-0,4	Universalplate	3
		Lag croissanter (kald ferdigdeig). Legg bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.		
A 8	Eplebutterdeigkake	0,3-0,4	Universalplate	3
		Legg eplebutterdeigkakene på bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	2
		Lag quiche-deig og legg den i en rund quiche-form med en diameter på 25 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming legger du til fyll og setter inn maten i midten.		

Smart matlagning

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 10	Loff	0,6-0,7	Rist	3
		Lag deigen og legg i en rektangulær bakeform av metall (lengde: 25 cm). Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 11	Brød med kornblanding	0,8-0,9	Rist	3
		Lag deigen og legg i en rektangulær bakeform av metall (lengde: 25 cm). Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 12	Rundstykker	0,3-0,5	Universalplate	3
		Lag rundstykker (kald ferdigdeig). Legg bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.		
A 13	Fruktmuldrekake	0,8-1,2	Rist	3
		Legg fersk frukt (brinsekær, bjørnekær, epleskiver eller pæreskiver) i en ildfast form på 22-24 cm. Strø smuler på toppen. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 14	Scones	0,5-0,6	Universalplate	3
		Legg scones (5-6 cm i diameter) på bakepapir på brettet. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.		
A 15	Sukkerbrødkake	0,5-0,6	Rist	3
		Lag deigen og legg i en rund svart bakeform av metall med diameter på 26 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 16	Marmorkake	0,7-0,8	Rist	2
		Lag deigen, og fyll den i en rund metallform. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 17	Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Rist	2
		Lag deigen og legg i en rektangulær bakeform av metall (lengde: 25 cm). Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 18	Frukttertebunn	0,4-0,5	Rist	3
		Legg deigen på en smurt svart bakeplate for kakebunn. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rist	3
		Lag deigen med en ildfast form på 20-24cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 20	Stekt kjøttfilet av okse	0,9-1,1	Rist + universalplate	2
		1,1-1,3		1
		Krydre kjøttet, og la det ligge en time i kjøleskapet. Legg det på risten med fetsidsiden opp.		
A 21	Langstekt øksestek	0,9-1,1	Rist + universalplate	2
		1,1-1,3		1
		Krydre kjøttet, og la det ligge en time i kjøleskapet. Legg det på risten med fetsidsiden opp.		
A 22	Lammekoteletter	0,4-0,6	Rist + universalplate	4
		0,6-0,8		1
		Mariner lammekotelettene med urter og krydder, og legg dem på risten.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 23	Lammestek med ben	1,0-1,5	Rist + universalplate	3
		1,5-2,0		1
Mariner lammet, og sett det på risten.				
A 24	Svinestek med svor	0,8-1,0	Rist + universalplate	3
		1,0-1,2		1
Plasser svinesteken på risten med fetsiden opp.				
A 25	Svinekam	0,8-1,0	Rist + universalplate	3
		1,0-1,2		1
Legg svineribben på en rist.				
A 26	Kylling, hel	0,9-1,1	Rist + universalplate	2
		1,1-1,3		1
Skyll og rens kyllingen. Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den på risten med brystsiden ned, og vend den så snart ovnen piper.				
A 27	Kyllingbryst	0,4-0,6	Rist + universalplate	4
		0,6-0,8		1
Mariner brystet, og legg det på risten.				
A 28	Kyllinglår	0,6-0,8	Rist + universalplate	4
		0,8-1,0		1
Pensle med olje og krydder og legg på platen.				
A 29	Andebryst	0,3-0,4	Rist + universalplate	4
		0,4-0,5		1
Legg andebrystene på platen med fetsiden opp. Den første innstillingen er for medium, og den andre er for medium til godt stekt.				

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 30	Ørretfilét	0,3-0,5	Universalplate	4
		0,5-0,7		
Plasser ørretfilétene med skinnet opp på universalplaten.				
A 31	Ørret	0,3-0,5	Rist + universalplate	4
		0,5-0,7		1
Rens og vask fisken, og legg den hele fisken på risten. Tilsett sitronsaft, salt og urter i fisken. Skjær i skinnet med kniv. Børst inn olje og salt.				
A 32	Sole	0,3-0,5	Universalplate	3
		0,5-0,7		
Legg flyndren på bakepapir på universalplaten. Skjær i overflaten med kniv.				
A 33	Laksefilét	0,4-0,6	Rist + universalplate	4
		0,6-0,8		1
Rens og vask filetene eller stekene. Legg filetene på risten med skinnensiden opp.				
A 34	Stekte grønnsaker	0,4-0,6	Universalplate	4
		0,6-0,8		
Skyll og tilbered skiver av squash, aubergine, paprika, lök og cherrytomater. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel jevnt på brettet.				
A 35	Bakte potethalvdeler	0,6-0,8	Universalplate	3
		0,8-1,0		
Skjær store poteter (på 200 g) i to på langs. Legg på brettet med siden opp, og børst med olivenolje, urter og krydder.				



Smart matlagning

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 36	Frosne pommes frites	0,3-0,5	Universalplate	3
		0,5-0,7		
	Fordel de frosne pommes fritesene jevnt utover platen.			
A 37	Frosne potetbåter	0,3-0,5	Universalplate	3
		0,5-0,7		
	Fordel de frosne potetbåtene jevnt på platen.			
A 38	Frossen pizza	0,3-0,6	Rist	3
		0,6-0,9		
	Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn pizzaen i midten. Den første innstillingen er for tynn, italiensk pizza, den andre for tykk pannepizza.			
A 39	Hjemmelaget pizza	0,8-1,0	Universalplate	2
		1,0-1,2		
	Lag hjemmelaget pizza med gjærdeig, og legg den på platen. Vekten omfatter deig og fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.			
A 40	Hevende gjærdeig	0,5-0,6	Rist	2
		0,7-0,8		
	Bland deigen i en bolle, og dekk til med plastfolie. Sett midt på risten. Den første innstillingen er for pizza- og kakedeig, den andre for brøddeig.			

Dobbel tilberedning

I tabellen nedenfor finner du 10 automatiske programmer for steking og baking. Du kan bruke bare det øvre rommet, bare det nedre rommet eller begge samtidig.

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

Alle doble automatiske stekeprogrammer inkluderer forvarming og viser forvarmingsfremdriften.

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

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

⚠ ADVARSEL

Bruk alltid gryteklyper når du tar ut mat fra ovnen.

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
Øvre				
A 1	Potetgrateng	1,0-1,5	Rist	4
		Lag ferske gratinerte poteter i en ovnssikker form, 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Rist	4
		Lag hjemmelaget lasagne i en ovnssikker form på 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
A 3	Kylling, lår	0,6-0,8	Rist + universalplate	4
		0,8-1,0	Pensle med olje og krydder og legg på risten.	
A 4	Bakte potethalvdeler	0,6-0,8	Universalplate	4
		0,8-1,0	Skjær store poteter (på 200 g) i to på langs. Legg på brettet med siden opp, og børst med olivenolje, urter og krydder.	

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille		
A 5	Frosne pommes frites	0,3-0,5	Universalplate	4		
		0,5-0,7				
		Fordel de frosne pommes fritesene jevnt utover platen.				
Nedre						
A 1	Eplepai	1,2-1,4	Rist	1		
Tilbered eplepai i en rund metallform med diameter på 24-26 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.						
A 2	Eplebutterdeigkake	0,3-0,4	Universalplate	1		
		Legg eplebutterdeigkakene på bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.				
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	1		
		Lag quiche-deig og legg den i en rund quiche-form med en diameter på 25 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming legger du til fyll og setter inn maten i midten.				
A 4	Frossen pizza	0,3-0,6	Rist	1		
		0,6-0,9				
Plasser frossen pizza midt på risten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn risten. Den første innstillingen er for tynn, italiensk pizza, den andre for tykk pannepizza.						
A 5	Hjemmelaget pizza	0,8-1,0	Universalplate	1		
		1,0-1,2				
Lag hjemmelaget pizza med gjærdeig, og legg den på platen. Vekten omfatter deig og fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.						

Testretter

I henhold til standard EN 60350-1

1. Baking

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

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkaker	Universalplate	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Mørdeigkaker	Universalplate + universalplate	1+4		140	28-33
Sukkerbrød uten fett	Rist + rund kakeform (mørk, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Eplepai	Rist + 2 springkakeformer *(mørk, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt		160	70-80
	Universalplate + Rist + 2 runde kakeformer **(mørk, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

** To kaker settes oppå hverandre i midten.

Smart matlagning

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med funksjonen for stor grill.

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast med hvitt brød	Rist	5		270 (maks.)	1-2
Biffburgere* (12 stk.)	Rist + universalplate (for å samle opp væske)	4 1		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Vend etter 2/3 av steketiden.

3. Steking

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling	Rist + universalplate (for å samle opp væske)	3 1		205	80-100*

* Snu etter halve tiden

En samling av vanlige automatisk tilberedte oppskrifter

Potetgrateng

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

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

Grønnsaksgrateng

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

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

Lasagne

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

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

Eplepai

Ingredienser • **Bunn:** 275 g mel, $\frac{1}{2}$ spiseskje salt, 125 g hvitt sukker, 8 g vaniljesukker, 175 g kaldt smør, 1 egg (pisket)
• **Fyll:** 750 g faste hele eppler, 1 spiseskje sitronsaft, 40 g sukker, $\frac{1}{2}$ teskje kanel, 50 g rosiner, 2 teskje brødmuler

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

Smart matlagning

Quiche Lorraine

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

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

Fruktsmuldrekaker

- Ingredienser**
- **Topping:** 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanel i pulverform.
 - **Frukt:** 600 g blandet frukt

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

Hjemmelaget pizza

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

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

Stekt kjøttfilet av okse

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

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

Urtestekte lammekoteletter

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

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

Svinekam

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

Vedlikehold

Rengjøring

⚠ ADVARSEL

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

Stekeovnens innvendige flater

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

Stekeovnens utvendige flater

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

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

Tilbehør

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

Overflate med katalyttemalje (kun enkelte modeller)

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

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

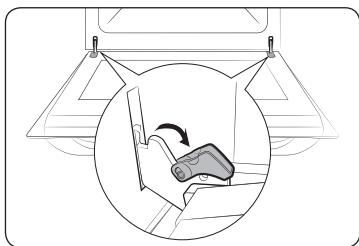
Vedlikehold

Dør

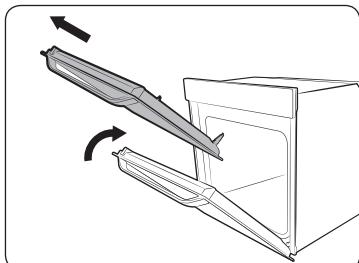
Ovnsdøren skal kun tas av for rengjøringsformål. Bruk følgende instruksjoner til å ta av døren.

! ADVARSEL

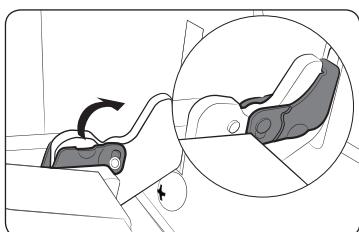
Ovnsdøren er tung.



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



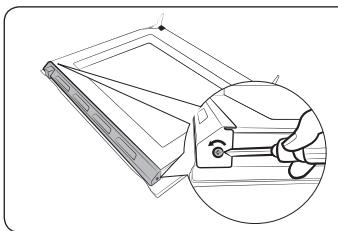
2. Lukk døren omrent 70°. Hold på sidene av ovnsdøren med begge hender, og løft og trekk den oppover inntil hengslene går fri fra ovnen.
3. Rengjør døren med såpevann og en ren klut.



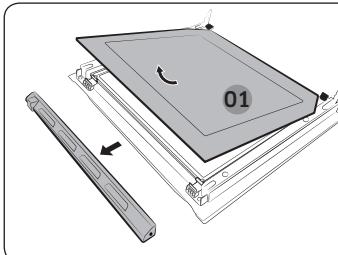
4. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass døren igjen. Kontroller at klipsene er koblet inn på begge sider.

Dørglass

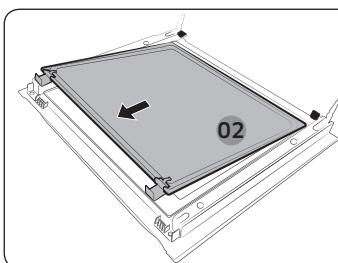
Avhengig av modellen er ovnsdøren utstyrt med 3-4 glassplater som ligger mot hverandre. Dørglasset skal kun tas av for rengjøringsformål. Bruk følgende instruksjoner til å ta av dørglasset.



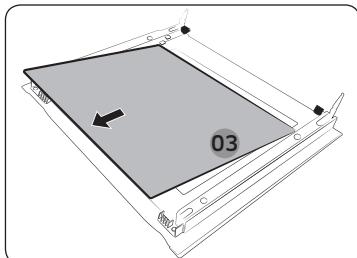
1. Bruk en skrutrekker til å skru ut skruene på venstre og høyre side.



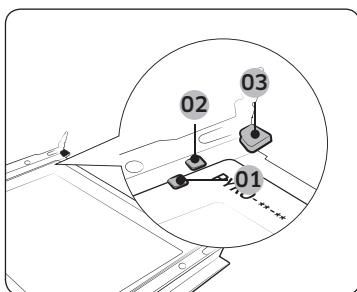
2. Ta av dekslene i pilenes retning.
3. Ta ut den første glassplaten fra ovnen.



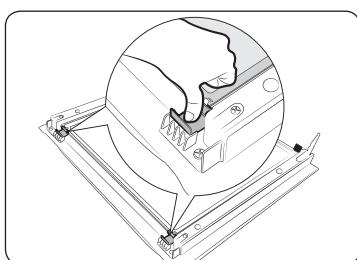
4. Ta ut den andre glassplaten fra døren i pilens retning.



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



01 Støtteklips 1
02 Støtteklips 2
03 Støtteklips 3



7. Når du er ferdig, setter du inn glassplatene igjen som følger:
 - Finn frem til hengslene (se bildet). Sett inn glassplate 3 under støtteklips 1, glassplate 2 mellom støtteklips 1 og 2 og glassplate 1 i støtteklips 3. Dette må utføres i denne rekkefølgen. Kontroller at den trykte siden av glassplatene er vendt innover.

⚠ FORSIKTIG

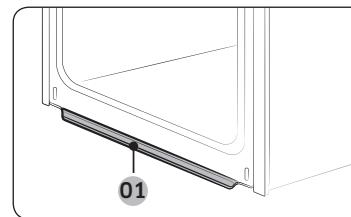
For å identifisere riktig side av arket, finner du "PYRO"-merket på hjørnet av hvert ark. Riktig retning: PYRO-****
Feil retning: ***-ØRYØ

8. Når du har satt inn glassplate 2, må du trykke glassklipsene nedover og kontrollere at de sikrer glassplatene som de skal.
9. Utfør trinn 1-2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass dekslene igjen.

⚠ ADVARSEL

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

Vannsamler



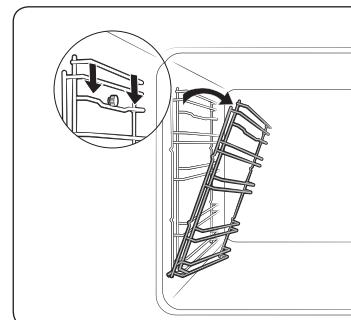
01 Vannsamler

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

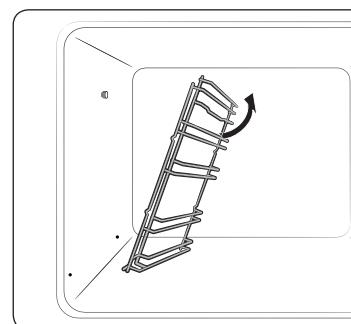
⚠ ADVARSEL

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

Sidestativ (kun enkelte modeller)



1. Trykk på den øvre delen av venstre sidestativ, og senk det med cirka 45°.
2. Trekk og ta ut den nedre delen av venstre sidestativ.
3. Ta ut høyre sidestativ på samme måte.
4. Rengjør begge sidestativene.
5. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass sidestativene igjen.



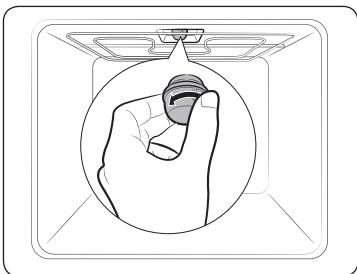
💡 MERK

Ovenen fungerer uten at sidestativene og ristene er på plass.

Vedlikehold

Utskifting

Lyspærer

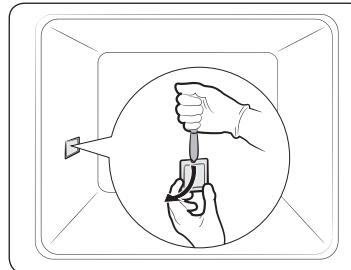


1. Ta av glassdekselet ved å skru det mot klokken.
2. Bytt ut ovnlampen.
3. Rengjør glassdekselet.
4. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 i motsatt rekkefølge for å sette på plass glassdekselet igjen.

! ADVARSEL

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

Lys på sidene i ovnen



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

Feilsøking

Kontrollpunkter

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

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

Problem	Årsak	Tiltak
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	• Det ligger matrester mellom døren og innsiden av ovnen.	• Rengjør ovnen godt, og åpne deretter døren igjen.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	• Lampen slår seg på og av.	• Lampen slår seg av automatisk etter en viss tidsperiode for å spare strøm. Du kan slå den på igjen ved å trykke på ovnslampeknappen.
	• Lampen er dekket til av fremmedlegemer som følge av matlagingen.	• Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk om problemet vedvarer.
Det oppstår elektrisk støt fra ovnen.	• Strømmen er ikke riktig jordet • Du bruker en kontakt som ikke er jordet.	• Kontroller om strømforsyningen er tilstrekkelig jordet.
Det drypper vann. Det kommer damp fra en sprekke i døren. Det ligger igjen vann i ovnen.	• Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en produktfeil.	• La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Styrken på lyset i ovnen varierer.	• Lysstyrken endres i henhold til endringer i nytteeffekten.	• Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	• Viften fortsetter automatisk å gå rundt i en viss tidsperiode for å ventilere innsiden av ovnen.	• Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.

Feilsøking

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

Problem	Årsak	Tiltak
Det lukter brent under forbrenningsrensjøring.	• Forbrenningsrensjøring utføres med høye temperaturer, og du kan derfor lukte matrester som brennes opp.	• Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Damprensjøringen fungerer ikke.	• Dette er fordi temperaturen er for høy.	• La ovnen kjøle seg ned før du bruker den.
Modus for tilberedning på to nivåer fungerer ikke.	• Skilleplaten er ikke satt inn på riktig måte	• Sett inn skilleplaten på riktig måte før du kan bruke denne funksjonen.
Modus for tilberedning på ett nivå fungerer ikke.	• Skilleplaten er satt inn i ovnen.	• Ta ut skilleplaten før bruk.

Informasjonskoder

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

Kode	Betydning	Tiltak
C-d1	Feil på dørlåsen.	
C-20	Sensorsvikt	Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Forekommer bare under lesing og skriving av EEPROM	
C-F0	Det er ingen kommunikasjon mellom hovedkretskortet og underkretskortet.	
C-F2	Forekommer når et kommunikasjonsproblem mellom den integrerte kretsen for berøring og hoved- eller under-micom vedvarer.	Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter.
C-d0	Knappeproblem Oppstår når knappen trykkes og holdes inne en stund.	Rengjør knappene, og kontroller at det ikke er vann på eller rundt dem. Slå av ovnen, og prøv på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Kode	Betydning	Tiltak
-dC-	Skilleplaten tas ut under tilberedning i modus for tilberedning på to nivåer. Skilleplaten settes inn under tilberedning i modus for tilberedning på ett nivå.	Skilleplaten skal ikke tas ut under tilberedning i modus for tilberedning på to nivåer. Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter.
S-01	Sikkerhetsutkobling Ovnen har vært kontinuerlig i bruk ved en gitt temperatur over lang tid. <ul style="list-style-type: none"> • Under 105 °C - 16 timer • Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer • Fra 245 °C til maks - 4 timer 	Dette er ikke en systemfeil. Slå av ovnen, og ta ut maten. Deretter kan du prøve på nytt på vanlig måte.

Vedlegg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellidentifikasjon	NV75K5571RS/NV75K5571BS/ NV75M5572RS		
Type hulrom	Enkel	Øvre	Nedre
Energieffektivitetsindeks per hulrom (EEI-hulrom)	95,4	100,0	101,5
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A	A	A
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn gjennom en syklus i konvensjonell modus, per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC _{elektrisk hulrom})	0,99 kWh/syklus	-	-
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn i en syklus i viftedrevet modus, per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC _{elektrisk hulrom})	0,83 kWh/syklus	0,69 kWh/syklus	0,69 kWh/syklus
Antall hulrom.	3 (Enkel, Øvre, Nedre)		
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet		
Volum per hulrom (V)	75 L	34 L	32 L
Ovnstype	Innebygd		
Enhetens masse (M)	NV75K5571RS : 45,2 kg NV75K5571BS : 44,7 kg NV75M5572RS : 46,5 kg		

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

Tips til energisparing

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

Notat



HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-00741A-01

Kalusteuuni

Käyttö- ja asennusopas

NV75K5571RS/NV75M5572RS/NV75K5571BS



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Oppaan käyttäminen	3	Toiminnot	13
Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:	3	Käyttöpaneeli	13
Turvallisuusohjeet	3	Yleiset asetukset	14
Tärkeitä turvallisuusohjeita	3	Valmistustilat (muut kuin grillitala)	17
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	6	Valmistustilat (grilli)	20
Automaattinen virransäästötoiminto	6	Kaksoistilan lämpötilarajat	21
Asentaminen	6	Valmistuksen päättäminen	22
Pakkauksen sisältö	6	Erityistoiminto	22
Sähkökytkentä	7	Automaattiohjelma	23
Asentaminen kaapistoon	8	Puhdistaminen	24
Ennen kuin aloitat	10	Ajastin	25
Alkuasetukset	10	Ääni käyttöön / pois käytöstä	25
Uuden uunin haju	10	Älykkääät valmistustoiminnot	26
Älykäs turvamekanismi	10	Manuaalinen valmistus	26
Lisätarvikkeet	10	Automaattiohjelmat	31
Mekaaninen lukko	12	Koekieittiössä testatut ruuat	35
Kaksoistila	12	Usein käytettyjen automaattiohjelmien reseptejä	36
Vianmääritys	43	Huolto	39
Tarkistettavat kohdat	43	Puhdistaminen	39
Näyttökoodit	45	Vaihtaminen	42
Liite	46		
Laitteen tekniset tiedot	46		

Oppaan käyttäminen

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteuunin. Tässä käytöoppaassa on tärkeitä turvallisuus- ja käyttöohjeita, jotka auttavat laitteen käytössä ja hoidossa. Lue käyttöopas huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

⚠ VAROITUS

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

⚠ HUOMIO

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

ⓘ HUOM.

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

Turvallisuusohjeet

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠ VAROITUS

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

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Hanki uudet sähköjohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta. (Vain kiinteää johdotusta käyttäväät mallit.)

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihdattaa valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai ammattitaitoisella asentajalla, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä. (Vain pistorasiaan liitettäväät mallit.)

Laite tulee voida irrottaa pistorasiasta asennuksen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin määrysten mukaisesti.

Turvallisuusohjeet

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

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

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

Jos laitteessa on höyry- tai automaattipuhdistustoiminto, irtoava lika ja kaikki tarpeettomat astiat tulee poistaa uunista höyrypuhdistuksen tai automaattipuhdistuksen ajaksi.

Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

Jos laitteessa on automaattipuhdistustoiminto, laitteen pinnat saattavat tulla puhdistuksen aikana tavallista kuumemmilta. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpömittaria.

(Vain paistomittarilla varustetut mallit.)

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

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

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.

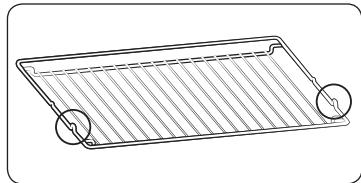
Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.



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

⚠ HUOMIO

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana. Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuuttettu sähköasentaja. Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vaurioitunutta laitetta. Korjauksia laitteeseen saa tehdä vain valtuuttettu asentaja. Väärennäinen korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Jos uuni kaipailee korjausta, ota yhteystä SAMSUNGin huoltoon tai jälleenmyyjään. Sähköjohdot tai -johtimet eivät saa olla kosketuksissa uuniin. Uuni kytkeytää sähköverkkoon käytäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakorasioita tai jatkojohtoja. Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi. Ole varovainen, kun käytät uunin lähellä olevia pistorasioita. Jos laitteessa on vesihöyry- tai höyrytystoiminto, älä käytä laitetta, jos vesisäiliö on vaurioitunut. (Vain mallit, joissa on vesihöyry- tai höyrytystoiminto.) Jos säiliö on murtunut tai rikki, älä käytä sitä, vaan ota yhteystä lähipaikan huoltoliikkeeseen. (Vain mallit, joissa on vesihöyry- tai höyrytystoiminto.) Tämä uuni on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen kotitalouksissa. Uunin sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi käytön aikana. Älä koske uunin sisäpintoihin tai lämpövastuksiin, ennen kuin ne ovat jäähyneet kunnolla. Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa. Uunin pinnat kuumenevat, kun sitä käytetään korkeassa lämpötilassa pitkän aikaa. Varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä, kun avaat luukun.

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

Turvallisuussyyistä laitetta ei saa milloinkaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.

Pakasteruoat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritolän päällä. Uunipelti voi vääräntyä suuren lämmönvaihtelujen vuoksi.

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

Luukun on oltava kiinni uunin käytön aikana.

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

Hedelmämehuista tulee tahroja, jotka voivat jäädä lätemättömästi uunin emalipinnoille.

Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.

Älä laita astioita uunin luukun päälle.

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

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

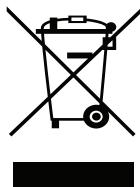
Älä käytä luukun avaamiseen liikaa voimaa.

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

VAROITUS: Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.

Turvallisuusohjeet

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



(Jätteiden lajittelua käyttäväät 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 käytöön päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäytöö varten.

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

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

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

Automaattinen virransäätötoiminto

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

Asentaminen

⚠ VAROITUS

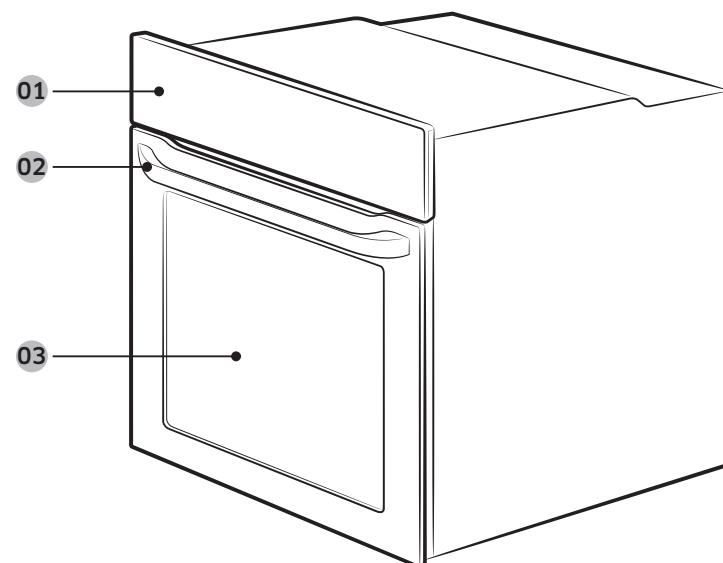
Uunin saa asentaa vain ammattitaitoinen asentaja. Asentaja vastaa siitä, että uuni kytketään sähköverkkoon paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Pakkauksen sisältö

Varmista, että kaikki osat ja lisätarvikkeet ovat tuotepakkauksessa.

Jos sinulla on jokin uuniin tai sen lisätarvikkeisiin liittyvä ongelma, ota yhteyttä paikalliseen Samsungin asiakaspalveluun tai jälleenmyyjään.

Uunin esittely



01 Käyttöpaneeli

02 Luukun kahva

03 Luukku

Lisätarvikkeet

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



Ritilä



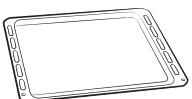
Ritiläohjain *



Uunipelti *



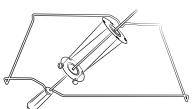
Yleispelti *



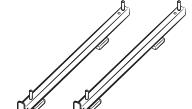
Syvä pelti *



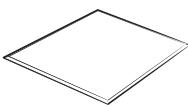
Paistinvarras *



Paistin- ja lihavarras *



Teleskooppiohjain *



Jakotaso

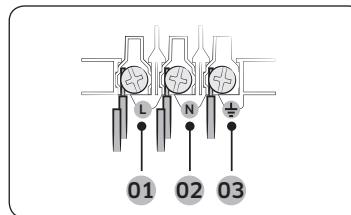


Paistomittari *

HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

Sähkökytkentä



01 RUSKEA tai MUSTA

02 SININEN tai VALKOINEN

03 KELTAINEN ja VIHREÄ

Kytke uuni pistorasiaan.

Jos pistoketyyppistä pistorasiaa ei ole saatavilla virtarajoitusten vuoksi, käytä moninapaista irtikytkentälaitetta (välin tulee olla vähintään 3 mm) turvallisuusmääräysten noudattamiseksi. Käytä riittävän pitkää virtajohdoa, joka tukee ohjeearvoa H05 RR-F tai H05 VV-F, väh. 1,5–2,5 mm².

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

Tarkista tehotiedot uuniin kiinnitetystä merkistä.

Aavaa uunin taustapaneeli ruuvimeissellillä ja irrota johtopidikkeen ruuvit.

Kytke tämän jälkeen virtajohdot niille tarkoitettuihin liitintäterminaaleihin. (↙)-liitäntä on tarkoitettu maadoitukselle. Kytke ensin keltainen ja vihreä johdo (maadoitus), joiden tulee olla muita pitempiä. Jos käytät pistoketyyppistä pistorasiaa, pistokkeen on oltava käytettävissä myös uunin asennuksen jälkeen. Samsung ei vastaa vääränlaisesta tai puuttuvasta maadoituksesta johtuvista onnettomuuksista.

VAROITUS

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

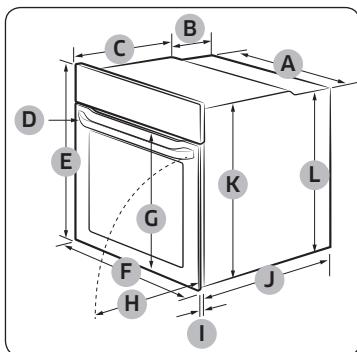
Asentaminen

Asentaminen kaapistoon

Jos uuni asennetaan kaapiston sisälle, kaapiston muovipintojen ja liimattujen osien tulee kestää vähintään 90 °C:n lämpötila. Asennuskaapiston viereisten kalusteiden tulee puolestaan kestää 75 °C:n lämpötila. Samsung ei vastaa uunista säteilevän kuumuuden kalusteille aiheuttamista vaurioista.

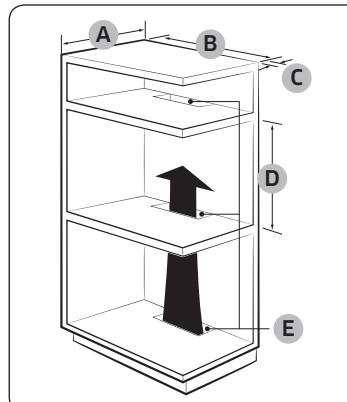
Uunin asianmukaisesta ilmanvaihdosta on huolehdittava. Kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin tulee jättää n. 50 mm:n kokoinen aukko ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

Asennuksen edellyttämät mitat



Uuni (mm)

A	560	G	Enint. 506
B	175	H	Enint. 494
C	370	I	21
D	Enint. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

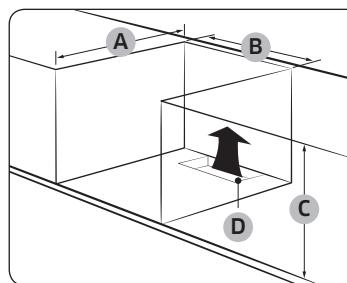


Kaapisto (mm)

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

HUOM.

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



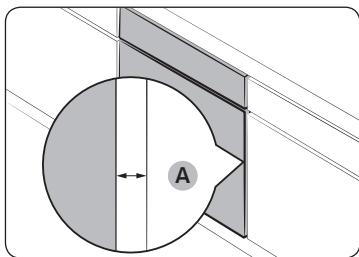
Allaskaappi (mm)

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

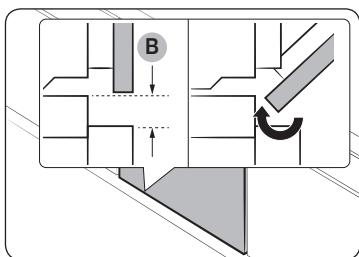
HUOM.

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

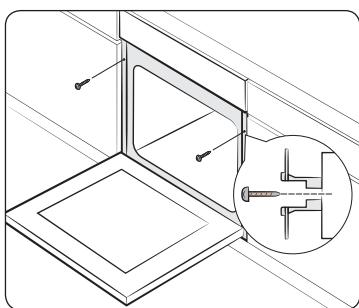
Uunin asentaminen



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



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



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

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

VAROITUS

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

HUOM.

Eri mallit voivat olla erinäköisiä.

Ennen kuin aloitat

Alkuasetukset

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



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



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



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

Uuden uunin haju

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

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

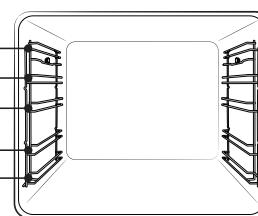
Älykäs turvamekanismi

Jos avaat luukun uunin ollessa käytössä, uunin valo syttyy ja sekä puhallin että lämpövästukset sammutetaan. Tämän tarkoituksena on suojata käyttäjiä vahingoilta, esimerkiksi palovammoilta, ja välttää turhaa energiahäviötä.

Jos näin käy, sulje luukku. Uuni jatkaa toimintaansa normaalista, sillä kyseessä ei ole vika.

Lisätarvikkeet

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



01 Taso 1

03 Taso 3

05 Taso 5

02 Taso 2

04 Taso 4

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

Peruskäyttö

Opettele käyttämään lisätarvikkeita oikein, jotta ruoanlaitto olisi helpompaa.

Ritilä	Ritilä on tarkoitettu grillaamiseen ja paahtamiseen. Aseta ritilä paikoilleen ulkonevat osat (molemmilla puolilla olevat pysäytimet) eteenpäin.
Ritiläohjain *	Ritiläohjainta voidaan käyttää yhdessä pellin kanssa estämään ruoista tippuvien nesteiden pääsy uunin pohjalle.
Uunipelti *	Uunipeltiä (syvyys: 20 mm) käytetään kakkujen, keksien ja muiden taikinoiden paistamiseen. Aseta viisto reuna eteen.
Yleispelti *	Yleispeltiä (syvyys: 30 mm) käytetään paistamiseen ja paahtamiseen. Käytä ritiläohjainta estämään nesteiden tippuminen uunin pohjalle. Aseta viisto reuna eteen.
Syvä pelti *	Syvää peltiä (syvyys: 50 mm) käytetään paahtamiseen joko yhdessä ritiläohjaimen kanssa tai ilman sitä. Aseta viisto reuna eteen.
Paistinvarras *	Paistinvarrasta käytetään esimerkiksi kanan grillaamiseen. Käytä paistinvarrasta vain yksiosaisessa tilassa tasolla 4, jolla vartaan sovitinta voidaan käyttää. Ruuva vartaan kahva irti grillaamisen ajaksi.
Paistomittari *	Paistomittarilla mitataan kypsennettävän lihan sisälämpötilaa. Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.

Paistin- ja lihavarras *

Aseta pelti ritilätasolle 1 valmistuksen aikana muodostuvien nesteiden keräämiseksi, tai uunin pohjalle, jos paistat suuren määrän lihaa. Suosittelemme käyttämään varrastarvikkeita vain alle 1,5 kg painavalle lihalle.

1. Työnnä varras lihaan. Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin se on helpompi työntää lihaan.
2. Asettele lihan ympärille esikypsennettyjä perunoita ja vihanneksia.
3. Työnnä kehikko keskitasolle V-kulma edellä. Aseta varras kehikolle terävä pää taaksepäin ja työnnä vartaan pää varovasti uunin takaseinäässä olevan kään tömekanismin sisään. Vartaan tylpän pään tulee asettua kehikon V-kulmaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkuu estämässä vartaan liikkumista. Ne toimivat samalla kahvan tukena.)
4. Irrota kahva ennen ruoanlaittoa.
5. Kiinnitä kahva takaisin paikoilleen paistamisen jälkeen, jotta varras olisi helpompi poistaa kehikosta.

⚠ VAROITUS

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

Teleskooppiohjaimet *

Käytä teleskooppiohjaimia pellin työtämiseen seuraavasti:

1. Vedä teleskooppiohjaimet ulos uunista.
2. Aseta pelti teleskooppiohjaimien päälle ja työnnä teleskooppiohjaimet uuniin.
3. Sulje uunin luukku.

Jakotaso

Jakotason tarkoituksena on jakaa uuni kahteen osaan. Käytä jakotasiaa kaksoistilassa.

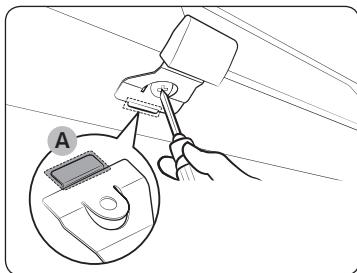
HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

Ennen kuin aloitat

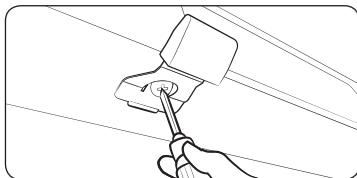
Mekaaninen lukko

Asentaminen



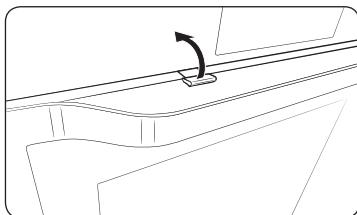
1. Aseta mekaanisen lukon ohut osa **(A)** kuvassa näytetyllä tavalla sille varattuun aukkoon lukon kahvassa.
2. Kiristä lukon kahvan ruuvi.

Purkaminen



- Löysää lukon kahvan ruuvi ja irrota se.

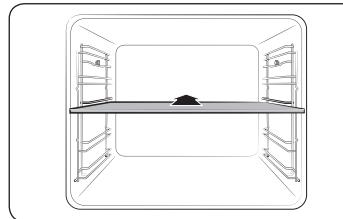
Lukitus ja vapautus



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

Kaksoistila

Voit valita jommankumman osan tai käyttää uunin ylä- ja alaosaa kahden eri ruokalajin valmistamiseen.



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

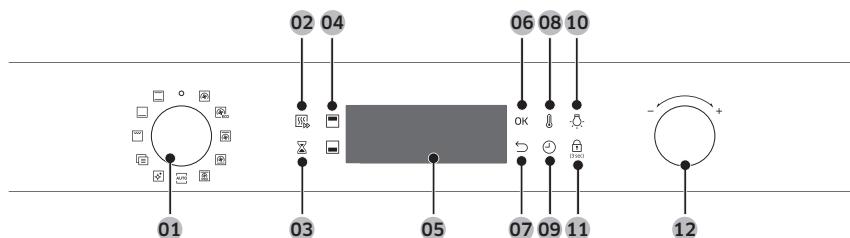
HUOM.

Kaksoistilan saatavuus riippuu valmistettavasta ruokalajista. Saat lisätietoja tämän oppaan Valmistusopas-osiosta.

Toiminnot

Käyttöpaneeli

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



01 Tilanvalitsin	Valitse valmistustila tai toiminto käantämällä tätä.
02 Nopea esilämmitys	Nopea esilämmitys lämmittää uunin nopeasti ennalta asetettuun lämpötilaan. <ul style="list-style-type: none">Ota nopea esilämmitys käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä.Käytettävissä vain yksiosaisessa tilassa. (Kiertoilma, tavallinen uuni, ylälämpö + kiertoilma, alalämpö + kiertoilma)Toiminta ei käytetä alle 100 °C : n lämpötiloissa.
03 Ajastin	Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.
04 Ylä- / alaosa	Ilmaisimet sytyvät, kun jakotaso asetetaan paikoilleen. Voit käyttää valmistettavalle ruoalle joko ylä- tai alaosaa.
05 Näyttö	Näytössä näytetään valittuja tiloja tai asetuksia koskevat tiedot.
06 OK	Vahvista asetukset painamalla tätä.
07 Takaisin	Peru nykyiset asetukset ja palaa päänäyttöön.
08 Lämpötila	Aseta lämpötila painamalla tätä.

09 Valmistusaika	Aseta valmistusaika painamalla tätä.
10 Uunin valo	Sytytä tai sammuta uunin valo painamalla tätä painiketta. Uunin valo sytyy automaattisesti, kun luukku avataan tai kun uuni käynnistetään. Se sammuu virransäästösyistä automaattisesti, kun uunia ei käytetä tietyllä aikavälillä.
11 Lapsilukitus	Lapsilukitus ottaa vahinkojen välttämiseksi kaikki toiminnot pois käytöstä. Laite voidaan kuitenkin sammuttaa käantämällä tilanvalitsin sammustilaan. Ota käyttöpaneelin lukitus käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä painiketta 3 sekuntia.
12 Arvojenvalitsin	Käytä arvojenvalitsinta <ul style="list-style-type: none">• valmistusajan tai lämpötilan asettamiseen• päävalikon alakohtien valitsemiseen puhdistustoiminnon, automaattiohjelman, erityistoiminnon tai grillin valitsemiseen• annoskoon valitsemiseen automaattiohjelmissa.

HUOM.

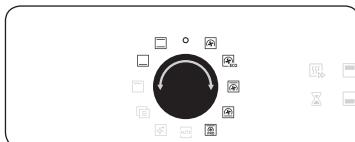
Näyttö ei välttämättä toimi asianmukaisesti, jos sitä kosketetaan talouskäsineillä tai grillikintailla.

Toiminnot

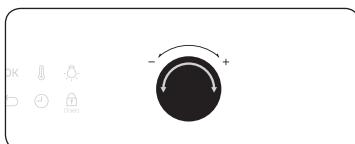
Yleiset asetukset

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

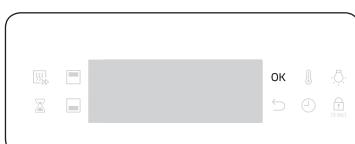
Lämpötila



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



2. Aseta haluamasi lämpötila arvojenvalitsimella.

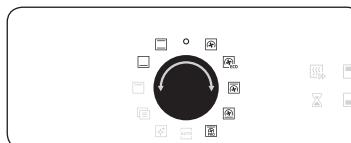


3. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

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

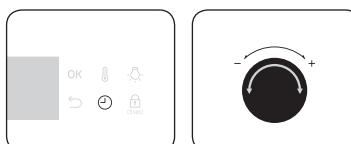
Valmistusaika



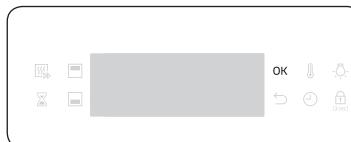
1. Valitse tila tai toiminto kääntämällä tilanvalitsinta.



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



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

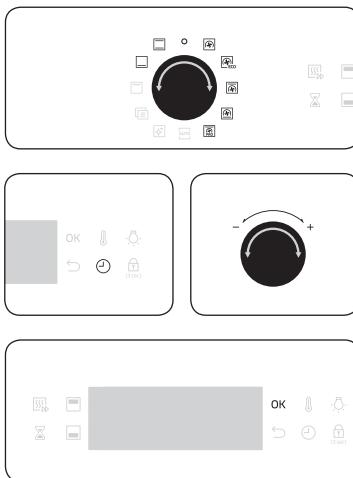


4. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

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

Lopetusaika



- 1.** Valitse tila tai toiminto käänämällä tilanvalitsinta.
- 2.** Paina -painiketta kahdesti ja aseta haluamasi lopetusaika arvojenvalitsimella.
- 3.** Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

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

Viivekäynnistys

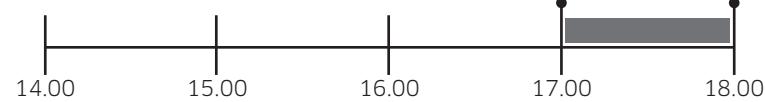
Viivekäynnistys on tarkoitettu ruoanlaiton helpottamiseen.

Esimerkki 1

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

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

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



Esimerkki 2

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

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



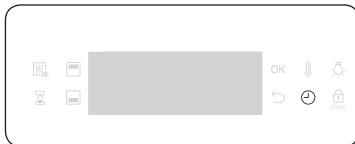
HUOMIO

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

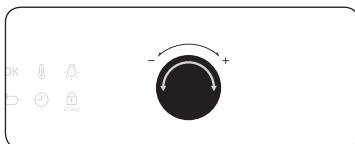
Toiminnot

Valmistusajan nollaaminen

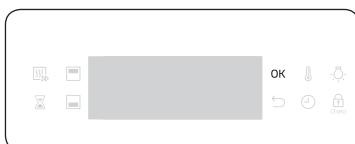
Voit nollata valmistusajan. Tästä on hyötyä, jos haluat sammuttaa uunin manuaalisesti kesken valmistrokseen.



- Näytä valmistusaika painamalla ⊖-painiketta uunin ollessa käytössä.



- Aseta valmistusajaksi "00:00" käänämällä arvojenvalitsinta. Vaihtoehtoisesti voit painaa ⏪-painiketta.



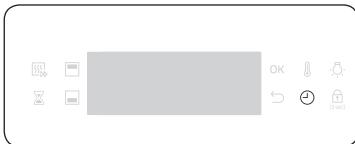
- Paina **OK**-painiketta.

HUOM.

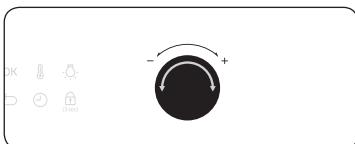
Jos käytät kaksoistilaa, sinun on ensin valittava uunin ylä- tai alaosa sen mukaisesti, kumman valmistusajan haluat nollata.

Lopetusajan nollaaminen

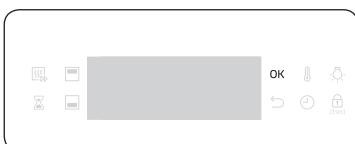
Voit nollata lopetusajan. Tästä on hyötyä, jos haluat sammuttaa uunin manuaalisesti kesken valmistrokseen.



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



- Aseta lopetusajaksi nykyinen aika käänämällä arvojenvalitsinta. Vaihtoehtoisesti voit painaa ⏪-painiketta.

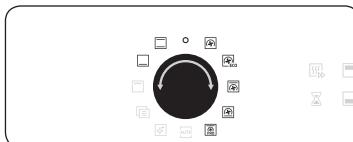


- Paina **OK**-painiketta.

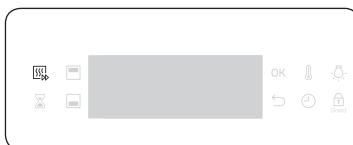
HUOM.

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

Valmistustilat (muut kuin grillitila)



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



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

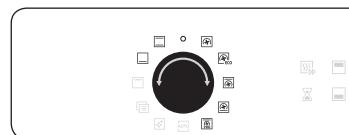
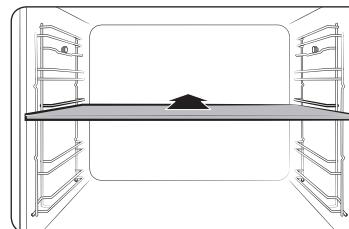
HUOM.

Voit muuttaa valmistusaikaa ja/tai lämpötilaa valmistuksen aikana.

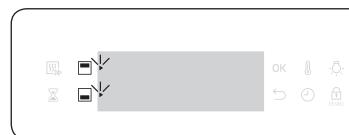


Kaksoistila

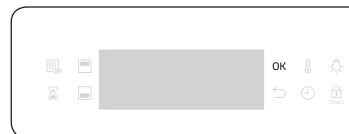
Voit käyttää uunin mukana toimitettua jakotaso uunin sisätilan jakamiseen ylä- ja alaosaan. Nämä voit käyttää kahta eri valmistustila samanaikaisesti tai valmistaa ruokaa vain toisessa osassa.



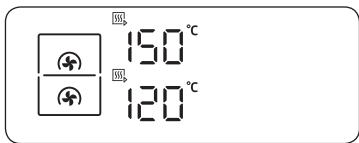
1. Jaa uunin sisätila kahteen osaan asettamalla jakotaso tasolle 3.



2. Valitse valmistustila käänämällä tilanvalitsinta. Voit valita yläosalle grilli-, kiertoilma- tai ylälämpö + kiertoilma -tilan ja alaosalle Kiertoilma-, alalämpö + Kiertoilma- tai alalämpötilan.
3. Valitse yläosa painamalla -painiketta tai alaosa painamalla -painiketta. -kuvake ilmestyy valitun osan kohdalle.
4. Aseta valmistusaika ja/tai lämpötila tarvittaessa. Saat lisätietoja osiosta **Yleiset asetukset**.
5. Kun tämä on tehty, paina **OK**-painiketta.



Toiminnot



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

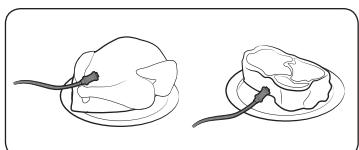
HUOM.

Kaksoistilan saatavuus riippuu valmistustilasta. Saat lisätietoja tämän oppaan **Valmistusopas**-osiosta.

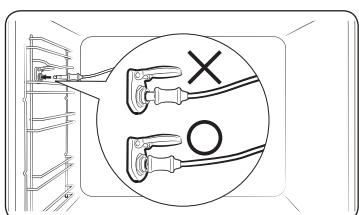
Paistomittarin käyttäminen ruoanvalmistuksessa

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

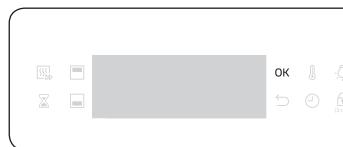
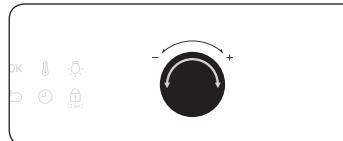
- Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.
- Valmistusaikaa ei voi muuttaa, kun paistomittari on kytkettynä.



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



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



4. Aseta lihan sisälämpötila kääntämällä (oikeanpuoleista) arvojenvalitsinta.

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

VAROITUS

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

HUOM.

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

Valmistustilat (muut kuin grillitila)

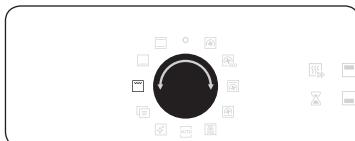
Tähdellä (*) merkityt valmistustilat ovat käytettävissä nopean esilämmityksen kanssa, ja ne otetaan pois käytöstä, jos lämpötila-asetus on alle 100 °C.

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

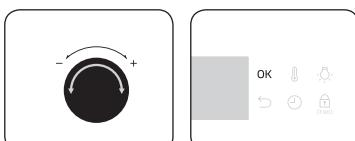
Tila	Lämpötila-alue (°C)			Suositeltu lämpötila (°C)	
	Yksi osa	Kaksi osaa			
		Yläosa	Alaosa		
	80-200	-	-	160	
Pro-Roasting-toiminnossa on automaattinen esilämmitysohjelma, jota käytetään, kunnes uunin lämpötilana on 220 °C. Tämän jälkeen ylävastus ja kiertoilmapuhallin käynnistyvät ja auttavat ruskistamaan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

Toiminnot

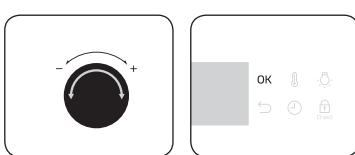
Valmistustilat (grilli)



1. Valitse tilanvalitsimella □.



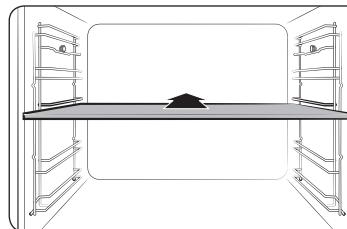
2. Valitse arvojenvalitsimella iso grilli (G 1) tai ekogrilli (G 2) ja paina OK-painiketta.



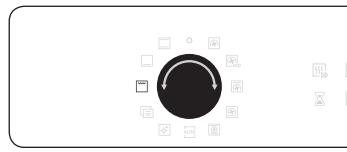
3. Aseta lämpötila arvojenvalitsimella ja paina OK-painiketta.

Kaksoistila

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

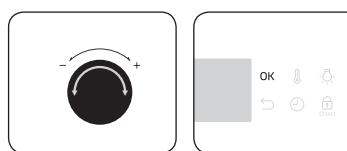


1. Ota kaksoistila käyttöön asettamalla jakotaso tasolle 3.



2. Valitse tilanvalitsimella □.

Oletuksena vain iso grilli (G 1) valitaan automaattisesti.



3. Aseta lämpötila arvojenvalitsimella ja paina OK-painiketta.

Valmistustilat (grilli)

Tila		Lämpötila-alue (°C)				Suositeltu lämpötila (°C)	
		Yksi osa	Kaksi osaa				
			Yläosa	Alaosa			
G 1	Iso grilli	100-270	200-250	-	240	Iso grilli tuottaa lämpöä. Käytä tästä tilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) ruskistamiseen.	
		100-270	-	-	240		
G 2	Ekogrilli	100-270	-	-	240	Pieni grilli tuottaa lämpöä. Käytä tästä tilaa vähemmän lämpöä tarvitseville ruoille, esimerkiksi kalalle tai täytetyille patoneille.	

Kaksoistilan lämpötilarajat

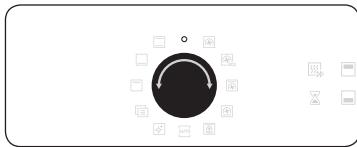
Voit käyttää uunin ylä- ja alaosaa eri ruokalajien valmistamiseen. Kaksoistilassa uunin toisen osan lämpötila-asetukset vaikuttavat toisen osan lämpötilarajoihin. Alaosassa käytettävä valmistustoiminto esimerkiksi vaikuttaa yläosassa tehtävän grillauksen lämpötilaan. Kummankin osan vähimmäislämpötila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

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

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

Toiminnot

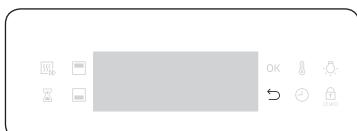
Valmistuksen päättäminen



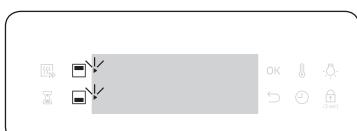
Käännä tilanvalitsin valmistuksen aikana kohtaan "O". Uuni sammuu muutaman sekunnin kuluttua. Tämä johtuu siitä, että uuni on väärien komentojen välittämiseksi ohjelmoitu odottamaan muutama sekunti, jotta käyttäjä voisi korjata valintansa.

Valmistuksen päättäminen jommassakummassa osassa

Päätä valmistus kaksoistilassa noudattamalla näitä ohjeita.



1. Päätä valmistus painamalla ↵-painiketta.



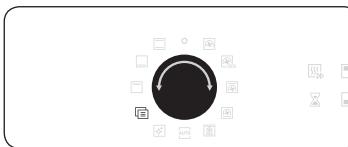
2. Valitse yläosa painamalla □-painiketta tai alaosaa painamalla □-painiketta. ►-kuva vilkkuu valitun osan kohdalla.



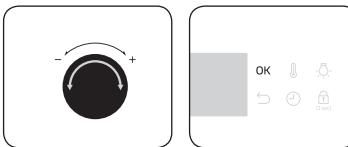
3. Paina OK-painiketta. Uuni lopettaa valmistuksen valitussa osassa.

Erityistoiminto

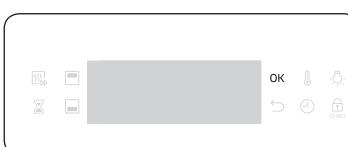
Ruoanlaitto on tehokkaampaa, kun käytät erityis- tai lisätoimintoja. Erityistoiminnot eivät ole käytettävissä kaksoistilassa.



1. Valitse tilanvalitsimella □.



2. Valitse toiminto arvojenvalitsimella ja paina OK-painiketta. Oletuslämpötila ilmestyy näkyviin.



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

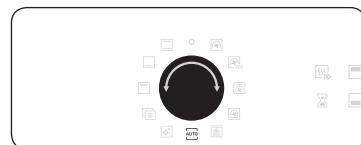


4. Käynnistä toiminto painamalla OK-painiketta.

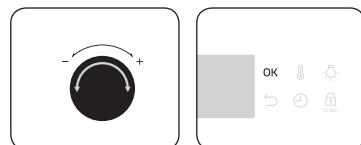
Tila	Lämpötila-alue (°C)	Suositeltu lämpötila (°C)	Ohjeet
F 1 Pidä lämpimänä	40-100	80	Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
F 2 Lautosten lämmitys	30-80	60	Käytä tätä astioiden lämmittämiseen.

Automaattiohjelma

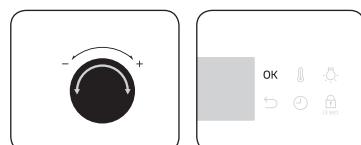
Unissa on kokemattomia kokkeja varten yhteensä 50 automaattiohjelmaa. Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.



1. Valitse tilanvalitsimella **AUTO**.



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

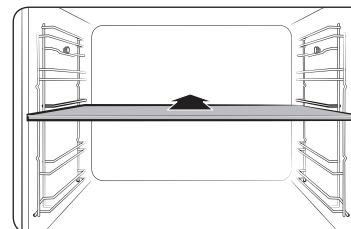


- 3.** Valitse annoskoko arvojenvalitsimella. Painorajat vaihtelevat ohjelmittain.
4. Aloita valmistus painamalla **OK**-painiketta.

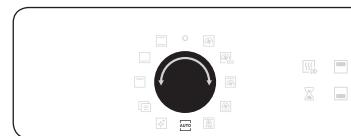
HUOM.

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

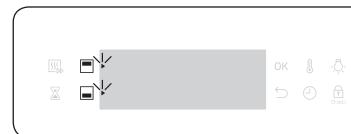
Kaksoistila



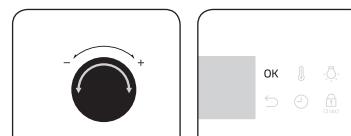
1. Ota kaksoistila käyttöön asettamalla jakotaso tasolle 3.



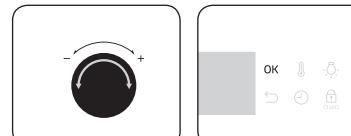
2. Valitse tilanvalitsimella **AUTO**.



3. Valitse yläosa painamalla **■**-painiketta tai alaosaa painamalla **□**-painiketta. ▶-kuva ilmestyy valitun osan kohdalle.



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



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

HUOM.

Saat lisätietoja tämän oppaan Automaattiohjelmat-osiosta.

Toiminnot

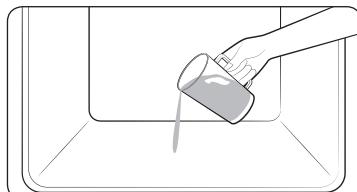
Puhdistaminen

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

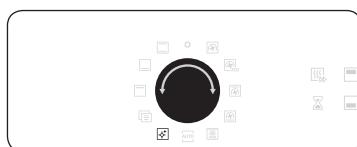
Toiminto		Ohjeet
C 1	Höyrypuhdistus	Tämä toiminto on tarkoitettu pienien likamäärän puhdistamiseen höyryllä.
C 2	Pyrolyysipuhdistus	Pyrolyysipuhdistus tarkoittaa termistä puhdistamista kuumassa lämpötilassa. Toiminto polttaa rasvatahrat pois, jotta manuaalinen puhdistaminen olisi helpompaa.

Höyrypuhdistus

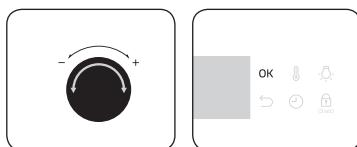
Tämä toiminto on tarkoitettu pienien likamäärän puhdistamiseen höyryllä.



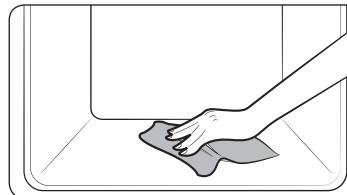
1. Kaada uunin pohjalle noin 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) vettä ja sulje luukku.



2. Valitse tilanvalitsimella



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



4. Puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

VAROITUS

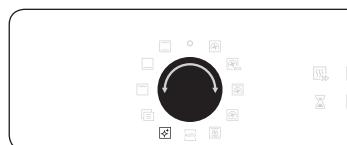
Älä avaa luukkuja, ennen kuin ohjelma on päättynyt. Uunin sisällä oleva vesi on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja.

HUOM.

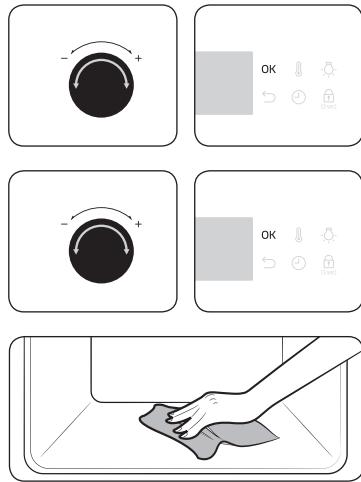
- Jos uuni rasvoittuu pahoin esim. grillauksen tai paistamisen aikana, suosittelemme poistamaan pintatyneen lian pesuaineella manuaalisesti ennen höyryllä puhdistamista.
- Jätä uunin luukku raoilleen, kun ohjelma on päättynyt. Nämä uunin sisäosien emalipinta kuivuu tehokkaammin.
- Jos uunin sisätila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

Pyrolyysipuhdistus

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



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



- 3.** Valitse arvojenvalitsimella pyrolyysipuhdistus (C 2) ja paina **OK**-painiketta.
- 4.** Valitse arvojenvalitsimella jokin kolmesta puhdistusajasta: 1 h 50 min, 2 h 10 min ja 2 h 30 min.
- 5.** Aloita puhdistaminen painamalla **OK**-painiketta.
- 6.** Kun toiminto on valmis, odota uunin jäähtymistä ja pyyhi sen jälkeen luukun reunat kostealla liinalla.

⚠ HUOMIO

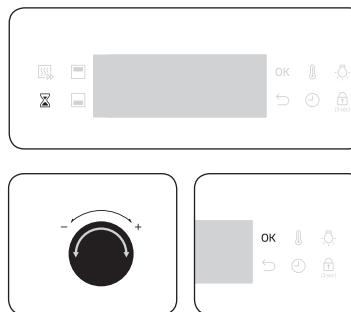
- Älä koske uuniin, sillä se kuumenee erittäin paljon ohjelman aikana.
- Pidä lapset etäällä uunista vahinkojen välttämiseksi.
- Kun ohjelma on päättynyt, älä katkaise laitteen virtaa, kun puhallin jäähdyttää uunia.

☞ HUOM.

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

Ajastin

Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.



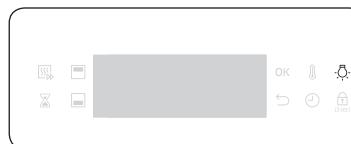
- 1.** Paina **X**-painiketta.

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

☞ HUOM.

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

Ääni käyttöön / pois käytöstä



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

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

▲ Akryyliamidia koskeva VAROITUS

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

● HUOM.

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

Lisätarvikkeita koskevia vinkkejä

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

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

Leipominen

Suosittelemme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	2		160-170	65-75
Kylmä pizza	Yleispelti	3		180-200	5-10

Paistaminen

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Liha (Nauta/Sika/Lammas)					
Naudan ulkofilee, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	50-70
Luuton vasikankylki, 1,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	90-120
Porsaan paahtopaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-210	50-60
Porsaanpaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	100-120
Luullinen karitsanreisi, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		170-180	100-120
Linnunliha (Kana/Ankka/Kalkkuna)					
Kana, kokonainen, 1,2 kg *	Ritilä + Yleispelti (roiskeille)	3 1		205	80-100 *
Kanapalat	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-220	25-35

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

* Käännä valmistukseen puolivälissä.

Älykkääät valmistustoiminnot

Grillaaminen

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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Leipä					
Paahtoleipä	Ritilä	5	<input checked="" type="checkbox"/>	270	2-4
Juustopahtoleipä	Yleispelti	4	<input checked="" type="checkbox"/>	200	4-8
Naudanliha					
Pihvi *	Ritilä + Yleispelti	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	240-250	15-20
Hampurilaispihvit *	Ritilä + Yleispelti	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	250-270	13-18
Sianliha					
Porsaankyljykset	Ritilä + Yleispelti	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	250-270	15-20
Makkarat	Ritilä + Yleispelti	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	260-270	10-15
Linnunliha					
Kananrinta	Ritilä + Yleispelti	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	30-35
Kanankoivet	Ritilä + Yleispelti	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	25-30

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut 2/3.

Pakastettu valmisateria

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakastepizza (0,4-0,6 kg)	Ritilä	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	15-25
Pakastelasagne	Ritilä	3	<input type="checkbox"/>	180-200	45-50
Pakastetut uuniranskalaiset	Yleispelti	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-225	20-25
Pakastetut kroketit	Yleispelti	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	25-30
Pakastettu uuni-camembert	Ritilä	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	10-15
Täytetyt pakastepatongit	Ritilä + Yleispelti	3 1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	10-15
Pakastekalapukot	Ritilä + Yleispelti	3 1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	15-25
Pakastettu kalapurilainen	Ritilä	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	20-35

Pro-Roasting

Tähän tilaan kuuluu automaattinen lämmitys enintään 220 asteeseen. Ylävastusta ja kiertoilmapuhallinta käytetään lihan ruskistamisen aikana. Tämän vaiheen jälkeen ruokaa kypsennetään hiljalleen ennalta valitussa alhaisessa lämpötilassa. Uuni käyttää tässä vaiheessa ylä- ja alavastuksia. Tämä tila soveltuu lihapaisteille ja linnunlihalle.

Ruoka	Lisätarvikke	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (tunneissa)
Paahtopaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Porsaanpaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	4-5
Karitsanpaisti	Ritilä + Yleispelti	3 1	80-100	3-4
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	3 1	70-90	2-3

Ekokiertoitlma

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

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

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

Älykkäät valmistustoiminnot

Kaksoistila

Aseta jakotaso uuniin, ennen kuin käytät kaksoistoimintoa. Suosittelemme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

Seuraavassa taulukossa on annettu 5 paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan tarkoitettua kaksoistilan ohjetta. Kaksoistoiminnolla voit valmistaa pääruoan ja lisukkeet tai pääruoan ja jälkiruoan samanaikaisesti.

- Esilämmitysaika voi olla pitempi kaksoistoimintoa käytettäessä.

Nro	Uunin osa	Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
1	Yläosa	Sokerikakku	Ritilä, Ø 25-26 cm:n vuoka	4		160-170	40-45
	Alaosa	Kotitekoinen pizza 1,0-1,2 kg	Yleispelti	1		190-210	13-18
2	Yläosa	Paahtdetut kasvikset, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	4		220-230	13-18
	Alaosa	Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	1		160-170	70-80
3	Yläosa	Pita-leipä	Yleispelti	4		230-240	13-18
	Alaosa	Perunagratiaani, 1,0-1,5 kg	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	1		180-190	45-50
4	Yläosa	Kanankoivet	Ritilä + Yleispelti	4 4		230-250	30-35
	Alaosa	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	1		190-200	30-35
5	Yläosa	Paistettu kalafilee	Ritilä + Yleispelti	4 4		210-230	15-20
	Alaosa	Omenalehitaikinapiirakka	Yleispelti	1		170-180	25-30

Voit käyttää myös pelkästään ylä- tai alaosaa, jos haluat säästää sähköä.

Valmistusaika saattaa olla pitempi, jos käytät vain osaa uunista. Suosittelemme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

Yläosa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pienet kakut	Yleispelti	4		170	30-35
Teelevät	Yleispelti	4		180-190	30-35
Lasagne	Ritilä	4		190-200	30-35
Kanankoivet *	Ritilä + Yleispelti	4 4		230-250	30-35

* Älä esilämmitä uunia.

Alaosa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pienet kakut	Yleispelti	1		170	30-35
Tiikerikakku	Ritilä	1		160-170	60-70
Omenapiirakka	Ritilä	1		160-170	70-80
Kotitekoinen pizza 1,0-1,2 kg	Yleispelti	1		190-210	13-18

Automaattiohjelmat

Yksiosainen valmistustila

Seuraavassa taulukossa on kuvattu 40 paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan tarkoitettua automaattiohjelmaa.

Taulukossa on mainittu ruokien määrit, painorajat ja valmistukseen liittyvät suositukset. Esiohjelmoidut valmistustilat ja -ajat lisäävät käyttömukavuutta. Ohjekirjassa on automaattiohjelmia koskevia valmistusohjeita.

Automaattiohjelmissa 1-19 ja 38-39 on esilämmitysvaihe, jonka eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Käynnistä sen jälkeen automaattiohjelma painamalla **Valmistusaika**-painikkeen.

⚠ VAROITUS

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 1	Perunagratiaani	1,0-1,5	Ritilä	3
Valmista perunagratiaani 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				
A 2	Vihannesgratiaani	0,8-1,2	Ritilä	3
Valmista vihannesgratiaani 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				
A 3	Makaronilaatikko	1,2-1,5	Ritilä	3
Valmista pastagratiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	3
Valmista kotitekoinen lasagne 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Ritilä	3
Laita ratatouillen ainekset kannelliseen vuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Kypsennä peitettyänä. Hämmennä ennen tarjoilua.				
A 6	Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	2
Valmista omenapiirakka pyöreässä, 24-26 cm:n kokoisessa metallivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				
A 7	Voisarvet	0,3-0,4	Yleispelti	3
Valmista voisarvet (kylmästä valmistaikinasta). Aseta ne leivinpaperilla suojaalle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja laita pelti pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				
A 8	Omena-lehittaikinapiirakka	0,3-0,4	Yleispelti	3
Aseta piirakat leivinpaperilla suojaalle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja laita pelti pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				
A 9	Quiche lorraine -kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	2
Tee piirakkataikina ja kaada se pyöreään, 25 cm:n kokoiseen piirakkavuokaan. Käynnistä ohjelma. Lisää täyte ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				
A 10	Valkoinen leipä	0,6-0,7	Ritilä	3
Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuoakaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				

Älykkäät valmistustoiminnot

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 11	Sekaleipä	0,8-0,9	Ritilä	3
		Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 12	Sämpylät	0,3-0,5	Yleispelti	3
		Valmista sämpylät (kylmästä valmistaikinasta). Aseta ne leivinpaperilla suojarulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 13	Hedelmämurut	0,8-1,2	Ritilä	3
		Laita tuoreita marjoja ja hedelmiä (vadelmia, karhunvatukoita ja omena- tai päärynnäviipaleita) 22-24 cm:n kokoisseen uunivuokaan. Kaada päälle muruja. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 14	Teelevät	0,5-0,6	Yleispelti	3
		Aseta (5-6 cm:n kokiset) teelevät leivinpaperilla suojarulle pellille. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 15	Sokerikakku	0,5-0,6	Ritilä	3
		Tee taikina ja kaada se pyöreään, mustaan metallivuokaan, jonka halkaisija on 26 cm. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 16	Tiikerikakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Tee taikina ja kaada se pyöreään, metalliseen kuivakakkuvuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 17	Vuokakakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 18	Hedelmäpiirakan pohja	0,4-0,5	Ritilä	3
		Aseta taikina voideltuun, mustasta metallista valmistettuun kakkupohjavuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Ritilä	3
		Valmista taikina 20-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 20	Paahdettu naudan ulkopuoli	0,9-1,1	Ritilä + Yleispelti	2
		1,1-1,3		1
Mausta liha ja laita se jääräksi tunniksi. Aseta ritilälle rasvapuoli ylöspäin.				
A 21	Hitaasti kypsennetty paahtopaisti	0,9-1,1	Ritilä + Yleispelti	2
		1,1-1,3		1
Mausta liha ja laita se jääräksi tunniksi. Aseta ritilälle rasvapuoli ylöspäin.				
A 22	Lampaankyljykset	0,4-0,6	Ritilä + Yleispelti	4
		0,6-0,8		1
Marinoi lampankaikyset yrteillä ja aseta ne ritilälle.				
A 23	Luullinen karitsanreisi	1,0-1,5	Ritilä + Yleispelti	3
		1,5-2,0		1
Marinoi karitsa ja aseta se ritilälle.				

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 24	Nahallinen porsaanpaisti	0,8-1,0	Ritilä + Yleispelti	3
		1,0-1,2		1
		Aseta porsaanpaisti ritilälle rasvapuoli ylöspäin.		
A 25	Porsaan kylkirivi	0,8-1,0	Ritilä + Yleispelti	3
		1,0-1,2		1
		Aseta porsaan kylkirivi ritilälle.		
A 26	Kana, kokonainen	0,9-1,1	Ritilä + Yleispelti	2
		1,1-1,3		1
		Pese ja huuhtele kana. Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta kana rintapuoli alaspäin ritilälle ja käänäse, kun uuni antaa äänimerkin.		
A 27	Kananrinta	0,4-0,6	Ritilä + Yleispelti	4
		0,6-0,8		1
		Marinoi rintapalat ja aseta ne ritilälle.		
A 28	Kanankoitvet	0,6-0,8	Ritilä + Yleispelti	4
		0,8-1,0		1
		Sivele pinnalle oliiviöljyä ja mausteita ja aseta pellille.		
A 29	Ankanrinta	0,3-0,4	Ritilä + Yleispelti	4
		0,4-0,5		1
		Aseta ankanrintapalat ritilälle rasvapuoli ylöspäin. Ensimmäinen asetus on medium-kypsyydelle, toinen medium+-kypsyydelle.		
A 30	Taimenfilee	0,3-0,5	Yleispelti	4
		0,5-0,7		
		Aseta taimenfileet nahkapuoli ylöspäin yleispellille.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 31	Taimen	0,3-0,5	Ritilä + Yleispelti	4
		0,5-0,7		1
Pese ja huuhtele kala ja aseta se ritilälle pää edellä. Täytä kala sitruunamehulla, suolalla ja yrteillä. Leikkaa nahkaa veitsellä. Hiero pintaan öljyä ja suolaa.				
A 32	Meriantura	0,3-0,5	Yleispelti	3
		0,5-0,7		
Aseta meriantura leivinpaperilla suojaatulle yleispellille. Leikkaa pintaa veitsellä.				
A 33	Lohifileet	0,4-0,6	Ritilä + Yleispelti	4
		0,6-0,8		1
Pese ja huuhtele fileet tai medaljongit. Aseta fileet ritilälle nahkapuoli ylöspäin.				
A 34	Paahdetut kasvikset	0,4-0,6	Yleispelti	4
		0,6-0,8		
Huuhtele ja valmistele siivutettu kesäkurpitsa, munakoiso, paprika ja sipuli sekä kirsikkatomaatit. Sivele päälle oliiviöljyä, yrtejä ja mausteita. Asettele tasaisesti pellille.				
A 35	Halkaistut uuniperunat	0,6-0,8	Yleispelti	3
		0,8-1,0		
Halkaise suuret perunat (à 200 g) pituussuunnassa kahtia. Aseta ne leikattu puoli ylöspäin pellille ja sivele pinnalle oliiviöljyä, yrtejä ja mausteita.				
A 36	Pakastetut uuniranskalaiset	0,3-0,5	Yleispelti	3
		0,5-0,7		
Levitä pakastetut uuniranskalaiset tasaisesti pellille.				

Älykkääät valmistustoiminnot

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 37	Pakastetut lohkoperunat	0,3-0,5	Yleispelti	3
		0,5-0,7		
Levitä pakastetut lohkoperunat tasaisesti pellille.				
A 38	Pakastepizza	0,3-0,6	Ritilä	3
		0,6-0,9		
Käynnistä ohjelma ja aseta pakastepizza ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Ensimmäinen asetus on ohuelle, italialaiselle pizzalle, toinen paksulle pannupizzalle.				
A 39	Kotitekoinen pizza	0,8-1,0	Yleispelti	2
		1,0-1,2		
Valmista kotitekoinen pizza hiivataikinasta ja levitä se pellille. Painoissa on otettu huomioon myös lisukkeet, esimerkiksi kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.				
A 40	Kohoava hiivataikina	0,5-0,6	Ritilä	2
		0,7-0,8		
Valmista taikina kulhossa ja peitä se muovikelmulla. Aseta se ritilän keskelle. Ensimmäinen asetus on pizza- ja kakkutaikinalle ja toinen leipätaikinalle.				

Kaksoistila

Seuraavassa taulukossa on kuvattu 10 paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan tarkoitettua automaattiohjelmaa. Voit käyttää joko pelkkää ylä- tai alaosaa tai molempia samanaikaisesti.

Ohjelman yhteydessä on mainittu ruokien määrität, painorajat ja valmistukseen liittyvät suositukset. Esiohjelmoidut valmistustilat ja -ajat lisäävät käytönmukavuutta. Ohjekirjassa on automaattiohjelmia koskevia valmistusohjeita.

Kaikissa automaattisissa kaksoisohjelmissa on esilämmitysvaihe, ja esilämmityksen eteneminen näytetään näyttöpaneelissa.

Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Käynnistä sen jälkeen automaattiohjelma painamalla **Valmistusaika**-painikkeen.

▲ VAROITUS

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
Yläosa				
A 1	Perunagratiaani	1,0-1,5	Ritilä	4
		Valmista perunagratiaani 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	4
		Valmista kotitekoinen lasagne 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 3	Kanankoivet	0,6-0,8	Ritilä + yleispelti	4
		0,8-1,0		
Sivele pinnalle oliiviöljyä ja mausteita ja aseta ritilälle.				
A 4	Halkaistut uuniperunat	0,6-0,8	Yleispelti	4
		0,8-1,0		
Halkaise suuret perunat (à 200 g) pituussuunnassa kahtia. Aseta ne leikattu puoli ylöspäin pellille ja sivele pinnalle oliiviöljyä, yrtejä ja mausteita.				

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso			
A 5	Pakastetut uuniranskalaiset	0,3-0,5	Yleispelti	4			
		0,5-0,7					
Levitä pakastetut uuniranskalaiset tasaisesti pellille.							
Alaosa							
A 1	Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	1			
		Valmista omenapiirakka pyöreässä, 24-26 cm:n kokoisessa metallivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.					
A 2	Omenalehtitaikinapiirakka	0,3-0,4	Yleispelti	1			
		Aseta piirakat leivinpaperilla suojaatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.					
A 3	Quiche lorraine -kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	1			
		Tee piirakkataikina ja kaada se pyöreään, 25 cm:n kokoiseen piirakkavuokaan. Käynnistä ohjelma. Lisää täyte ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.					
A 4	Pakastepizza	0,3-0,6	Ritilä	1			
		0,6-0,9					
Aseta pakastepizza ritilän keskelle. Käynnistä ohjelma ja laita ritilä uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Ensimmäinen asetus on ohuelle, italialaiselle pizzalle, toinen paksulle pannupizzalle.							
A 5	Kotitekoinen pizza	0,8-1,0	Yleispelti	1			
		1,0-1,2					
Valmista kotitekoinen pizza hiivataikinasta ja levitä se pellille. Painoissa on otettu huomioon myös lisukkeet, esimerkiksi kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.							

Koekeittiössä testatut ruoat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti.

1. Leipominen

Suositukset perustuvat esilämmitytyn uunin käyttöön. Älä käytä nopeaa esilämmitystä. Aseta aina peltien viisto reuna luukun puolelle.

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

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

** Kaksi kakkua asetetaan keskelle toinen toisen yläpuolelle.

Älykkäät valmistustoiminnot

2. Grillaaminen

Esilämmittä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Vehnäpaahdaleipä	Ritilä	5		270 (enint.)	1-2
Hampurilaispihvit * (12 kpl)	Ritilä + yleispelti (nesteen keräämiseen)	4 1		270 (enint.)	1. 15-18 2. 5-8

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

3. Paistaminen

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

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

Usein käytetyjen automaattiohjelmien reseptejä

Perunagratiini

Ainekset 800 g perunoita, 100 ml maitoa, 100 ml kermaa, 50 g:n vatkattu kananmuna, 1 rkl suolaa, pippuria ja muskottipähkinää, 150 g juustoraastetta, voita, timjamia

Ohjeet Kuori perunat ja pilko ne 3 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Voitele (22-24 cm:n kokoinen) uunivuoan sisäpinta kauttaaltaan. Levitä viipaleet puhtaan pyyhkeen pääälle ja pidä ne pyyhkeellä peitettyinä, kun valmistelet muut ainekset. Sekoita juustoraastetta lukuun ottamatta muut ainekset keskenään isossa kulhossa ja hämmennä hyvin. Asettele perunaviipaleet kerroksittain ja osittain päälekkäin uunivuokaan ja kaada seos niiden päälle. Levitä pinnalle juustoraaste ja paista. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutamalla tuoreella timjaminlehällä höystettynä.

Vihannesgratiini

Ainekset 800 g vihanneksia (kesäkurpitsaa, tomaattia, sipulia, porkkanaa, paprikaa, valmiiksi keitettyjä perunoita), 150 ml kermaa, 50 g:n vatkattu kananmuna, 1 rkl suolaa ja yrttejä (pippuria, persiljaa tai rosmariinia), 150 g juustoraastetta, 3 rkl oliiviöljyä, timjaminlehtiä

Ohjeet Pese vihannekset ja pilko ne 3-5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Asettele viipaleet kerroksittain (22-24 cm:n kokoiseen) uunivuokaan ja kaada päälle oliiviöljy. Sekoita juustoraastetta lukuun ottamatta muut ainekset keskenään ja kaada ne vihannesten pääälle. Levitä pinnalle juustoraaste ja paista. Tarjoile muutamalla tuoreella timjaminlehällä höystettynä.

Lasagne

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

Omenapiirakka

Ainekset	<ul style="list-style-type: none">• Taikina: 275 g jauhoja, $\frac{1}{2}$ rkl suolaa, 125 g valkoista hienoasokeria, 8 g vaniljasokeria, 175 g kylmää voita, 1 kananmunna (vatkattu)• Täyte: 750 g kiinteitä, kokonaisia omenoita, 1 rkl sitruunamehua, 40 g sokeria, $\frac{1}{2}$ rkl kanelia, 50 g siemenettömiä rusinoita, 2 rkl korppujauhoja
Ohjeet	Siivilöi jauhot suolan kanssa suureen kulhoon. Siivilöi hienosokeri vaniljasokerin kanssa. Leikkää voi kahdella veitsellä kuutioiksi jauhojen sekaan. Lisää $\frac{3}{4}$ vatkatusta kananmunasta. Sekoita kaikkia aineksia monitoimikoneessa, kunnes tuloksena on mureneva seos. Muotoile taikina käsin palloksi. Kääri se muovikelmuun ja anna jäähtyä n. 30 minuuttia. Rasvaa (24–26 cm:n kokoinen) irtopohjavuoka ja ripottele pinnalle jauhoja. Kauli $\frac{3}{4}$ taikinasta 5 mm:n paksuiseksi levyksi. Aseta se vuokaan (pohjalle ja reunolle). Kuori omenat ja poista niiden siemenkodat. Leikkää ne noin $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Pirskota päälle sitruunamehua ja sekoita hyvin. Pese ja kuivaa viinimarjat ja rusinat. Lisää sokeri, kaneli, rusinat ja viinimarjat. Sekoita hyvin ja ripottele taikinan pohjalle korppujauhoja. Paina kevyesti. Kauli lopputaikina. Leikkää taikina pieniksi liuskoiksi ja aseta ne ristikkäin täytteen pääälle. Sivele loput vatkatusta kananmunasta tasaisesti piirakan pääälle.

Älykkäät valmistustoiminnot

Quiche lorraine -kinkkupiirakka

- | | |
|----------|--|
| Ainekset | <ul style="list-style-type: none"> • Taikina: 200 g vehnäjauhoja, 80 g voita, 1 kananmunaa • Täyte: 75 g kuutioitua, läskitöntä pekonia, 125 ml kermaa, 125 g crème fraichea, 2 vatkattua kananmunaa, 100 g sveitsiläistä juustoraastetta, suolaa ja pippuria |
| Ohjeet | <p>Tee taikina sekoittamalla jauhot, voi ja kananmunaa keskenään kulhossa pehmeäksi massaksi ja anna taikinan jäähytyä jäääkaapissa 30 minuuttia. Kauli taikina ja aseta se rasvattuun, piirakoille tarkoitettuun keramiikkavuokaan (halkaisija 25 cm). Pistele pohjaa haarukalla. Sekoita kananmunaa, kerma, crème fraiche, juusto, suola ja pippuri keskenään. Kaada seos taikinan päälle juuri ennen paistamista.</p> |

Hedelmämurut

- | | |
|----------|--|
| Ainekset | <ul style="list-style-type: none"> • Kuorrute: 200 g jauhoja, 100 g voita, 100 g sokeria, 2 g suolaa, 2 g jauhettua kanelia • Hedelmät: 600 g sekahedelmää |
| Ohjeet | <p>Sekoita kaikki ainekset keskenään helposti murenevaksi seokseksi. Laita sekahedelmät uunivuokaan ja ripottele muruset niiden päälle.</p> |

Kotitekoinen pizza

- | | |
|----------|---|
| Ainekset | <ul style="list-style-type: none"> • Pizzataikina: 300 g jauhoja, 7 g kuivahiivaa, 1 rkl oliiviöljyä, 200 ml lämmintä vettä, 1 rkl sokeria ja suolaa • Kuorrute: 400 g siivutettuja vihanneksia (munakoisoa, kesäkurpitsaa, sipulia, tomaattia), 100 g kinkkuja tai pekonia (pilkottuna), 100 g juustoraastetta |
| Ohjeet | <p>Kaada jauhot, hiiva, öljy, suola, sokeri ja lämmin vesi kulhoon ja sekoita, kunnes tuloksena on kostea taikina. Vaivaa taikinaa sekoittimessa tai käsin 5-10 minuuttia. Kohota taikina peittämällä se kannella ja paistamalla sitä uunissa 35 °C:n lämpötilassa 30 minuuttia. Kauli taikina jauhoisella pinnalla suorakulmion muotoon ja aseta pellille tai pizzapannuun. Levitä tomaattipyreitä taikinan päälle ja asettele pyreen päälle kinkkuja, herkkusieniä, oliiveja ja tomaattia. Ripottele pinnalle tasaisesti juustoraastetta ja paista.</p> |

Paahdettu naudan ulkofilee

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

Paahdetut lampankylkyiset yrteillä höystettyinä

- | | |
|----------|---|
| Ainekset | 1 kg karitsankylkyksiä (6 kpl), 4 suurta valkosipulinkynttää (murskattuina), 1 rkl tuorettä timjamia (murskattuna), 1 rkl tuorettä rosmariinia (murskattuna), 2 rkl suolaa, 2 rkl oliiviöljyä |
| Ohjeet | Sekoita suola, valkosipuli, yrity ja ruokaöljy keskenään ja lisää joukkoon lampaanliha. Käännä lihaa ja jätä huoneenlämpöön vähintään 30 minuutiksi tai tunnaksi. |

Porsaan kylkirivi

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

Huolto

Puhdistaminen

⚠ VAROITUS

- Varmista ennen puhdistusta, että uuni ja lisätarvikkeet ovat jäähtyneet.
- Älä käytä hankausaineita, kovia harjoja, hankaustyyjyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veistä tai mitään muitakaan kuluttavia aineita.

Uunin sisäosat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisäpintojen puhdistamiseen.
- Älä pese luukun tiivistettä käsin.
- Käytä tavallisia uuninpuhdistusaineita, jotta emalipinnat eivät vauroituisi.
- Käytä uunien erikoispuhdistusaineita pinttyneeseen liikaan.

Ulkopinnat

Puhdista uunin ulkopinnat, esimerkiksi luukku, kahva ja näyttö, puhtaalla liinalla ja miedolla pesuaineella tai lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla pyyhkeellä.

Laitteen ulkopinnoille ja erityisesti sen kahvan ympärille saattaa kertyä rasvaa ja likaa laitteesta tulevan kuuman ilman vuoksi. Suosittelemme puhdistamaan kahvan jokaisen käyttökerran jälkeen.

Lisätarvikkeet

Pese lisätarvikkeet aina käytön jälkeen ja kuivaa ne pyyhkeellä. Poista pinttynyt lika upottamalla lisätarvikkeet lämpimään saippuaveteen n. 30 minuutiksi ennen niiden puhdistamista.

Katalyysiemaloitu pinta (vain soveltuissa malleissa)

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

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

Huolto

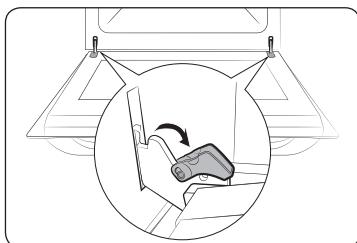
Huolto

Luukku

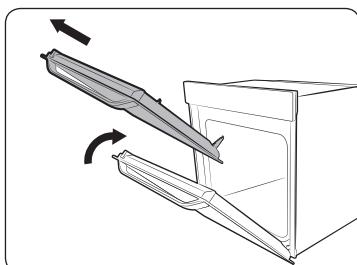
Uunin luukkua ei saa irrottaa muutoin kuin sen puhdistamista varten. Irrota luukku puhdistamista varten noudattamalla näitä ohjeita.

! VAROITUS

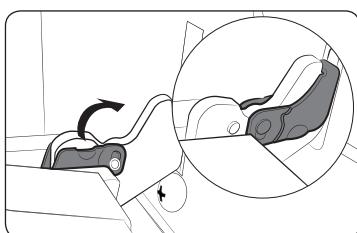
Luukku on painava.



1. Avaa luukku ja käänä molempien saranoiden vivut auki.



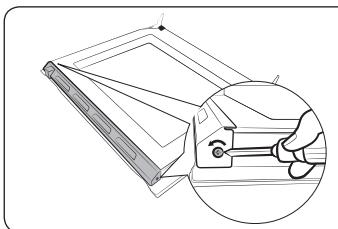
2. Sulje luukku noin 70 astetta. Kannattele luukkua molemmen käsin sen reunoilta ja nostaa ja vedä sitä ylöspäin, kunnes saranat irtoavat paikoiltaan.
3. Puhdistaa luukku saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.



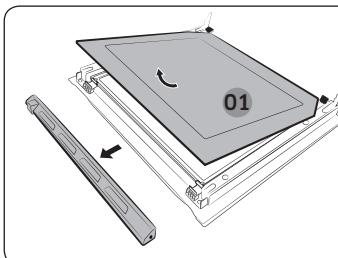
4. Kun olet valmis, aseta luukku takaisin paikoilleen noudattamalla yllä olevien ohjeiden vaiheita 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että molempien puolien vivut ovat kiinni saranoissa.

Luukun lasi

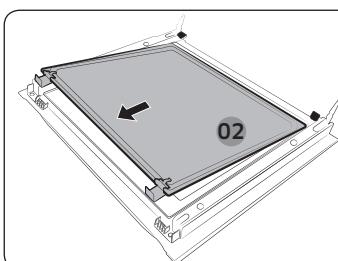
Uunin luukussa on mallista riippuen 3–4 päälekkäistä lasilevyä. Luukun lasia ei saa irrottaa muutoin kuin sen puhdistamista varten. Irrota luukun lasi puhdistamista varten noudattamalla näitä ohjeita.



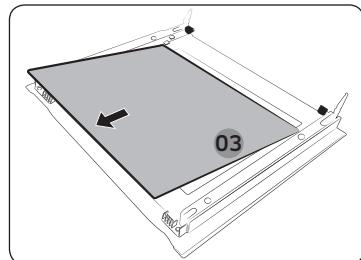
1. Poista vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit ruuvimeisselillä.



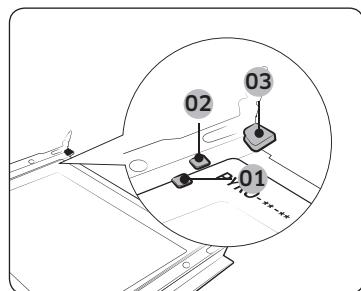
2. Irrota suojuiset nuolen osoittamassa suunnassa.
3. Irrota ensimmäinen lasilevy luukusta.



4. Irrota toinen lasilevy luukusta nuolen osoittamassa suunnassa.



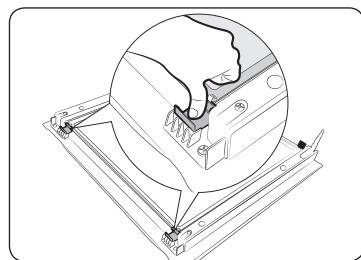
5. Irrota kolmas lasilevy luukusta nuolen osoittamassa suunnassa.
6. Puhdista lasit saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.



01 Kiinnike 1

02 Kiinnike 2

03 Kiinnike 3



⚠ VAROITUS

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

7. Kun olet valmis, kiinnitä lasilevyt takaisin paikoilleen seuraavasti:
 - Paikanna kuvassa näytetyt saranat. Aseta lasilevy 3 kiinnikkeen 1 alle, lasilevy 2 kiinnikkeiden 1 ja 2 väliin, ja lasilevy 1 kiinnikkeeseen 3, tässä järjestyksessä. Varmista, että lasilevyjen painettu pinta osoittaa sisäänpäin.

⚠ HUOMIO

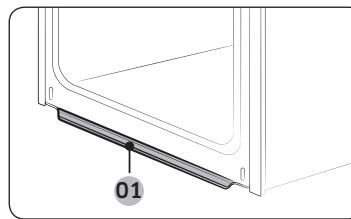
Käytä levyjen sitä puolta, jonka kulmassa on "PYRO"-merkintä.

Oikea suunta: PYRO-***

Vääärä suunta: ***-ORYP

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

Vedenkeräin



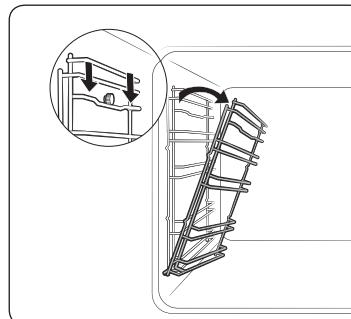
01 Vedenkeräin

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

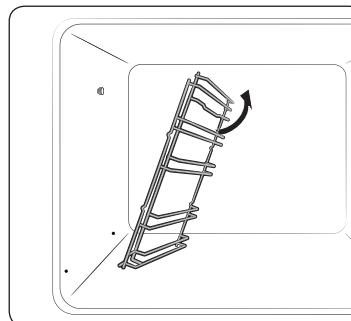
⚠ VAROITUS

Jos havaitset vuodon vedenkeräimessä, ota yhteyttä lähipään Samsungin huoltoon.

Sivuohjaimet (vain soveltuissa malleissa)



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



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

⚠ HUOM.

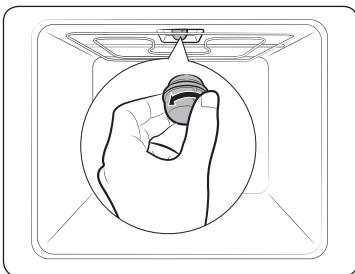
Uuni toimii, vaikka sivuohjaimet ja riltilät eivät ole paikoillaan.

Huolt

Huolto

Vaihtaminen

Lamput



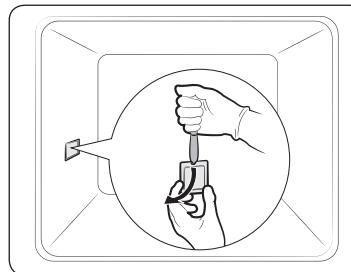
1. Irrota lasikupu käänämällä sitä vastapäivään.
2. Vaihda uunin valo.
3. Puhdista lasikupu.
4. Kun olet valmis, aseta lasikupu takaisin paikoilleen toistamalla yllä olevien ohjeiden vaihe 1 käanteisesti.

VAROITUS

- Sammuta uuni ja irrota sen virtajohdot pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lampun.
- Käytä vain sellaisia 25-40 W:n / 220-240 V:n lamppuja, jotka kestävät 300 asteen kuumuutta. Voit ostaa hyväksytyynnyppisiä lamppuja Samsungin huollostasta.
- Käsittele halogenilamppua aina kuivalla liinalla. Näin lamppu ei liikaannu sormenjälkien tai hikoilun vuoksi. Liakaantuminen lyhentää lampun käyttöikää.

Huolto

Uunin sivuvalo



1. Pidä uunin sivuvalon suojuksesta kiinni toisella kädelläsi ja irrota suojuus kuvan osoittamalla tavalla käyttäen jotakin litteää, terävää välinettää, esimerkiksi ruokaveistä.
2. Vaihda uunin sivuvalo.
3. Aseta suojuus takaisin paikoilleen.

Vianmääritys

Tarkistettavat kohdat

Jos uunin käytössä on ongelmia, tarkista ensin alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähiimpään Samsungin huoltoon.

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

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	• Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä.	• Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraoat.
Luukku ei aukea kunnolla.	• Luukun ja laitteen rungon väliin on päässyt ruoantähteitä.	• Puhdista uuni hyvin ja avaa luukku uudelleen.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	• Lamppu sytyy ja sammuu.	• Lamppu sammuu virransäätösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit sytyttää sen uudelleen painamalla uunin valopainiketta.
	• Lampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana.	• Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uuni aiheuttaa sähköiskuja.	• Maadoitusta ei ole tehty oikein. • Pistorasiaa ei ole maadoitettu.	• Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.
Laitteesta tippuu vettä.	• Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruosta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole toimintahäiriö.	• Anna uunin jäähytyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.		
Uuniin jää vettä.		
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	• Kirkkaus vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti.	• Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	<ul style="list-style-type: none"> Puhallin toimii automaattisesti jonkin aikaa uunin sisätilojen tuulettamiseksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Uuni ei kuumene.	<ul style="list-style-type: none"> Luukku on auki. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen.
	<ul style="list-style-type: none"> Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein. 	<ul style="list-style-type: none"> Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvavavassa luvussa kerrotulla tavalla.
	<ul style="list-style-type: none"> Sulake on palanut tai suojakytkin lauennut. 	<ul style="list-style-type: none"> Vaihda sulake tai vapauta suojakytkin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan.
Uunista tulee savua käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta. 	<ul style="list-style-type: none"> Lämmittimestä saattaa tulla savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	<ul style="list-style-type: none"> Lämmittimessä on ruokaa. 	<ul style="list-style-type: none"> Anna uunin jäähyää riittävästi ja poista lämmittimeen tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin haju.	<ul style="list-style-type: none"> Uunissa on muovinen tai muu sellainen astia, joka ei kestä kuumutta. 	<ul style="list-style-type: none"> Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	<ul style="list-style-type: none"> Luukku on auottu usein valmistuksen aikana. 	<ul style="list-style-type: none"> Älä avaa luukkuia liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos avaat luukkua jatkuvasti, uuni sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa loppituloiseen.
Uuni kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Tämä johtuu siitä, että pyrolyysipuhdistuksessa käytetään korkeita lämpötiloja. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Pyrolyysipuhdistuksen aikana tuntuu palaneenheitua.	<ul style="list-style-type: none"> Pyrolyysipuhdistuksessa käytetään korkeita lämpötiloja, joten sen aikana saattaa tuntua palaneiden ruoantähteiden hajuja. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Höyrypuhdistus ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Tämä johtuu siitä, että lämpötila on liian korkea. 	<ul style="list-style-type: none"> Anna uunin jäähyää ja käytä lämpötilaa on liian korkeaa.
Kaksoistila ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Jakotaso ei ole asennettu oikein. 	<ul style="list-style-type: none"> Aseta jakotaso oikein paikalleen ja käytä uunia.
Yksiosainen valmistustila ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Jakotaso on uunissa. 	<ul style="list-style-type: none"> Poista jakotaso ja käytä uunia.

Näyttökoodit

Jos uuni ei toimi oikein, näytöpaneelissa saatetaan näyttää jokin koodi. Tarkista alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Koodi	Merkitys	Toimenpide
C-d1	Luukun lukituksessa on vikaa	
C-20		
C-21	Tunnistimessa on vikaa	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-22		
C-23		
C-F1	Tämä näytetään vain EEPROMin luku- ja kirjoitustoimintojen aikana	
C-F0	Piirilevyn ja alipiirilevyn välinen tiedonsiirto ei onnistu	
C-F2	Tämä näytetään, kun kosketus-IC:ja pää- tai ali-MiCOM-releen välillä on jatkuva tiedonsiirto-ongelma	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-d0	Painikeongelma Tämä näytetään, kun painiketta pidetään painettuna jonkin aikaa.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niissä tai niiden lähettyvillä ei ole vettä. Sammuta uuni ja yritä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähipään Samsungin huoltoon.

Koodi	Merkitys	Toimenpide
-dC-	Jakotaso on poistettu uunista kaksoistilan käytön aikana. Jakotaso on laitettu uuniin yksiosaisen valmistustilan käytön aikana.	Jakotaso ei saa poistaa uunista kaksoistilan käytön aikana. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
S-01	Turvakatkaisu Uuni on ollut pitkään käytössä tietystä lämpötilassa. <ul style="list-style-type: none"> • Alle 105 °C : 16 tuntia • 105-240 °C : 8 tuntia • 245 °C - enimmäislämpötila : 4 tuntia 	Kyseessä ei ole vika. Sammuta ja tyhjennä uuni. Yritä sen jälkeen uudelleen tavalliseen tapaan.

Liite

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG		
Mallitunniste	NV75K5571RS/NV75K5571BS/ NV75M5572RS		
Uunin osan tyyppi	Yksi osa	Yläosa	Alaosa
Uunin sisätilan energiatehokkuusindeksi (sisätilan EEI)	95,4	100,0	101,5
Uunin sisätilan energiatehokkuusluokka	A	A	A
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimääärän kuumentamiseen sähkökäytöisen uunin sisällä ohjelman aikana tavaramaisessa tilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,99 kWh/ ohjelma	-	-
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimääärän kuumentamiseen sähkökäytöisen uunin sisällä ohjelman aikana puhallintilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,83 kWh/ ohjelma	0,69 kWh/ ohjelma	0,69 kWh/ ohjelma
Sisätilojen määrä	3 (Yksi osa, Yläosa, Alaosa)		
Sisätilan lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö		
Sisätilan tilavuus (V)	75 l	34 l	32 l
Uunin tyyppi	Kalusteуни		
Laitteen paino (M)	NV75K5571RS : 45,2 kg NV75K5571BS : 44,7 kg NV75M5572RS : 46,5 kg		

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

Virransäästövinkit

- Uunin luukku tulee pitää kiinni paistamisen aikana muutoin kuin ruokaa käännettääessä. Älä avaa luukkua usein paistamisen aikana, jotta uunin lämpötila pysyisi tasaisena ja sähköä säästyisi.
- Suunnittele uunin käyttö etukäteen, jotta uunin virtaa ei tarvitsisi katkaista eri ruokien paistamisen välillä, jotta sähköä säästyisi ja jotta uunin uudelleenläämmittämiseen ei tarvitsisi käyttää aikaa.
- Jos valmistusaika on yli 30 minuuttia, uunin virta voidaan sähköön säästämiseksi katkaista 5-10 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä. Jälkilämpö viimeistelee paiston.
- Paista enemmän kuin yksi ruoka kerrallaan aina, kun mahdollista.

Muistiinpanoja



KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-00741A-01

Indbygget ovn

Bruger- og installationsvejledning

NV75K5571RS/NV75M5572RS/NV75K5571BS

SAMSUNG



Indhold

Brug af denne brugervejledning	3	Brug	13
Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:	3	Betjeningspanel	13
Sikkerhedsvejledning	3	Almindelige indstillinger	14
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	3	Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill)	17
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	6	Tilberedningstilstande (Grill)	20
Funktionen til automatisk energibesparelse	6	Temperaturindstillingsområde for tilstanden Dobbelt tilberedning	21
Installation	6	Sådan stoppes tilberedningen	22
Medfølgende dele	6	Specialfunktion	22
Strømtilslutning	7	Automatisk tilberedning	23
Montering i skab	8	Rengøring	24
Før du går i gang	10	Timer	25
Startindstillinger	10	Lyd Til/Fra	25
Luft fra ny ovn	10		
Smart sikkerhedsmekanisme	10		
Tilbehør	10		
Mechanisk lås	12		
Tilstanden Dobbelt tilberedning	12		
Brug	13	Smart tilberedning	26
		Manuel tilberedning	26
		Programmer til automatisk tilberedning	31
		Testmåltider	35
		Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning	36
		Vedligeholdelse	39
		Rengøring	39
		Udskiftning	42
		Fejlfinding	43
		Kontrolpunkter	43
		Informationskoder	45
		Tillæg	46
		Produktdataark	46

Brug af denne brugervejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra SAMSUNG.

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

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

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

⚠ ADVARSEL

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade, død og/eller tingsskade**.

⚠ FORSIGTIG

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **personskade og/eller tingsskade**.

ⓘ BEMÆRK

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

Sikkerhedsvejledning

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret elinstallatør. Installatøren er ansvarlig for at slutte apparatet til strømforsyningen i overensstemmelse med de relevante sikkerhedsforskrifter.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

⚠ ADVARSEL

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Hvis elkablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted. (Kun modeller med fast kabling)

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare. (kun modeller med strømkabel)

Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Strømmen kan tages fra ved, at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabelføring i henhold til regler for kabelføring.

Sikkerhedsvejledning

Fastgørelsесmetoden er ikke afhængig af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsесmidler.

Under brug bliver udstyret varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Mindre børn bør holdes på afstand.

Hvis dette apparat har en damp- eller selvrensende funktion, skal overskydende spild fjernes inden rengøring, og alle køkkenredskaber skal fjernes fra ovnen under damprengøring eller selvrensning. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Hvis dette apparat har selvrensende funktioner, kan overflader under selvrensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Brug kun den temperatursensor, der anbefales til denne ovn.
(Kun model med stegetermometer)

En damprenser ikke må anvendes.

Sørg for, at ovnen er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risiko for elektrisk stød.

Brug ikke kraftige, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovnlågen, da disse kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset splintres.

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.

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 instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet.

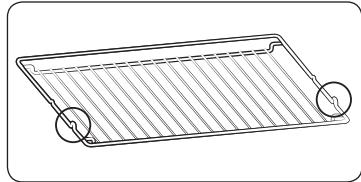
Rengøring og vedligeholdelse af brugerens bør ikke udføres af børn uden overvågning.

På eksterne overflader kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når ovnen er i brug.

Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Udstyret er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



Sæt risten på plads med de udstikkende dele (stoppere på begge sider) mod fronten, så risten støtter hvilestillingen ved stor belastning.

FORSIGTIG

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den. Dette udstyr må kun tilsluttes til strømforsyningen af en autoriseret elinstallatør. I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det. Reparationer må kun udføres af en autoriseret elinstallatør. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis ovnen skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller forhandleren. Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen. Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger. Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring. Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen. Hvis dette udstyr har en funktion til damptilberedning må ovnen ikke bruges, hvis vandforsyningsbeholderen er beskadiget. (Kun model med dampfunktion) Hvis beholderen er revnet eller ødelagt, må du ikke bruge den, og du skal kontakte det nærmeste servicecenter. (Kun model med dampfunktion) Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning af mad i husholdninger. Under brug bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af. Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen. Ovnens overflader bliver varme, når den er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid. Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.

Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampne pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.

Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.

Børn bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.

Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på den store rist. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.

Held ikke vand i bunden af ovnen, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.

Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det kan medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.

Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade.

Ved tilberedning af "fugtige" kager, bør du anvende en bradepande.

Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.

Hold børn væk fra lågen, når den åbnes eller lukkes, da børnene kan støde ind i lågen eller få fingrene i klemme i den.

Du må ikke træde på, læne dig over, sidde på eller anbringe tunge genstande på lågen. Brug ikke unødvendig kraft, når du åbner lågen.

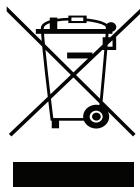
ADVARSEL: Kobl ikke ovnen fra hovedstrømforsyningen, heller ikke selvom tilberedningen er færdig.

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



Sikkerhedsvejledning

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manuelen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og lovgivningsmæssige forpligtelser, der er produktspecifikke, som f.eks. REACH, på samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funktionen til automatisk energibesparelse

- Hvis brugeren ikke foretager sig noget i et vist tidsrum, mens ovnen kører, holder den op med at køre og går i standbytilstand.
- Lys: Under tilberedning kan du slukke for ovnlyset ved at trykke på knappen 'Ovnlys'. For at spare strøm slukkes ovnlyset et par minutter, efter at tilberedningsprogrammet er startet.

Installation

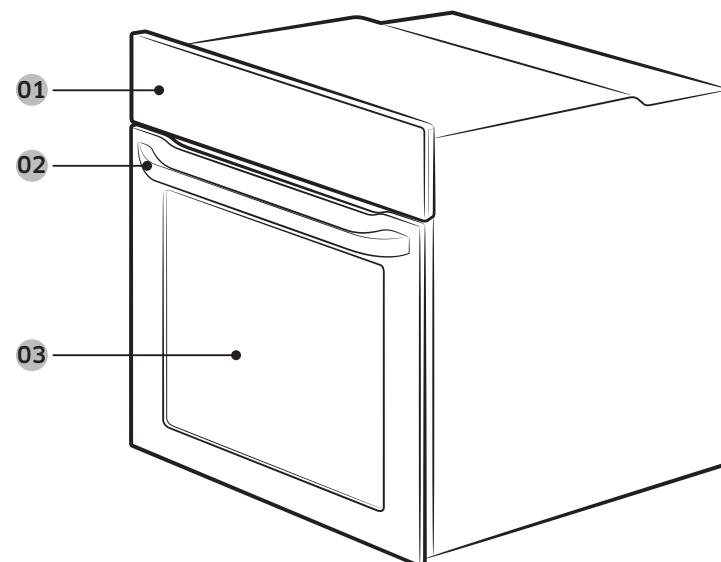
⚠ ADVARSEL

Denne ovn skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker. Installatøren er ansvarlig for at slutte ovnen til strømforsyningen i overensstemmelse med relevante sikkerhedsforskrifter i området.

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktemballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn - overblik



01 Betjeningspanel

02 Lågehåndtag

03 Dør

Tilbehør

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



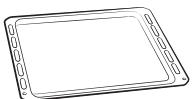
Rist



Ristindsats *



Bageplade *



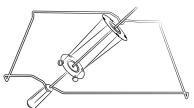
Universalplade *



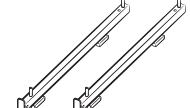
Ekstra dyb plade *



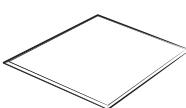
Grillspyd *



Grillspyd og kødholder *



Teleskopskinne *



Rumopdeler

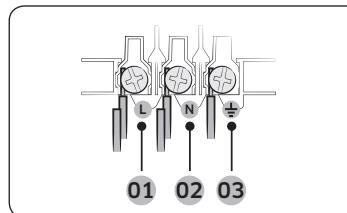


Stegetermometer *

BEMÆRK

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

Strømtilslutning



01 BRUN eller SORT

02 BLÅ eller HVID

03 GUL og GRØN

Slut ovnen til en stikkontakt. Hvis der ikke er en tilgængelig stikkontakt pga. strømbegrænsninger, kan du bruge en flerpolet lastadskiller (med mindst 3 mm's mellemrum) for at opfylde sikkerhedsforskrifterne. Brug en tilstrækkelig lang strømledning, der understøtter specifikationen H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

Mærkestrøm (A)	Minimum tværsnitsareal
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Se specifikationer om udgangseffekten på mærkatén på ovnen.

Åbn ovnens bagdæksel med en skruetrækker, og fjern skruerne på ledningsklemmen. Slut derefter strømledningerne til de relevante ledningsforbindelser.

(⏚)-terminalen er designet til jordforbindelse. Tilslut først de gule og grønne ledninger (jording), som skal være længere end de andre. Hvis du bruger en almindelig stikkontakt, skal der være adgang til stikket, efter at ovnen er installeret. Samsung er ikke ansvarlig for uheld, der er forårsaget af manglende eller fejlagtig jording.

⚠ ADVARSEL

Undgå at træde på eller sno ledningerne under monteringen, og sorg for, at de ikke er næreheden af varmeudledende dele af ovnen.

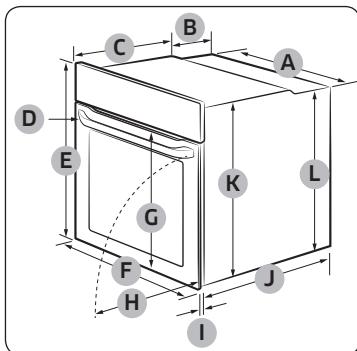
Installation

Montering i skab

Hvis ovnen skal monteres i et indbygningsskab, skal skabets plastikoverflader og dele med bindemiddel være varmeresistente op til 90 °C, og tilstødende møbler skal være varmeresistente op til 75 °C. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler, der er opstået som følge af varmeudledning fra ovnen.

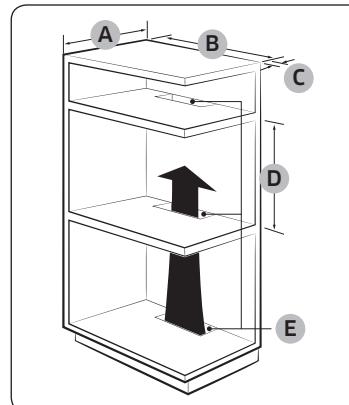
Ovnen skal være korrekt ventileret. Der skal være en ventilationsåbning på ca. 50 mm mellem den nederste hylde i skabet og bagvæggen. Hvis du monterer ovnen under et komfur, skal du følge monteringsvejledningen for komfuret.

Nødvendige mål ved montering



Ovn (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

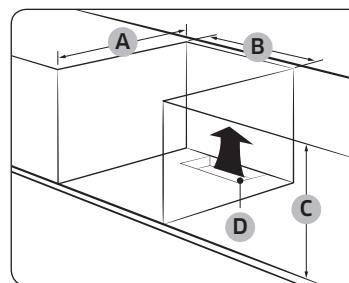


Indbygningsskab (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 / maks. 600
E	Min. 460 x min. 50

BEMÆRK

Det indbyggede skab skal have ventilatorer (**E**) for at ventilere varme og cirkulere luften.



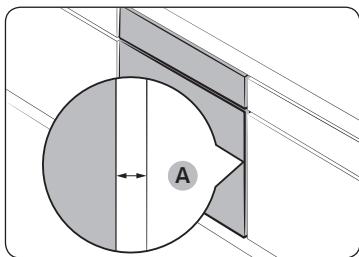
Skab under vask (mm)

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

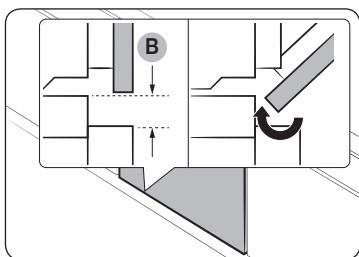
BEMÆRK

Det indbyggede skab skal have ventilatorer (**D**) for at ventilere varme og cirkulere luften.

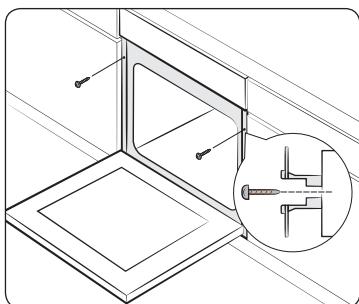
Installation af ovnen



Sørg for, at der er et mellemrum (**A**) på mindst 5 mm mellem ovnen og skabets sider.



Sørg for, der er et mellemrum (**B**) på mindst 3 mm, så lågen åbner og lukker glat.



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

Når monteringen er udført, skal du fjerne beskyttelsesfilmen, tape og andet emballage og tage det medfølgende tilbehør ud af ovnen. Hvis ovnen skal fjernes fra skabet, skal du først afbryde strømmen til ovnen og fjerne de 2 skruer på begge sider af ovnen.

⚠ ADVARSEL

Der skal være ventilation omkring ovnen for at sikre normal drift.
Ventilationsåbninger må aldrig blokeres.

☞ BEMÆRK

Forskellige ovnmodeller ser forskellige ud.

Før du går i gang

Startindstillinger

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



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

For at ændre den aktuelle tid efter denne første indstilling skal du holde knappen \odot nede i 3 sekunder og følge ovenstående trin.



Luft fra ny ovn

Før du bruger ovnen første gang, skal den rengøres for at fjerne lugten af ny ovn.

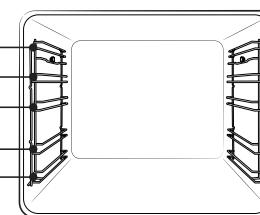
- Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
- Kør ovnen med varmluft ved 200°C eller ved almindelig varme på 200°C i en time.
På denne måde fjernes alle eventuelle produktionsrester i ovnen.
- Sluk ovnen bagefter.

Smart sikkerhedsmekanisme

Hvis du åbner lågen, mens ovnen er i drift, tændes ovnlyset, og både blæseren og varmeelementerne deaktiveres. Dette sker for at forhindre fysiske skader, som f.eks. forbrændinger, og for at undgå unødvendigt energispild. Når dette sker, skal du blot lukke lågen, hvorefter ovnen fortsætter som normalt, fordi dette ikke er et problem med systemet.

Tilbehør

Første gang du skal bruge tilbehøret, skal du rengøre det grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en tør, ren klud.



- | | | | |
|-----------|---------|-----------|---------|
| 01 | Rille 1 | 02 | Rille 2 |
| 03 | Rille 3 | 04 | Rille 4 |
| 05 | Rille 5 | | |

- Indsæt tilbehøret på den korrekte placering i ovnen.
- Sørg for, at der er mindst 1 cm afstand mellem tilbehør og bunden af ovnen og mellem tilbehøret og andet tilbehør.
- Vær forsiktig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan give forbrænding.
- Tilbehør kan blive deformert, når det udsættes for varme. Når det er afkølet, genvinder det sin oprindelige form og sit oprindelige udseende.

Grundlæggende brug

For at opnå de bedste resultater, skal du sætte dig ind i, hvordan du bruger det forskellige tilbehør.

Rist	Risten er beregnet til grill og stegning. Sæt risten på plads med de udstikkende dele (stoppere på begge sider) mod fronten.
Ristindsats *	Ristindsatsen kan anvendes sammen med pladen og forhindrer, at der drypper væske ned på ovnens bund.
Bageplade *	Bageplade (dybde: 20 mm) bruges til at bage kager, småkager og andet bagværk. Vend den skrå kant fremad.
Universalplade *	Universalpladen (dybde: 30 mm) bruges til bagning og stegning. Brug risten til at forhindre, at der drypper væske ned på ovnens bund. Vend den skrå kant fremad.
Ekstra dyb plade *	Den ekstra dybe plade (dybde: 50 mm) bruges til stegning med eller uden ristindsats. Vend den skrå kant fremad.
Grillspyd *	Grillspyddet anvendes til grilning af fødevarer, f.eks. kylling. Brug grillspyddet i tilstanden Enkel i rille 4, hvor adapteren til grillspyddet er tilgængelig. Skru håndtaget af for at fjerne det under grilning.
Stegetermometer *	Stegetermometeret mäter den indvendige temperatur i det kød, der tilberedes. Anvend kun det stegetermometer, der følger med ovnen.

Grillspyd og køholder *

Anbring pladen i risterille 1 for at opsamle stegesaft, eller i bunden af ovnen, hvis du tilbereder store mængder kød. Det anbefales at bruge grillspyd til kød, der vejer mindre end 1,5 kg.

1. Sæt grillspyddet i kødet. Skru håndtaget mod den stumpede ende for bedre at kunne indsætte grillspyddet.
2. Læg forkogte kartofler og grøntsager omkring kødet.
3. Anbring stativet i midterste position med "V"-formen fremad. Placer spyddet i stativet med den spidse ende bagud, og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagerst i ovnen. Spyddets stumpede ende skal hvile på "V"-formen. (Spyddet har to små hanke, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Hankene fungerer også som greb på håndtaget).
4. Skru håndtaget af før tilberedningen startes.
5. Efter tilberedningen, skal du skru håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.

▲ ADVARSEL

Sørg for, at håndtaget på grillspydet sidder korrekt. Vær forsiktig, når du bruger grillspydet. Gaflerne og stifterne er spidse og skarpe, og de kan medføre personskade! For at undgå forbrændinger, skal du bruge handsker til at fjerne grillspydet, fordi det er meget varmt.

Teleskopskinne *

Brug teleskopskinnepladen til at indsætte pladen på følgende måde:

1. Træk skinnepladen ud af ovnen.
2. Anbring pladen på skinnepladen, og skub skinnepladen ind i ovnen.
3. Luk ovnlågen.

Rumopdelere

Rumopdeleren er designet til at opdele ovnen i to rum. Brug rumopdeleren i tilstanden Dobbelt tilberedning.

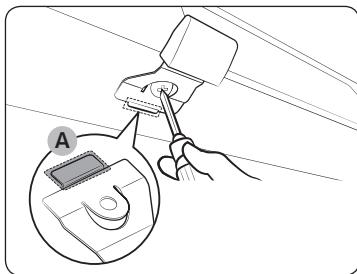
● BEMÆRK

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

Før du går i gang

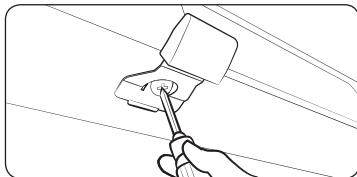
Mechanisk lås

Installation



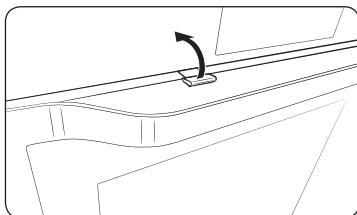
1. Indsæt den tynde del (**A**) af den mekaniske lås i det tilsvarende hul på låsehåndtaget som vist.
2. Stram skruen på låsehåndtaget.

Afinstallation



- Løsn og fjern skruen fra låsehåndtaget.

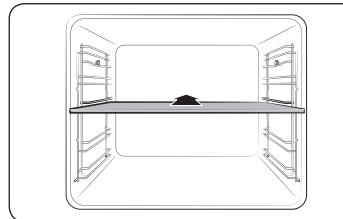
Lås/lås op



- For at åbne lågen, skal du løfte låsehåndtaget en smule op for at låse lågen op. Derefter kan du åbne lågen.
- For at låse lågen, skal du blot lukke den. Den mekaniske lås låser automatisk lågen.

Tilstanden Dobbelt tilberedning

Du kan anvende både det øverste og det nederste rum til at tilberede to forskellige opskrifter, eller blot vælge et rum at tilberede i.



Sæt rumopdeleren i rille 3 for at opdele ovnrummet i to rum. Ovnen registrerer rumopdeleren og aktiverer som standard det øverste rum.

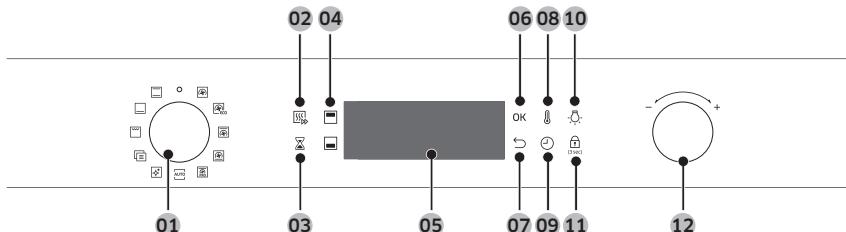
BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilstanden Dobbelt tilberedning afhænger af opskriften. For flere informationer kan du se afsnittet Tilberedningsguide i denne vejledning.

Brug

Betjeningspanel

Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01 Tilstandsvælger	Tænd for at vælge en tilberedningstilstand eller -funktion.
02 Hurtig forvarmning	Hurtig forvarmning opvarmer hurtigt ovnen til en indstillet temperatur. <ul style="list-style-type: none">Tryk for at aktivere eller deaktivere muligheden Hurtig forvarmning.Kun tilgængelig i tilstanden Enkel. (varmluft, konventionel, overvarme + varmluft, undervarme + varmluft)Deaktivert for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.
03 Timer	Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.
04 Øverste / nederste rum	Indikatorerne tændes, når rumopdeleren er isat. Du kan vælge Øverste eller Nederste til din opskrift.
05 Display	Viser nødvendige informationer for de valgte tilstande eller indstillinger.
06 OK	Tryk for at bekræfte indstillingerne.
07 Tilbage	Annulerer aktuelle indstillinger og går tilbage til hovedskærmen.
08 Temperatur	Brug den til at indstille temperaturen.

09 Tilberedningstid	Tryk for at indstille tilberedningstiden.
10 Ovnlys	Tryk for at slukke eller tænde det indvendige lys. Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen startes. Det slukkes automatisk efter en vis periode med inaktivitet for at spare på strømmen.
11 Børnesikring	For at forhindre ulykker deaktiverer Børnesikring alle kontrolelementer. Men du kan slukke ved at indstille tilstandsvælgeren til Fra. Hold den nede i 3 sekunder for at aktivere, eller hold den nede i 3 sekunder igen for at deaktivere sikringen på betjeningspanelet.
12 Værdiknap	Brug værdiknappen til at: <ul style="list-style-type: none">Indstille tilberedningstiden eller temperaturen.Vælge et underelement på de øverste menuer: Rengøring, Automatisk tilberedning, Specialfunktion eller Grill.Vælge en portionsstørrelse til Automatisk tilberedning-programmer.

BEMÆRK

Hvis du trykker på displayet med plastik- eller ovnhandsker på, fungerer det muligvis ikke korrekt.

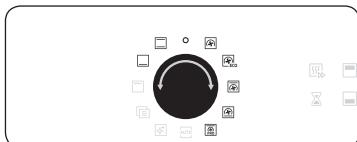
Brug

Brug

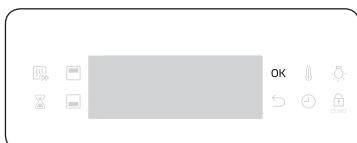
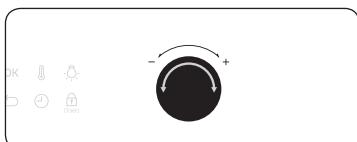
Almindelige indstillinger

Normalt ændres standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden for alle tilberedningstilstande. Følg nedenstående trin for at justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningstilstand.

Temperatur



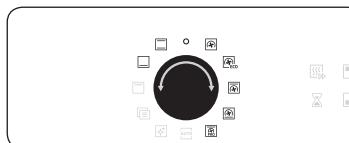
- Drej tilstandsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion. Standardtemperaturen for hvert valg vises.
- Drej værdiknappen for at indstille en ønsket temperatur.
- Tryk på **OK** for at bekræfte ændringerne.



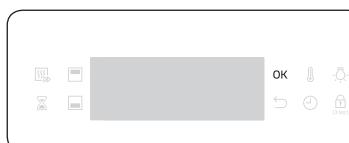
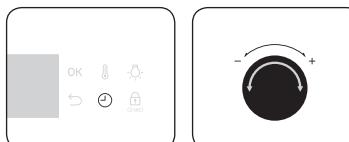
BEMÆRK

- Hvis du ikke foretager flere indstillinger i løbet af et par sekunder, starter oven automatisk tilberedning med standardindstillingerne.
- For at ændre den indstillede temperatur skal du trykke på knappen og følge trinnene herover.
- Den præcise temperatur inde i ovnen kan måles ved hjælp af et godkendt termometer og ifølge en autoriseret institutions anvisninger. Brug af andre termometre kan medføre målefejl.

Tilberedningstid



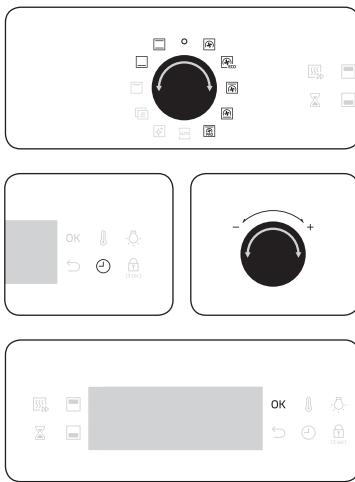
- Drej tilstandsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.
- Tryk på knappen og drej derefter værdiknappen for at indstille den ønskede tid op til 23 timer 59 minutter.
- Du kan også udsætte sluttidspunktet for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Tryk på knappen og brug værdiknappen til at indstille et sluttidspunkt. Se **Udskudt sluttid** for flere informationer.
- Tryk på **OK** for at bekræfte ændringerne.



BEMÆRK

- Du kan tilberede uden at indstille tilberedningstiden, hvis du ønsker det. I denne situation starter ovnen tilberedning med indstillede temperaturer uden tidsinformationer, og du skal manuelt stoppe ovnen, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre den angivne tilberedningstid, skal du trykke på knappen og følge ovenstående trin.

Sluttid



- Drej tilstandsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.
- Tryk på to gange, og drej på værdiknappen for at indstille et ønsket sluttidspunkt.
- Tryk på **OK** for at bekraefte ændringerne.

BEMÆRK

- Du kan tilberede uden at indstille sluttidspunktet, hvis du ønsker det. I denne situation starter ovnen tilberedning med indstillede temperaturer uden tidsinformationer, og du skal manuelt stoppe ovnen, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre sluttidspunktet skal du trykke på to gange og følge ovenstående trin.

Udsættelse af sluttidspunkt

Udsættelse af sluttidspunkt gør tilberedning meget nemt for dig.

Eksempel 1

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

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

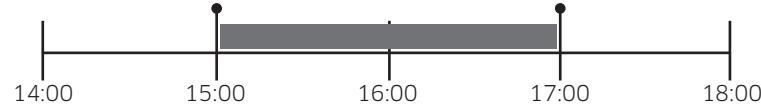
Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 17 og slukker kl. 18.



Eksempel 2

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

Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 15 og slukker kl. 17.



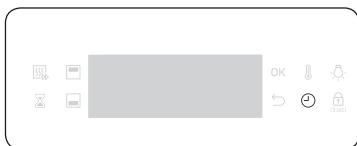
FORSIGTIG

- Udsættelse af sluttid er ikke tilgængelig i tilstanden Dobbelt tilberedning.
- Undgå at lade tilberedt mad stå i ovnen for længe. Maden kan blive fordærvet.

Brug

Sådan slettes tilberedningstiden

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



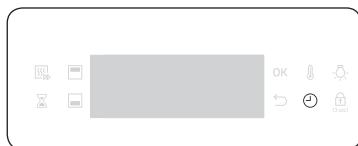
1. Når ovnen tilbereder, skal du trykke på knappen for at vise standardtilberedningstiden.
2. Drej værdiknappen for at indstille tilberedningstiden til "00:00". Du kan også blot trykke på .
3. Tryk på **OK**.

BEMÆRK

I tilstanden Dobbelt tilberedning skal du først vælge det øverste eller det nederste rum, som du vil slette tilberedningstiden for.

Sådan slettes sluttidspunktet

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

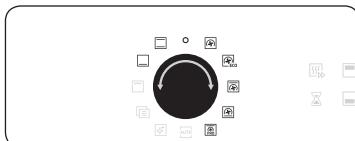


1. Tryk på to gange for at få vist sluttidspunktet, mens ovnen tilbereder.
2. Drej værdiknappen for at indstille sluttidspunktet til det aktuelle tidspunkt. Du kan også blot trykke på .
3. Tryk på **OK**.

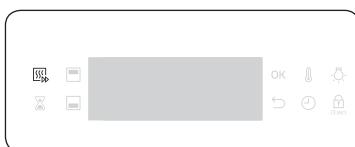
BEMÆRK

I tilstanden Dobbelt tilberedning skal du først vælge det øverste eller det nederste rum, som du vil slette sluttidspunktet for.

Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill)



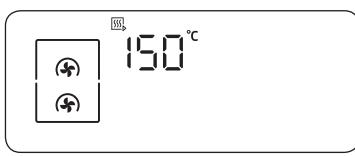
1. Dreh tilstandsvælgeren for at vælge en tilberedningstilstand.
2. Indstil tilberedningstiden og/eller temperaturen efter behov. Se afsnittet **Fælles indstillinger** for detaljer.
3. Du kan også forvarme ovnen hurtigt. For at gøre dette, skal du trykke på knappen og indstille måltemperaturen. Den tilhørende indikator vises i displayet.



Ovnen starter forvarmning med -symbolet, indtil den interne temperatur når måltemperaturen. Når forvarmningen er udført, forsvinder indikatoren med et bip. Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.

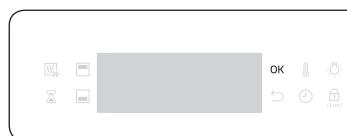
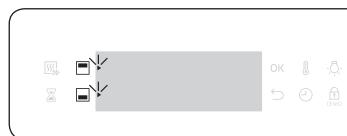
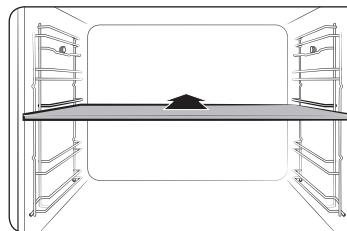
BEMÆRK

Du kan ændre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedning.



Tilstanden Dobbelt tilberedning

Du kan anvende den medfølgende rumopdeler til at opdele ovnrummet i øverste og nederste rum. På denne måde kan brugere anvende to forskellige tilberedningstilstande på samme tid - eller blot vælge ét rum at tilberede i.



1. Sæt rumopdeleren i rille 3 for at opdele ovnrummet i to rum.

2. Dreh tilstandsvælgeren for at vælge tilberedningstilstanden. Du kan vælge tilstandene Grill, Varmluft og Ovenvarme + varmluft i det øverste rum og Varmluft, Undervarme + varmluft samt Undervarme i det nederste rum.

3. Tryk på for at vælge det øverste rum, eller tryk på for at vælge det nederste rum. ►-symbolet vises på det valgte rum.
4. Indstil tilberedningstiden og/eller temperaturen efter behov. Se afsnittet **Fælles indstillinger** for detaljer.
5. Tryk på **OK**, når du er færdig.

Brug



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

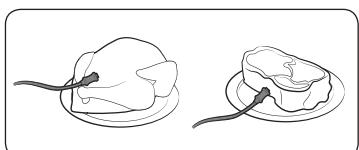
BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilstanden Dobbelt tilberedning afhænger af tilberedningstilstanden. For flere informationer kan du se afsnittet **Tilberedningsguide** i denne vejledning.

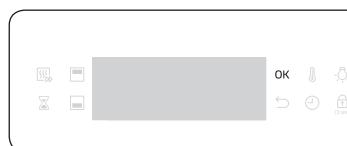
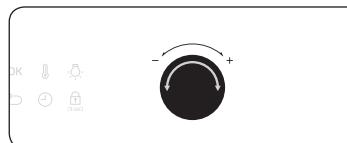
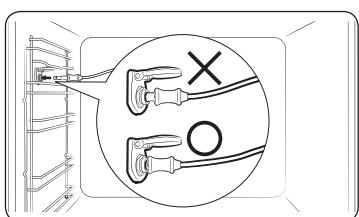
Tilberedning med stegetermometer

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

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



- På funktionspanelet skal du trykke for at vælge en tilberedningstilstand.
- Sæt spidsen af stegetermometeret i midten af det kød, der skal tilberedes. Sørg for, at gummihåndtaget ikke er indsat i kødet.
- Stik sensorstikket i stikket til venstre. Sørg for, at du ser stegetermometerindikatoren () med kødets aktuelle kernetemperatur på displayet.



- Drej derefter værdiknappen (knappen i højre side) for at indstille den indre temperatur for kødet.

- Tryk på **OK** for at starte tilberedning. Ovnens afslutter tilberedningen med en melodi, når kødets indvendige temperatur når den angivne temperatur.

ADVARSEL

- For at forhindre skader må stegetermometeret ikke bruges sammen med spydtilebhør.
- Når tilberedningen er færdig, er stegetermometeret meget varmt. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud for at undgå forbrænding.

BEMÆRK

- Stegetermometeret kan ikke bruges i alle tilstande. Hvis du indsætter stegetermometeret i forkerte tilstande, blinker indikatoren for aktuel tilstand. Hvis det sker, skal du straks fjerne stegetermometeret.

Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill)

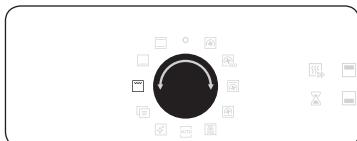
Tilberedningstilstandene, der er markeret med en stjerne (*), kan benyttes til forvarmning og er deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.

Tilstand	Temperaturområde (°C)				Anbefalet temperatur (°C)
	Enkelt	Dobbelts			
		Øverste	Nederste		
	Varmluft	* 30-250	40-250	40-250	170
		Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til bagning og stegning i forskellige riller samtidig.			
	Konventionel	* 30-250	-	-	200
		Varmen udsendes fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.			
	Overvarme + varmluft	* 40-250	40-250	-	190
		Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til tilberedning af retter, der skal have en sprød overflade (f.eks. kød eller lasagne).			
	Undervarme + varmluft	* 40-250	-	40-250	190
		Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.			
	Undervarme	100-230	-	100-230	Enkelt : 190 Nederste : 170
		Det nederste varmeelement genererer varme. Brug denne tilstand i slutningen af bagning eller tilberedning for at brune bunden af en tærte eller en pizza.			

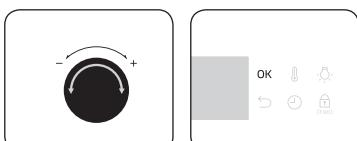
Tilstand	Temperaturområde (°C)			Anbefalet temperatur (°C)	
	Enkelt	Dobbelts			
		Øverste	Nederste		
	Forstegning	80-200	-	-	160
Ved forstegning køres en automatisk forstegningscyklus, indtil ovntemperaturen når op på 220 °C. Derefter starter det øverste varmeelement og varmluftsblæseren for at brune fødevarer som f.eks. kød. Efter bruning tilberedes kødet ved lav temperatur. Brug denne tilstand til oksekød, fjerkræ eller fisk.					
	Øko-varmluft	30-250	-	-	170
Øko-varmluft bruger det optimerede varmesystem til at spare energi under tilberedningen. Tilberedningstiderne er en smule længere, men resultaterne er de samme. Bemærk, at forvarmning ikke er nødvendig i denne tilstand.					
BEMÆRK Øko-varmluft sørger for, at energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med EN60350-1					

Brug

Tilberedningstilstande (Grill)



- Drej tilstandsvælgeren for at vælge



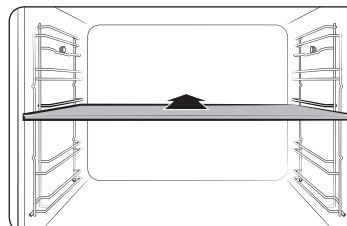
- Brug værdiknappen til at vælge **Stor grill** (G 1) eller **Økogrill** (G 2), og tryk derefter på **OK**.



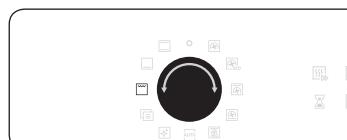
- Brug værdiknappen til at indstille temperaturen, og tryk derefter på **OK**.

Tilstanden Dobbelt tilberedning

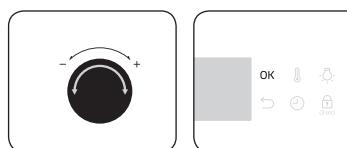
Grilning med tilstanden Dobbelt tilberedning er praktisk til mindre portionsstørrelser for at spare strøm. Som standard er muligheden Stor grill kun tilgængelig i det øverste rum, fordi ovnen kun anvender varmelegemet i toppen.



- Isæt rumopdeleren i rille 3 for at aktivere tilstanden Dobbelt tilberedning.



- Drej tilstandsvælgeren for at vælge . Som standard vælges kun **Stor grill** (G 1) automatisk.



- Brug værdiknappen til at indstille temperaturen, og tryk derefter på **OK**.

Tilberedningstilstande (Grill)

Tilstand		Temperaturområde (°C)				Anbefalet temperatur (°C)	
		Enkelt	Dobbelt				
			Øverste	Nederste			
G 1	Stor grill	100-270	200-250	-	-	240	
		Det store grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til bruning af overflader (f.eks. kød, lasagne eller gratin).					
G 2	Øko-grill	100-270	-	-	-	240	
		Det lille grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til fødevarer, der ikke skal have så meget varme, f.eks. fisk og flutes.					

Temperaturindstillingsområde for tilstanden Dobbelt tilberedning

Du kan anvende både det øverste og det nederste rum samtidigt til forskellige tilberedninger.

I tilstanden Dobbelt tilberedning påvirkes temperaturområdet i ét rum af temperaturindstillerne i det andet rum. For eksempel er grilning i det øverste rum begrænset af handlingen i det nederste rum med hensyn til tilberedningstemperaturer. Men hvert rum begrænser dets temperaturindstillerne til mellem mindst 40 og højest 250.

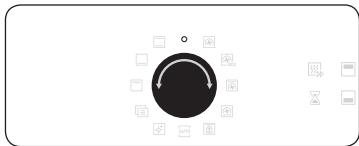
Hvis øverste er indstillet til (°C)	Er det nederste rum begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Hvis nederste er indstillet til (°C)	Det øverste rum er begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Brug

Brug

Sådan stoppes tilberedningen

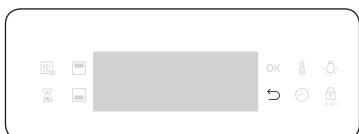


Når tilberedningen er i gang, drejes tilstandsvælgeren til "○". Ovnen slukker i løbet af et par sekunder. For at undgå at acceptere forkerte kommandoer fra brugere, venter ovnen et par sekunder, så brugerne kan rette deres valg.

Sådan stoppes tilberedning i et individuelt rum

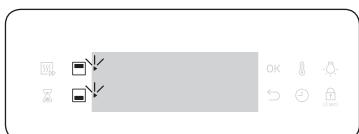
Følg disse instruktioner for at stoppe tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning.

- Tryk på for at stoppe tilberedningen.



- Tryk på for at vælge det øverste rum, eller tryk på for at vælge det nederste rum.

►-symbolet blinker på det valgte rum.



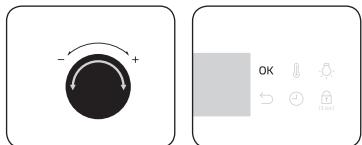
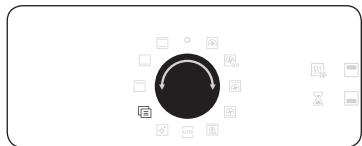
- Tryk på **OK**. Ovnen stopper tilberedning i det valgte rum.



Specialfunktion

Tilføj specielle eller yderligere funktioner for at forbedre tilberedningen. Specialfunktioner er ikke aktiveret i tilstanden Dobbelt tilberedning.

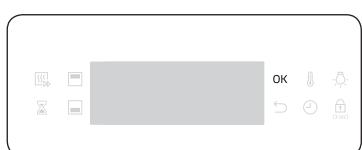
- Drej tilstandsvælgeren for at vælge .



- Drej værdiknappen for at vælge en funktion, og tryk derefter på **OK**. Standardtemperaturen vises.

- Indstil tilberedningstiden og/eller temperaturen efter behov. Se afsnittet **Fælles indstillinger** for detaljer.

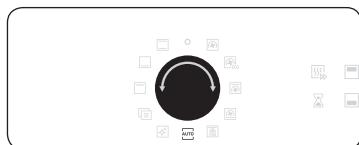
- Tryk på **OK** for at starte funktionen.



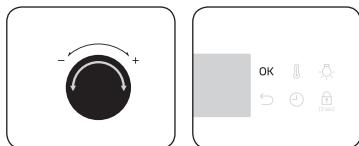
Tilstand	Temperaturområde (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Anvisninger
F 1 Varmholdning	40-100	80	Brug kun denne funktion til at holde mad, der ikke er blevet tilberedt, varmt.
F 2 Tallerkenopvarmning	30-80	60	Bruges til opvarmning af tallerkener eller køkkentøj.

Automatisk tilberedning

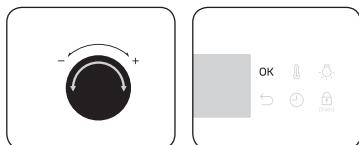
Til uerfarne kokke tilbyder ovnen i alt 50 autotilberedningsopskrifter. Udnyt denne funktion for at spare tid og til hurtigere at lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.



- Drej tilstandsvælgeren for at vælge **AUTO**.



- Drej værdiknappen for at vælge et program, og tryk derefter på **OK**.

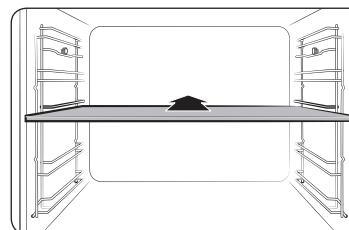


- Drej værdiknappen for at vælge en portionsstørrelse. Vægtområdet afhænger af programmet.
- Tryk på **OK** for at starte tilberedning.

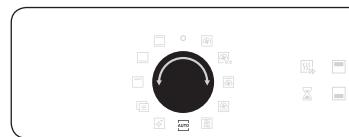
BEMÆRK

- Nogle af punkterne i programmerne for automatisk tilberedning inkluderer forvarmning. For disse punkter vises statussen for forvarmningen. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet. Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.
- Se afsnittet med programmer til automatisk tilberedning i denne brugervejledning for yderligere oplysninger.

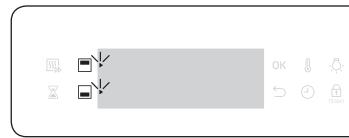
Tilstanden Dobbelt tilberedning



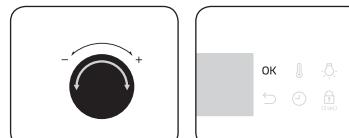
- Isæt rumopdeleren i rille 3 for at aktivere tilstanden Dobbelt tilberedning.



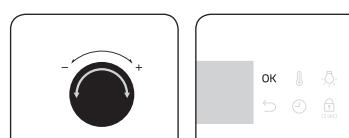
- Drej tilstandsvælgeren for at vælge **AUTO**.



- Tryk på **OK** for at vælge det øverste rum, eller tryk på **OK** for at vælge det nederste rum.
►-symbolet vises på det valgte rum.



- Drej værdiknappen for at vælge et program for det øverste rum, og tryk derefter på **OK**.



- Drej værdiknappen for at vælge en portionsstørrelse. Vægtområdet afhænger af programmet.
- Tryk på **OK** for at starte tilberedning.

BEMÆRK

- For flere informationer kan du se afsnittet Automatiske tilberedningsprogrammer i denne vejledning.

Brug

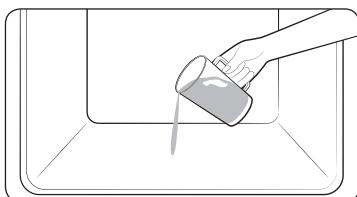
Rengøring

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

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

Damprengøring

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



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

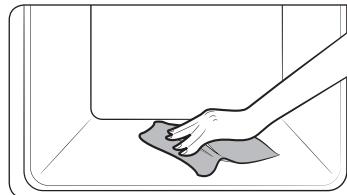


- Drej tilstandsvælgeren for at vælge .



- Drej på værdiknappen for at vælge damprengøring (C 1), og tryk derefter på **OK** for at starte rengøringen.

Damprengøring kører 26 minutter.



- Brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

ADVARSEL

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

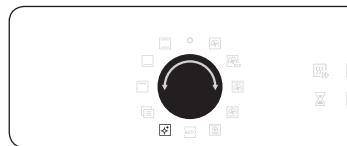
BEMÆRK

- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at fjerne besværligt snavs manuelt med et rengøringsmiddel, inden du aktiverer Damprengøring.
- Lad lågen stå åben, når processen er fuldført. På denne måde kan den indvendige emalje tørre ordentligt.
- Hvis ovnen er varm indvendig, aktiveres rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over fronten.

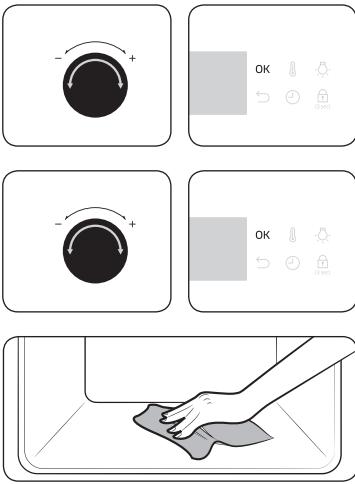
Pyro-rengøring

Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring.

Den brænder fedtrester væk for at lette den manuelle rengøring.



- Fjern alt tilbehør i ovnen, inkl sideskinneerne, og fjern store mængder snavs og madrester manuelt fra ovnen. Ellers kan der opstå flammer under rengøringscykussen, der kan medføre brand.
- Drej tilstandsvælgeren for at vælge .



3. Drej på værdiknappen for at vælge Pyro-rengøring (C 2), og tryk derefter på **OK**.
4. Drej værdiknappen for at vælge imellem 3 niveauer for rengøringstid: 1 t. 50 min., 2 t. 10 min. og 2 t. 30 min.
5. Tryk på **OK** for at starte rengøring.
6. Når rengøringen er færdig, skal du lade ovnen køle af og derefter tørre lågens kanter af med en våd klud.

FORSIGTIG

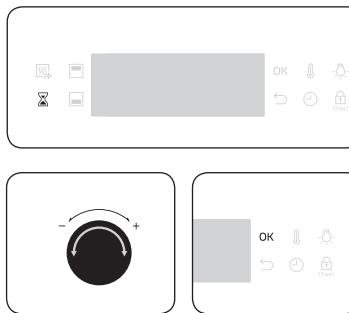
- Undgå at røre ved ovnen, da den bliver meget varm under processen.
- For at undgå ulykker skal børn holdes væk fra ovnen.
- Når programmet er færdigt, må du ikke slukke, hvis blæseren kører for at nedkøle ovnen.

BEMÆRK

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

Timer

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



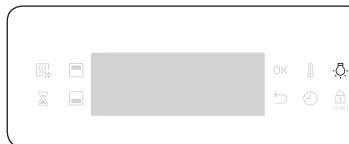
1. Tryk på .

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

BEMÆRK

- Når tiden er gået, bipper ovnen med den blinkende meddelelse "00:00" på displayet.
- Du kan når som helst ændre timerindstillingerne.

Lyd Til/Fra



- For at slukke for lyden, skal du trykke på og holde Ovnlys nede i 3 sekunder.
- For at tænde for lyden, skal du trykke på den og holde den nede igen i 3 sekunder.



Smart tilberedning

Manuel tilberedning

▲ ADVARSEL om acrylamid

Akrylamid fremstilles ved bagning af stivelsesholdige fødevarer som f.eks. chips, pomfritter og brød, og det kan give sundhedsmæssige problemer. Det anbefales at tilberede disse fødevarer ved lave temperaturer og undgå overtilberedning, for meget sprødhed eller forbrænding.

■ BEMÆRK

- Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.
- Ved brug af Øko-grill skal du anbringe madvarerne i midten af tilbehørsbakken.

Tilbehørstips

Oven leveres med forskelligt tilbehør. Du opdager måske, at der mangler noget tilbehør fra tabellen herunder. Men selvom du ikke har fået det helt nøjagtige tilbehør, der er angivet i denne tilberedningsvejledning, kan du gå videre med det, du allerede har, og opnå de samme resultater.

- Bagepladen og universalpladen kan byttes om.
- Ved tilberedning af fedtede madvarer anbefales det at sætte en plade under risten for at opsamle fedtresterne. Hvis du har fået leveret ristindsatsen, kan du bruge den sammen med pladen.
- Hvis du har fået leveret universalpladen eller en ekstra dyb plade, er det bedst at anvende den dybeste af dem ved tilberedning af fedtede madvarer.

Bagning

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

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sandkage	Rist, form med Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkage	Rist, kageform	3		175-185	50-60
Tærte	Rist, tærteform, 20 cm	3		190-200	50-60
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top	Universalplade	2		160-180	40-50
Frugtdessert	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universalplade	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		190-200	25-30
Marengs	Universalplade	3		80-100	100-150
Soufflé	Rist, souffléforme	3		170-180	20-25
Æblekage i fad	Universalplade	3		150-170	60-70
Hjemmelavet pizza, 1-1,2kg	Universalplade	2		190-210	10-15
Frossen, fyldt butterdej	Universalplade	2		180-200	20-25
Quiche	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	2		180-190	25-35

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

Stegning

Kød (Oksekød/Svinekød/Lam)					
Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Oksemørbrad, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvemørbrad, 1,5 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	90-120
Flæskesteg, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		200-210	50-60
Svinekam, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	100-120
Lammekølle på ben, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		170-180	100-120
Fjerkräe (Kylling/And/Kalkun)					
Kylling, hel 1,2 kg *	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		205	80-100 *
Kyllingestykker	Rist + Universalplade	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalplade	3 1		180-200	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Rist + Universalplade	3 1		180-200	120-150

Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Universalplade	3		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 kg	Universalplade	3		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Rist + Universalplade	3 1		200-230	10-15
Stegt fisk	Rist + Universalplade	3 1		180-200	30-40

* Vend, når halvdelen af tiden er gået.



Smart tilberedning

Grilning

Vi anbefaler at forvarme ovnen i tilstanden Stor grill. Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5	<input checked="" type="checkbox"/>	270	2-4
Ostetoasts	Universalplade	4	<input checked="" type="checkbox"/>	200	4-8
Oksekød					
Steak *	Rist + Universalplade	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	240-250	15-20
Burgere *	Rist + Universalplade	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	250-270	13-18
Svinekød					
Koteletter	Rist + Universalplade	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	250-270	15-20
Pølser	Rist + Universalplade	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	260-270	10-15
Fjerkrä					
Kyllingebryst	Rist + Universalplade	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	30-35
Kyllingelår	Rist + Universalplade	4 1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	25-30

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Frossen færdigret

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza, 0,4-0,6 kg	Rist	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	15-25
Frossen lasagne	Rist	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
Frosne ovnpomfritter	Universalplade	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-225	20-25
Frosne krokker	Universalplade	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	25-30
Frossen ovncamembert	Rist	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	10-15
Frosne flutes med topping	Rist + Universalplade	3 1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	10-15
Frosne fiskepinde	Rist + Universalplade	3 1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	15-25
Frosne fiskeburgere	Rist	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	20-35

Forstegning

Denne funktion omfatter en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C. Det øverste varmeelement og varmluftsblæseren fungerer under bruning af kødet. Efter dette trin tilberedes madvarerne forsigtigt med den forvalgte lave temperatur. Når dette udføres, er det øverste og det nederste varmeelement tændt. Denne funktion er velegnet til kødstegning og fjerkræ.

Mad	Tilbehør	Trin	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Rist + Universalplade	3	80-100	3-4
		1		
Flæskesteg	Rist + Universalplade	3	80-100	4-5
		1		
Lammesteg	Rist + Universalplade	3	80-100	3-4
		1		
Andebryst	Rist + Universalplade	3	70-90	2-3
		1		

Øko-varmluft

Denne funktion bruger det optimerede opvarmningssystem, så du kan spare energi under madlavning. Tiderne i denne kategori er anslået uden brug af forvarmning før tilberedning for at spare mere energi.

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

Mad	Tilbehør	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugtdessert, 0,8-1,2 kg	Rist	2	160-180	60-80
Bagte kartofler, 0,4-0,8 kg	Universalplade	2	190-200	70-80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Rist + Universalplade	3 1	160-180	20-30
Frosne ovnkartofler, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	180-200	25-35
Frosne kartoffelbåde, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	190-210	25-35
Bagte fiskefiletter, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalplade	3 1	200-220	30-40
Sprøde fiskefiletter, paneret, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalplade	3 1	200-220	30-45
Stegt oksemørbrad, 0,8-1,2 kg	Rist + Universalplade	2 1	180-200	65-75
Stegte grøntsager, 0,4-0,6 kg	Universalplade	3	200-220	25-35

Smart tilberedning

Dobbelt tilberedning

Inden du bruger den dobbelte tilberedningsfunktion: Sæt rumopdeleren i ovnen. For bedste resultater anbefaler vi at forvarme ovnen.

Følgende tabel viser 5 guider til dobbelt tilberedning, som vi anbefaler til tilberedning, stegning og baging. Ved at bruge funktionen Dobbelt tilberedning kan du tilberede din hovedret og din sideanretning eller hovedret og dessert på samme tid.

• Ved at bruge funktionen Dobbelt tilberedning kan forvarmningstiden forlænges.

Nr.	Ovnrum	Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Øverste	Sandkage	Rist, diameter Ø 25-26 cm form	4		160-170	40-45
	Nederste	Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplade	1		190-210	13-18
2	Øverste	Stegte grøntsager, 0,4-0,8 kg	Universalplade	4		220-230	13-18
	Nederste	Æbletærte	Rist, form, 20 cm	1		160-170	70-80
3	Øverste	Pitabrød	Universalplade	4		230-240	13-18
	Nederste	Kartoffelgratin, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ovnfast fad	1		180-190	45-50
4	Øverste	Kyllingelår	Rist + Universalplade	4 4		230-250	30-35
	Nederste	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ovnfast fad	1		190-200	30-35
5	Øverste	Fiskefilet, bagt	Rist + Universalplade	4 4		210-230	15-20
	Nederste	Butterdejstærte, æble	Universalplade	1		170-180	25-30

Du kan også nøjes med at bruge det øverste eller nederste ovnrum for at spare strøm. Tilberedningstiden kan blive forlænget, når du bruger særskilte ovnrum. For bedste resultater anbefaler vi at forvarme ovnen.

Øverste

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	4		170	30-35
Scones	Universalplade	4		180-190	30-35
Lasagne	Rist	4		190-200	30-35
Kyllingelår *	Rist + Universalplade	4 4		230-250	30-35

* Ovnen skal ikke forvarmes.

Nederste

Mad	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	1		170	30-35
Marmorkage	Rist	1		160-170	60-70
Æbletærte	Rist	1		160-170	70-80
Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplade	1		190-210	13-18

Programmer til automatisk tilberedning

Enkelt tilberedning

Følgende tabel indeholder 40 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagnning. Den indeholder mængder, vægtområder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i instruktionsbogen.

Autotilberedningsprogrammer 1 til 19, 38 og 39 inkluderer forvarmning og visning af forvarmningsstatus. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	3
Forbered en frisk kartoffelgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.				
A 2	Grøntsagsgratin	0,8-1,2	Rist	3
Forbered en frisk grøntsagsgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.				
A 3	Pastatilberedning	1,2-1,5	Rist	3
Forbered en pastagratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.				
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
Forbered en hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.				

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Rist	3
Kom ingredienserne til ratatouille i en kasserolle med låg. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten. Bag tildækket. Rør rundt før servering.				
A 6	Æbletærte	1,2-1,4	Rist	2
Klargør æbletærten i en rund bageform med en diameter på 24-26 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.				
A 7	Croissanter	0,3-0,4	Universalplade	3
Forbered croissanter (afkølet, færdig dej). Anbring dem på bagepapir på universalpladen. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.				
A 8	Butterdejstærte, æble	0,3-0,4	Universalplade	3
Anbring butterdejsæbletærten på bagepapir på universalbakken. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.				
A 9	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rist	2
Forbered quiche-dejen, kom den i en rund quiche-form, diameter 25 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så tilføj fyld, og sæt formen på midten af risten.				
A 10	Hvidt brød	0,6-0,7	Rist	3
Klargør dejen, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.				
A 11	Hvidt brød af blandet korn	0,8-0,9	Rist	3
Klargør dejen, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten				

Smart tilberedning

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 12	Boller og rundstykker	0,3-0,5	Universalplade	3
		Forbered bollerne og rundstykkerne (afkølet, færdig dej). Anbring dem på bagepapir på universalpladen. Start program. Indsæt pladen efter forvarmningsbip.		
A 13	Frugtdessert	0,8-1,2	Rist	3
		Kom frisk frugt (hindbær, brombær, appelsinskiver eller pæreskiver) i et ovnfast fad 22-24 cm. Fordel smuldet på toppen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 14	Scones	0,5-0,6	Universalplade	3
		Anbring sconesene (5-6 cm diameter) på bagepapir på pladen. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.		
A 15	Sandkage	0,5-0,6	Rist	3
		Klargør dejnen, og kom den i en sort, rektangulær bageform, 26 cm i diameter. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 16	Marmorkage	0,7-0,8	Rist	2
		Forbered dejnen, og kom den i en rund metalform eller bageform. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 17	Hollandsk formkage	0,7-0,8	Rist	2
		Klargør dejnen, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 18	Frugttærtebund	0,4-0,5	Rist	3
		Kom dejnen i en sort, smurt bageform til kagebund. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rist	3
		Forbered dejnen ved brug af et ovnfast fad, 20-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 20	Stegt oksemørbrad	0,9-1,1	Rist + Universalplade	2
		1,1-1,3		1
Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Placer det på risten med fedtsiden op.				
A 21	Langsomt stegt roastbeef	0,9-1,1	Rist + Universalplade	2
		1,1-1,3		1
Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Placer det på risten med fedtsiden op.				
A 22	Lammekoteletter	0,4-0,6	Rist + Universalplade	4
		0,6-0,8		1
Mariner lammekoteletterne med krydderier, og placer dem på risten.				
A 23	Lammekolle på ben	1,0-1,5	Rist + Universalplade	3
		1,5-2,0		1
Marinér lammekollen, og anbring den på risten.				
A 24	Flæskesteg med svær	0,8-1,0	Rist + Universalplade	3
		1,0-1,2		1
Placer flæskestegen med fedtsiden opad på risten.				
A 25	Ribben	0,8-1,0	Rist + Universalplade	3
		1,0-1,2		1
Placer ribbenene på risten.				

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 26	Kylling, hel	0,9-1,1	Rist + Universalplade	2
		1,1-1,3		1
		Skyl, og rengør kyllingen. Pensl kyllingen med olie og krydderier. Placer den med brystsiden opad på risten, og vend den, så snart ovnen bipper.		
A 27	Kyllingebryst	0,4-0,6	Rist + Universalplade	4
		0,6-0,8		1
		Marinér brystet, og anbring det på risten.		
A 28	Kyllingelår	0,6-0,8	Rist + Universalplade	4
		0,8-1,0		1
		Pensl med olie og krydderier, og anbring dem på pladen.		
A 29	Andebryst	0,3-0,4	Rist + Universalplade	4
		0,4-0,5		1
		Placer andebrystet med fedtsiden opad på risten. Den første indstilling er til medium, den anden til medium-gennemstegt.		
A 30	Ørredfilet	0,3-0,5	Universalplade	4
		0,5-0,7		
		Placer ørredfileterne med skindsiden opad på universalpladen.		
A 31	Ørred	0,3-0,5	Rist + Universalplade	4
		0,5-0,7		1
		Skyl og rengør fisken, og placer hoved-til-hale på risten. Kom citronsaft, salt og krydderier ind i fisken. Skær skindets overflade med en kniv. Pensl med olie og salt.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 32	Søtunge	0,3-0,5	Universalplade	3
		0,5-0,7		
Anbring søtunge på bagepapir på universalbakken. Skær overfladen med kniv.				
A 33	Laksefilet	0,4-0,6	Rist + Universalplade	4
		0,6-0,8		1
Skyl, og rengør fileterne eller steaksene. Anbring fileterne med skindsiden op på risten.				
A 34	Stegte grøntsager	0,4-0,6	Universalplade	4
		0,6-0,8		
Skyl, og klargør skiver af courgette, aubergine, peberfrugt, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel dem jævnt på pladen.				
A 35	Halve bagte kartofler	0,6-0,8	Universalplade	3
		0,8-1,0		
Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Anbring dem med den skårne side opad på plade, og pensl med olivenolie og krydderier.				
A 36	Frosne ovnpomfritter	0,3-0,5	Universalplade	3
		0,5-0,7		
Fordel de frosne ovnpomfritter jævnt på pladen.				
A 37	Frosne kartoffelbåde	0,3-0,5	Universalplade	3
		0,5-0,7		
Fordel de frosne kartoffelbåde jævnt på pladen.				

Smart tilberedning

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
A 38	Frossen pizza	0,3-0,6	Rist	3
		0,6-0,9		
Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt den frosne pizza midt på risten. Den første indstilling er til tynd italiensk pizza, den anden indstilling er til tykke pan-pizzaer.				
A 39	Hjemmelavet pizza	0,8-1,0	Universalplade	2
		1,0-1,2		
Forbered den hjemmelavede pizza med gærdej, og sæt den på pladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.				
A 40	Gærdej, der hæver	0,5-0,6	Rist	2
		0,7-0,8		
Forbered dejen i en skål, tildæk med madfilm. Placer den på midten af risten. Den første indstilling er til pizza og kagedej, den anden indstilling er til brøddej.				

Dobbelt tilberedning

Følgende tabel indeholder 10 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning. Du kan kun bruge det øverste ovnrum eller det nederste ovnrum og bruge det øverste og nederste ovnrum på samme tid.

Programmet indeholder dets mængder, vægtområder og relevante anbefalinger.

Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig.

Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i instruktionsbogen.

Alle automatiske Dobbelt tilberedning-programmer inkluderer forvarmning og visning af forvarmningsstatussen.

Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin
Øverste				
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	4
Forbered en frisk kartoffelgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.				
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Rist	4
		Forbered en hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 3	Kyllingelår	0,6-0,8	Rist + Universalplade	4
		0,8-1,0		
Pensl med olie og krydderier, og anbring på rist.				
A 4	Halve bagte kartofler	0,6-0,8	Universalplade	4
		0,8-1,0		
Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Anbring dem med den skærne side opad på plade, og pensl med olivenolie og krydderier.				

Kode	Mad	Vægt (kg)	Tilbehør	Trin			
A 5	Frosne ovnpomfritter	0,3-0,5	Universalplade	4			
		0,5-0,7					
Fordel de frosne ovnpomfritter jævnt på pladen.							
Nederste							
A 1	Æbletærte	1,2-1,4	Rist	1			
Klargør æbletærten i en rund bageform med en diameter på 24-26 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.							
A 2	Butterdejstærte, æble	0,3-0,4	Universalplade	1			
Anbring butterdejsæbletærten på bagepapir på universalbakken. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.							
A 3	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rist	1			
Forbered quiche-dejen, kom den i en rund quiche-form, diameter 25 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så tilslæt fyld, og sæt formen på midten af risten.							
A 4	Frossen pizza	0,3-0,6	Rist	1			
		0,6-0,9					
Sæt den frosne pizza på midten af risten. Start program. Sæt risten ind, når forvarmningsbip lyder. Den første indstilling er til tynd italiensk pizza, den anden indstilling er til tykke pan-pizzaer.							
A 5	Hjemmelavet pizza	0,8-1,0	Universalplade	1			
		1,0-1,2					
Forbered den hjemmelavede pizza med gærdej, og sæt den på pladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Sæt pladen ind, når forvarmningsbippet lyder.							

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350-1

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn. Anvend ikke funktionen Hurtig forvarme. Indsæt altid plader med den skrå kant fremad mod lågen.

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

* To kager placeres på risten bagerst til venstre og foran til højre.

** To kager placeres i midten oven på hinanden.



Smart tilberedning

2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter vha. funktionen Stor grill.

Type	Tilbehør	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af franskbrød	Rist	5		270 (maks.)	1-2
Burgere * (12 stk.)	Rist + universalplade (til opsamling af dryp)	4 1		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

3. Stegning

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

* Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning

Kartoffelgratin

Ingredienser 800 g kartofler, 100 ml mælk, 100 ml fløde, 50 g pisket æg, 1 spsk salt, 1 spsk peber, 1 spsk muskatnød, 150 g revet ost, smør, timian

Vejledning Skræl kartoflerne, og skær dem i 3 mm tykke skiver. Smør et ildfast fad (22-24 cm) med smør. Spred kartoffelskiverne ud på et rent viskestykke, og dæk dem til med viskestykket, mens du forbereder resten af ingredienserne.

Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, i en stor skål, og rør godt. Læg lag af kartoffelskiver i fadet, så de overlapper lidt, og hæld blandingen over kartoflerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Grøntsagsgratin

Ingredienser 800 g grøntsager (courgette, tomat, løg, gulerod, peber, forkogte kartofler), 150 ml fløde, 50 g piskede hele æg, 1 spiseskefuld af hver af følgende: salt, krydderi (peber, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spiseskefulde olivenolie, nogle timiankviste

Vejledning Vask grøntsagerne, og skær dem i 3-5 mm tykke skiver. Læg skiverne i et ildfast fad (22-24 cm), og hæld olivenolien over grøntsagerne. Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, og hæld blandingen over grøntsagerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Lasagne

Ingredienser 2 spiseskefulde olivenolie, 500 g hakket oksekød, 500 ml tomatsovs, 100 ml oksefond, 150 g tørrede lasagneplader, 1 løg (hakket), 200 g revet ost, 1 teskefuld af hver af følgende: tørrede persilleflager, oregano, basilikum

Vejledning Lav tomat/kødsaucen. Varm olien i en pande, og steg det hakkedøk med hakket løg i ca. 10 minutter, indtil det er brunet godt. Hæld tomatsaucen og bouillon over, og til sæt også de tørrede krydderier. Bringes i kog, og det skal derefter simre i 30 minutter. Kog lasagnepladerne i henhold til vejledningen på pakken. Læg lag af lasagneplader, kødsauce og ost, og gentag. Drys med den resterende os, og kom retten i ovnen.

Æbletærte

Ingredienser • **Dej:** 275 g mel, $\frac{1}{2}$ spiseskefuld salt, 125 g hvidt puddersukker, 8 g vaniljesukker, 175 g koldt smør, 1 æg (pisket)
• **Fyld:** 750 g faste, hele æbler, 1 spiseskefuld citronsaft, 40 g sukker, $\frac{1}{2}$ spiseskefuld kanel, 50 g kernefri rosiner, 2 spiseskefulde brødkrummer

Vejledning Sigt mel og salt i en stor skål. Sigt sukker og vaniljesukker ned i melblandingen. Kom smørret ned i melblandingen, og skær den i små stykker med 2 knive. Tilsæt $\frac{3}{4}$ af det piskede æg. Ælt alle ingredienserne i foodprocessoren, indtil dejen er let smuldrende. Form dejen til en kugle med dine hænder. Pak den ind i husholdningsfilm, og opbevar den køligt i ca. 30 minutter. Smør springformen (24-26 cm), og kom lidt mel på bordet. Rul $\frac{3}{4}$ af dejen ud til en tykkelse på 5 mm. Læg dejen i formen (bunden og siderne). Skræl og udkern æblerne. Skær dem i tern på cirka $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprøjt æblerne med citronsaft, og bland godt. Vask og tør solbær og rosiner. Tilsæt sukker, kanel, rosiner og solbær. Bland godt, og kom brødkrummer på toppen. Tryk let ned. Rul resten af dejen ud. Skær dejen i smalle striber, og læg dem på tværs oven på fyldet. Pensl tærten med resten af det sammenpiskede æg.

Smart tilberedning

Quiche lorraine

- Ingredienser**
- Dej: 200 g mel, 80 g smør, 1 æg
 - Fyld: 75 g fedtfri bacon i tern, 125 ml fløde, 125 g crème fraiche, 2 piskede æg, 100 g revet ost, salt og peber.

Vejledning For at blande dejen skal du komme mel, smør og æg i en skål og blande det til en blød dej, som skal hvile i køleskabet i 30 min. Rul dejen ud, og kom den i et smurt, ildfast keramisk tærtefad (25 cm). Prik huller i bunden med en gaffel. Bland æg, fløde, crème fraiche, ost, salt og peber. Hæld det over dejen, lige inden det skal i ovnen.

Frugtdessert

- Ingredienser**
- Topping: 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanel
 - Frugt: 600 g blandet frugt

Vejledning Bland alle ingredienser til en letsmuldrende masse til topping. Spred den blandede frugt ud i et ildfast fad, og kom massen ovenpå.

Hjemmelavet pizza

- Ingredienser**
- Pizzadej: 300 g mel, 7 g tørgær, 1 spsk olivenolie, 200 ml varmt vand, 1 spsk sukker og 1 spsk salt
 - Topping: 400 g skivede grøntsager (aubergine, courgette, løg, tomat), 100 g skinke eller bacon (hakket), 100 g revet ost

Vejledning Kom mel, gær, olie, salt, sukker og varmt vand i en skål, og bland sammen til en fugtig dej. Ælt i en mixer eller i hånden i ca. 5-10 min. Kom låg på, og kom skålen i ovnen i 30 min ved 35 °C for at efterhæve. Rul dejen ud til en firkant på en melet overflade, og læg den på pladen eller pizzaplunden. Kom tomatpuré på dejen og derefter skinke, champignon, oliven og tomat. Drys med ost og bag den.

Stegt oksemørbrad

- Ingredienser** 1 kg oksemørbrad, 5 g salt, 1 g peber, 3 g rosmarin og 3 g timian

Vejledning Krydr kødet med salt, peber og rosmarin, og lad det stå i køleskabet i 1 time. Læg det på risten. Kom det i ovnen, og start tilberedningen.

Urtestegte lammekoteletter

- Ingredienser** 1 kg lammekoteletter (6 stk.), 4 store fed hvidløg (presset), 1 spsk. frisk timian (knust), 1 spsk. frisk rosmarin (knust), 2 spsk. salt, 2 spsk. olivenolie

Vejledning Bland salt, hvidløg, urter og olie, og hæld over lammekødet. Vend dem, så blandingen kommer på begge sider, og lad dem hvile ved stuetemperatur mellem 30 minutter og 1 time.



Vedligeholdelse

Ribben

Ingredienser	2 rækker spareribs, 1 spsk sorte peberkorn, 3 laurbærblade, 1 løg (hakket), 3 fed hvidløg (hakket), 85 g brun farin, 3 spsk Worcestershire-sauce, 2 spsk tomatpuré, 2 spsk olivenolie
Vejledning	Lav en barbecuesauce. Varm olien i en pande, og tilset løg. Kog, indtil de er bløde, og tilset de andre ingredienser. Steg, og sænk varmen, og lad simre i 30 minutter. Marinér kødet med barbecuesaucen mellem 30 minutter og 1 time.

Rengøring

⚠ ADVARSEL

- Sørg for, at ovnen og tilbehør er afkølet inden rengøring.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovnens indre

- Til rengøring af ovnens indre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Rengør ikke lågens tætning manuelt.
- Brug kun standardovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

Ovnens ydre

Til rengøring af ovnens yderside, f.eks. låge, håndtag og display, skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand. Aftør med køkkenrulle eller en tør klud.

Fedt og snavs kan sætte sig fast, særligt omkring håndtag, pga. den varme luft, der kommer ud indefra. Det anbefales at rengøre håndtaget efter hver brug.

Tilbehør

Rengør tilbehøret efter hver brug, og tør det af med et viskestykke. For at fjerne genstridigt snavs kan tilbehøret lægges i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter, før det vaskes på normal vis.

Katalytisk emaljeoverflade (kun visse modeller)

De udtagelige dele er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje. De kan blive snavsedte af olie og fedt, der skyldes den cirkulerende luft ved brug af varmluft. Disse aflejringer brænder dog af ved en ovntemperatur på 200 °C og højere.

1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Rengør ovnen indvendigt.
3. Vælg Varmluft med maks.-temperatur, og kør processen i time.

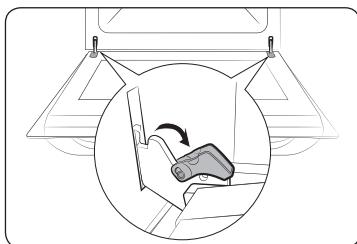
Vedligeholdelse

Dør

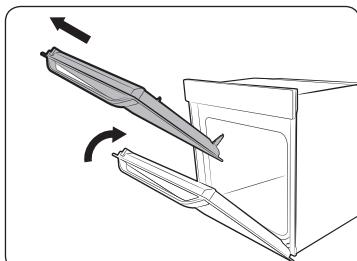
Fjern kun ovnens låge i forbindelse med rengøring. Følg disse instruktioner for at fjerne lågen i forbindelse med rengøring.

! ADVARSEL

Ovnlågen er tung.

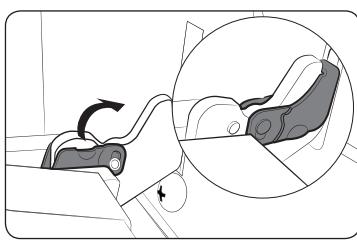


1. Åbn lågen, og åbn clipsene på begge hængsler.



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

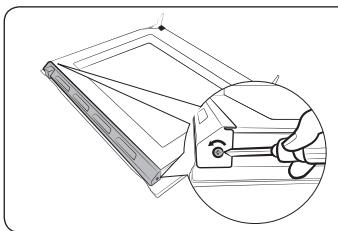
3. Rengør lågen med sæbevand og en ren klud.



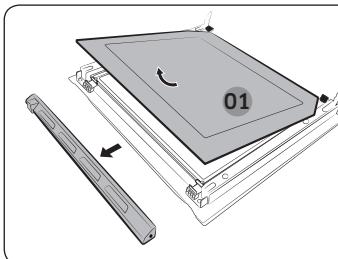
4. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at sætte lågen på igen. Sørg for, at clipsene sidder fast på begge sider.

Lågeglasset

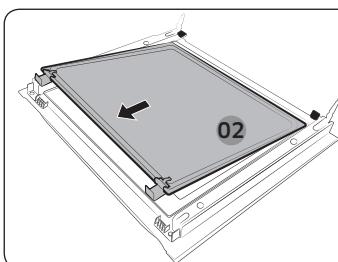
Afhængigt af modellen er ovnlågen udstyret med 3-4 lag glas, der er placeret mod hinanden. Fjern kun lågeglasset i forbindelse med rengøring. Følg disse instruktioner for at fjerne lågeglasset i forbindelse med rengøring.



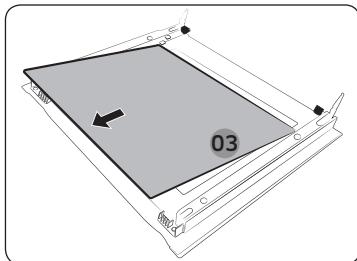
1. Brug en skruetrækker til at fjerne skruerne i højre og venstre side.



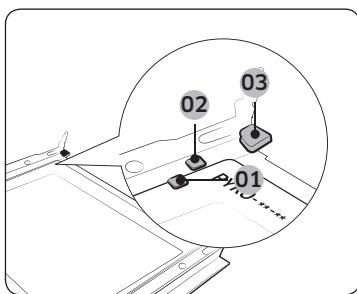
2. Fjern beklædningen i pilens retning.
3. Fjern det første lag glas fra lågen.



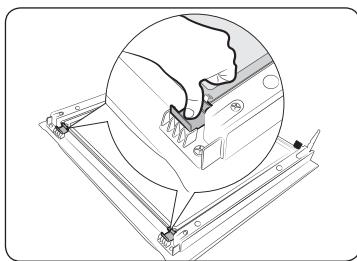
4. Fjern det andet lag glas fra lågen i pilens retning.



5. Fjern det tredje lag glas fra lågen i pilens retning.
6. Rengør glasset med sæbevand og en ren klud.



01 Supportclips 1
02 Supportclips 2
03 Supportclips 3



⚠ ADVARSEL

For at forhindre varmelækage skal glaslagene monteres korrekt.

7. Monter derefter glassene igen på følgende måde:
 - Se billedet, og find hængslerne. Indsæt lag 3 under supportclips 1, lag 2 mellem supportclips 1 og 2, og lag 1 i supportclips 3 i denne rækkefølge. Sørg for, at den trykte side af glasset vender indad.

⚠ FORSIGTIG

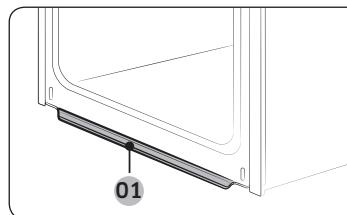
For at identificere den rigtige side af arket, skal du se efter mærket "PYRO" i hjørnet af hvert ark.

Korrekt retning: PYRO-***

Forkert retning: ***-PYRO

8. Når du har isat lag 2, skal du trykke ned på glasclipsene og kontrollere, at glaslaget sidder ordentligt fast.
9. Følg trin 1-2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere beklædningen igen.

Vandopsamler



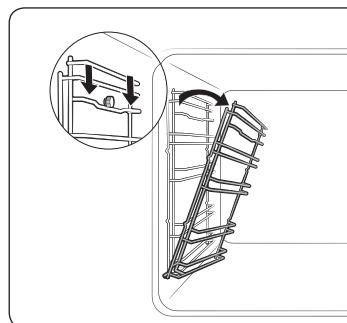
01 Vandopsamler

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

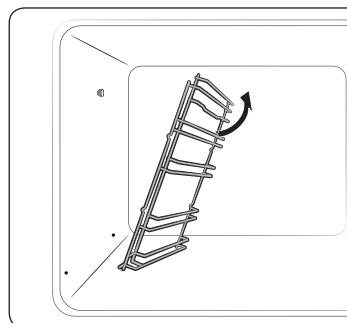
⚠ ADVARSEL

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

Sideskinne (kun visse modeller)



1. Tryk på toppen af den venstre sideskinne, og sænk den ca. 45°.



2. Træk i, og fjern bunden af venstre sideskinne.
3. Fjern den højre sideskinne på samme måde.
4. Rengør begge sideskinner.
5. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere sideskinnerne igen.

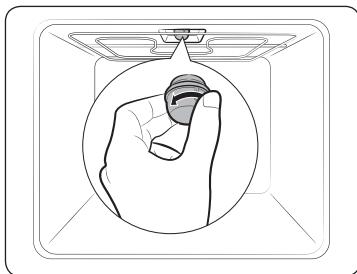
⚠ BEMÆRK

Oven virker, selvom sideskinnerne og ristene ikke er på plads.

Vedligeholdelse

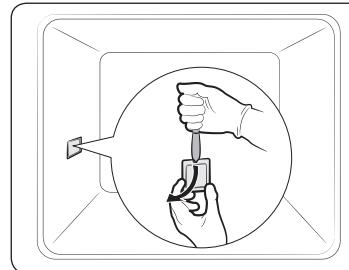
Udskiftning

Pærer



1. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.
2. Udskift ovnpæren.
3. Rengør glasdækslet.
4. Følg derefter trin 1 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere glasdækslet igen.

Ovnlys i siden



1. Hold i den nederste del af dækslet til sideovnlyset med én hånd, og brug et værktøj med en flad klinge, som f.eks. en bordkniv, til at fjerne dækslet som vist.
2. Udskift sideovnlyset.
3. Genmonter lysdækslet.

! ADVARSEL

- Før du udskifter en pære, skal du slukke ovnen og tage strømstikket ud.
- Brug kun 25-40 W / 220-240 V pærer, som er varmeresistente op til 300 °C.
Du kan købe godkendte pærer hos det lokale Samsung-servicecenter.
- Brug altid en tør klud ved håndtering af halogenpærer. Det skal du gøre for at undgå, at der overføres fingeraftryk eller sved til pæren, da det kan forkorte pærens levetid.

Fejlfinding

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Problem	Årsag	Handling
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	• Der sidder noget fast mellem knapperne	• Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	• Berøringsfølsom model: Der er fugt på ydersiden	• Aftør fugten, og prøv igen.
	• Låsefunktionen er aktiveret	• Kontrollér, om låsefunktionen er aktiveret.
Tiden vises ikke.	• Strømmen er ikke sat til	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen fungerer ikke.	• Strømmen er ikke sat til	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	• Strømstikket er ikke sat i	• Tilslut strømmen igen.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	• Tilberedningen tager meget lang tid	• Lad ovnen nedkøle efter langvarig tilberedning.
	• Blæseren fungerer ikke	• Lyt efter lyden fra blæseren.
	• Ovnen er monteret et sted uden god ventilation	• Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	• Der bruges flere strømstik i samme stikkontakt	• Brug ét stik.
Der er ikke strøm til ovnen.	• Strømmen er ikke sat til	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.

Problem	Årsag	Handling
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	• Ovnen er monteret et sted uden god ventilation	• Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
Lågen kan ikke åbnes ordentligt.	• Der sidder madrester fast mellem lågen og ovnens inderside	• Rengør ovnen grundigt, og åbn derefter lågen igen.
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	• Lampen tænder og slukker igen	• Lampen slukker automatisk efter en vis periode for at spare strøm. Du kan tænde den igen ved at trykke på ovnlysknappen.
	• Lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning.	• Rengør ovnen indvendigt, og kontrollér derefter igen.
Der kan forekomme elektriske stød på ovnen.	• Hvis elektriciteten ikke er jordforbundet korrekt • Du bruger et stik uden jording	• Kontrollér, at strømforsyningen er jordet korrekt.
Der drypper vand.	• Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer.	• Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp ud en revne i lågen.		
Der ligger vand tilbage i ovnen.	• Det er ikke en fejl i produktet.	
Lysstyrken i ovnen varierer.	• Lysstyrken skifter alt efter ændringer i udgangseffekten.	• Ændringer i udgangseffekten under madlavning er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	• Blæseren kører automatisk i et bestemt stykke tid for at ventilere ovnens inderside.	• Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Ovnen bliver ikke varm.	• Lågen er åben	• Luk lågen, og genstart.
	• Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt	• Se kapitlet om brug af ovnen, og nulstil ovnen.
	• Hvis sikringen er sprunget, eller kredsløbsafbryderen er blevet udløst.	• Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en elektriker, hvis dette sker flere gange.
Der kommer røg ud under brug.	• Under første brug	• Der kan komme røg fra varmeapparatet, første gang ovnen er i brug. Dette er ikke fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, sker det ikke længere.
	• Der er madvarer i varmeapparatet	• Lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og fjern madvarerne fra varmeapparatet.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	• Du bruger plastikbeholdere eller andre ting, der ikke er varmebestandige.	• Brug glasbeholdere, som kan tåle varme temperaturer.
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	• Lågen åbnes ofte under tilberedning	• Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner lågen, sænkes ovntemperaturen, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen er varm under pyro-rengøring.	• Det er fordi, pyro-rengøring anvender høje temperaturer.	• Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Der lugter brændt under brug af pyrolysefunktionen.	• Der bruges meget høje temperaturer ved pyrolyserengøring, så du kan måske lugte brændende madrester.	• Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Damprengøring fungerer ikke.	• Det er fordi, temperaturen er for høj.	• Lad ovnen køle ned, og prøv igen.
Tilstanden Dobbelt tilberedning fungerer ikke.	• Hvis rumopdelen ikke er samlet korrekt	• Isæt rumopdelen korrekt, og brug den.
Tilstanden Enkel tilberedning fungerer ikke.	• Hvis rumopdelen er sat i ovnen.	• Tag rumopdelen ud, og brug den.

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, får du muligvis vist en informationskode i displayet. Kontrollér nedenstående tabel, og afprøv løsningsforslagene.

Kode	Betydning	Handling
C-d1	Fejl i lågelåsen	
C-20		Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen.
C-21	Sensorfejl	
C-22		Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C-23		
C-F1	Opstår kun under EEPROM Read/Write	
C-F0	Opstår, hvis der ikke er kommunikation mellem primær PCB og sekundær PCB.	
C-F2	Opstår, hvis der er kommunikationsproblemer mellem Touch IC <-> Main eller Sub micom	Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C-d0	Knapfejl Forekommer når en knap trykkes og holdes nede i en vis tid.	Rengør knapperne, og sørg for, at der ikke er vand på eller omkring dem. Sluk ovnen, og prøv igen. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Kode	Betydning	Handling
-dC-	Hvis rumopdeleren fjernes under tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning. Hvis rumopdeleren fjernes under tilberedning i tilstanden Enkel tilberedning.	Rumopdeleren må ikke fjernes under tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning. Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
S-01	Sikkerhedsafbryder Ovnen har været i brug ved en indstillet temperatur i lang tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 105 °C - 16 timer• Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer• Fra 245 °C til maks. - 4 timer	Dette er ikke et systemproblem. Sluk ovnen, og fjern fødevarerne. Prøv derefter igen normalt.

Tillæg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modelidentifikation	NV75K5571RS/NV75K5571BS/ NV75M5572RS		
Type af ovnrum	Enkelt	Øverste	Nederste
Indeks for energieffektivitet pr. ovnrum (EEI ovnrum)	95,4	100,0	101,5
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum	A	A	A
Nødvendigt energiforbrug til opvarmning af en standardiseret mængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn med et program i konventionel tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EF elektrisk ovnrum)	0,99 kWh/ program	-	-
Nødvendigt energiforbrug til opvarmning af en standardiseret mængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn med et program i blæserstyret tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EF elektrisk ovnrum)	0,83 kWh/ program	0,69 kWh/ program	0,69 kWh/ program
Antal ovnrum	3 (Enkelt, Øverste, Nederste)		
Opvarmningskilde pr. ovnrum (elektricitet eller gas)	elektricitet		
Rumfang pr. ovnrum (V)	75 L	34 L	32 L
Ovntype	Indbygget		
Enhedens vægt (M)	NV75K5571RS : 45,2 kg NV75K5571BS : 44,7 kg NV75M5572RS : 46,5 kg		

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

Tips til energibesparelse

- Under tilberedning bør ovnlågen være lukket, dog ikke når du vender madvarer. Åbn ikke lågen hyppigt under tilberedning for at bevare ovntemperaturen og spare energi.
- Planlæg ovnbrug for at undgå at slukke for ovnen mellem tilberedning af de enkelte elementer for at spare energi og spare tid til genopvarmning af ovnen.
- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan ovnen slukkes 5-10 minutter før den indstillede tid for at spare energi. Den resterende varme vil færdiggøre tilberedningen.
- Tilbered, når det er muligt, mere end ét element ad gangen.

Memo



SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-00741A-01

Built-in Oven

User & Installation manual

NV75K5571RS/NV75M5572RS/NV75K5571BS



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3	
The following symbols are used in this User Manual:	3	
Safety instructions	3	
Important safety precautions	3	
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	6	
Auto energy saving function	6	
Installation	6	
What's included	6	
Power connection	7	
Cabinet mount	8	
Before you start	10	
Initial settings	10	
New oven smell	10	
Smart safety mechanism	10	
Accessories	10	
Mechanical lock	12	
Dual cook mode	12	
Operations	13	
Control panel	13	
Common settings	14	
Cooking modes (except for Grill)	17	
Cooking modes (Grill)	20	
Dual cook mode temperature setting range	21	
To stop cooking	22	
Special function	22	
Auto cook	23	
Cleaning	24	
Timer	25	
Sound On/Off	25	
Cooking smart	26	
Manual cooking	26	
Auto cook programmes	31	
Test Dishes	35	
Collection of frequent Auto cook recipes	36	
Maintenance	39	
Cleaning	39	
Replacement	42	
Troubleshooting	43	
Checkpoints	43	
Information codes	45	
Appendix	46	
Product data sheet	46	

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Important safety precautions

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorized service agent. (Fixed wiring type model only)

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. (Power cord type model only)

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Safety instructions

The method of fixing is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

If this appliance has steam or self 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 self cleaning functions, during self cleaning 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.

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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 the glass shattering.

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.

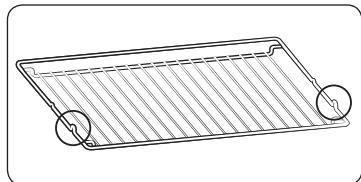
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

The temperature of external surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it. Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Safety instructions

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Auto energy saving function

- If no user input is made for a certain time while the appliance is operating, the appliance stops operation and goes to Standby state.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

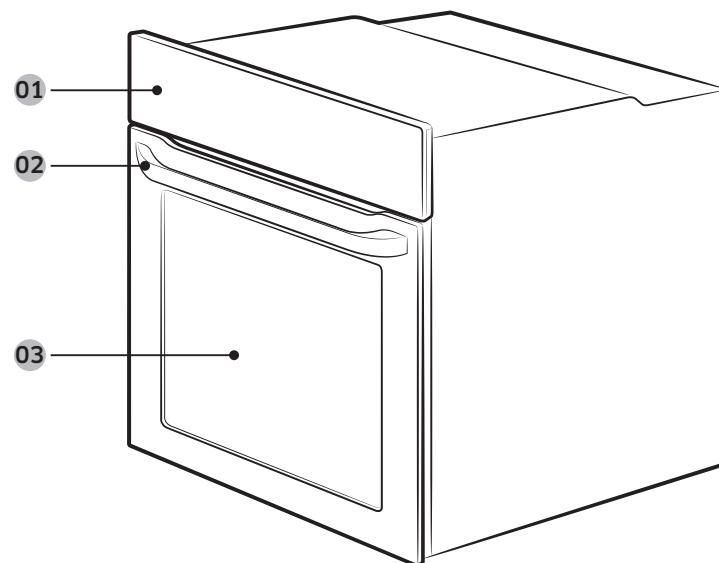
⚠ WARNING

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

02 Door handle

03 Door

Accessories

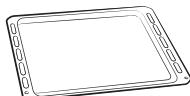
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Wire rack



Wire rack insert *



Baking tray *



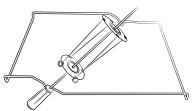
Universal tray *



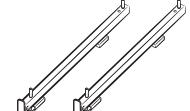
Extra-deep tray *



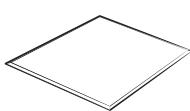
Rotisserie spit *



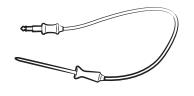
Rotisserie spit and
Shashlik *



Telescopic rail *



Divider

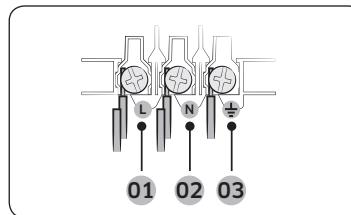


Meat probe *

NOTE

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

Power connection



01 BROWN or BLACK

02 BLUE or WHITE

03 YELLOW and GREEN

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm ²
16 < A ≤ 25	2.5 mm ²

Check the output specifications on the label attached to the oven.

Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals. The (E)-terminal is designed for earthgrounding. First connect the yellow and green lines (earthgrounding), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthgrounding.

⚠ WARNING

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

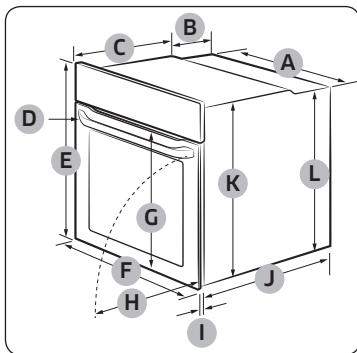
Installation

Cabinet mount

If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C, and adjacent furniture must be resistant up to 75 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.

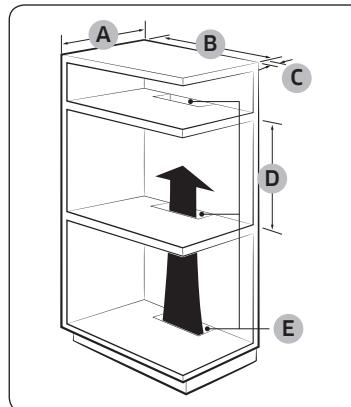
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

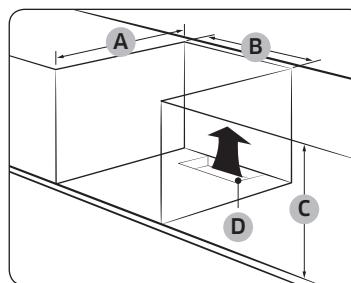


Built-in cabinet (mm)

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

NOTE

The built-in cabinet must have vents (**E**) to ventilate heat and circulate the air.



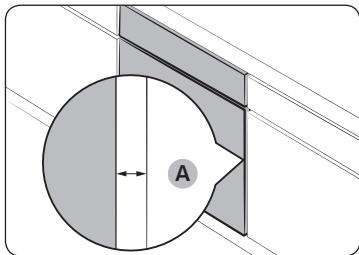
Under-sink cabinet (mm)

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

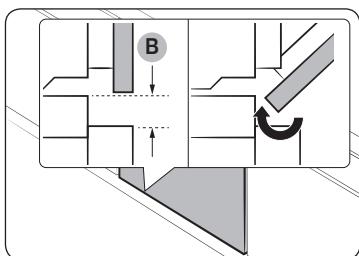
NOTE

The built-in cabinet must have vents (**D**) to ventilate heat and circulate the air.

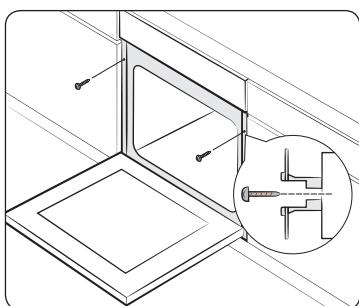
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



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

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

☞ NOTE

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

Before you start

Initial settings

When you power on the oven for the first time, the default time of "12:00" appears on the display where the hour element ("12") blinks. Follow the steps below to set the current time.



- With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.



- With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.

To change the current time after this initial setting, hold down the \odot button for 3 seconds and follow the above steps.



New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

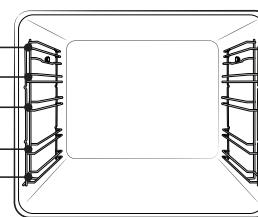
- Remove all accessories from inside the oven.
- Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
- When complete, turn off the oven.

Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



- 01** Level 1
03 Level 3
05 Level 5

- 02** Level 2
04 Level 4

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front.
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.

Rotisserie spit and Shashlik *

Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg.

1. Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end.
2. Put parboiled potatoes and vegetables around the meat.
3. Put the cradle at the middle tray position with the "V" shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the "V" shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
4. Unscrew the handle before cooking.
5. After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle.

⚠ WARNING

Make sure that the rotisserie handle is seated properly. Be careful when using the rotisserie. The forks and pins are pointed and sharp, which can cause physical injury! To prevent burns, use gloves to remove the rotisserie because it is very hot.

Telescopic rails *

Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows:

1. Stretch the rail plate out from the oven.
2. Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven.
3. Close the oven door.

Divider

The divider is designed to separate the oven in two compartments. Use the divider with Dual cook mode.

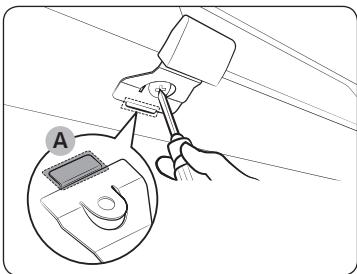
💡 NOTE

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

Before you start

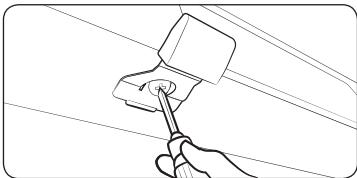
Mechanical lock

Installation



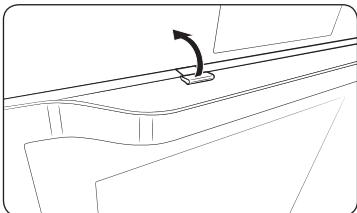
1. Insert the thin part (**A**) of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

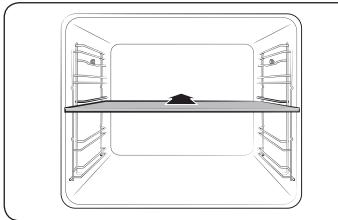
Lock/unlock



- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

Dual cook mode

You can use both the upper and lower compartments to cook two different recipes, or simply choose one compartment to cook with.



Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments. The oven senses the divider and activates the upper compartment by default.

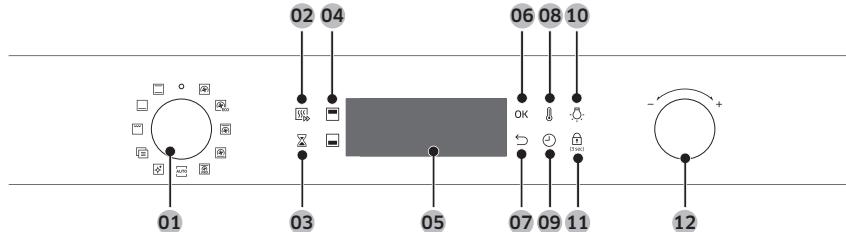
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the Cooking Guide section in this manual.

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Fast preheat	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. <ul style="list-style-type: none"> Press to toggle on or off the Fast Preheat option. Available only with Single mode. (Convection, Conventional, Top heat+Convection, Bottom heat+Convection) Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
03 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
04 Upper/Lower Compartment	The indicators turn on when the divider is inserted. You can choose Upper or Lower for your recipe.
05 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
06 OK	Press to confirm your settings.
07 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
08 Temperature	Use to set the temperature.
09 Cooking time	Press to set the cooking time.

10 Oven light

Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.

11 Child lock

To prevent accidents, Child lock disables all controls. But you can switch off by turning the mode selector to off.
Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.

12 Value dial

Use the value dial to:

- Set the cooking time or temperature.
- Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto cook, Special function, or Grill.
- Choose a serving size for Auto Cook programmes.

NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

Operations

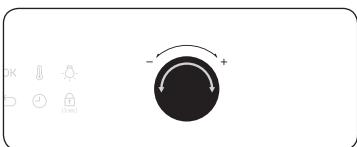
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

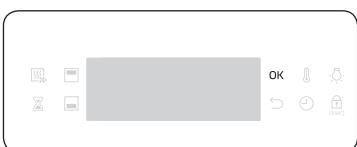
Temperature



1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.



2. Turn the value dial to set a desired temperature.

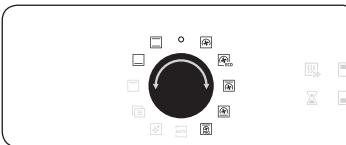


3. Press **OK** to confirm your changes.

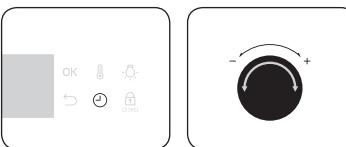
NOTE

- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

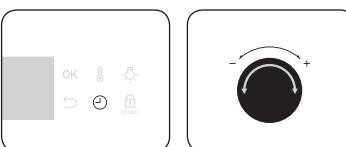
Cooking time



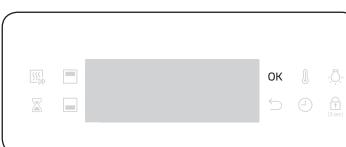
1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the button, and then turn the value dial to set a desired time up to 23 hours 59 minutes.



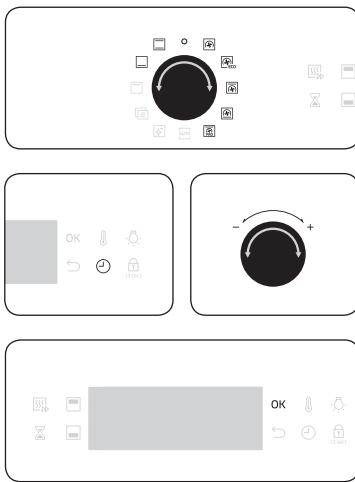
3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.



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

NOTE

- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press button and follow the above steps.

End time

- 1.** Turn the mode selector to choose a mode or function.
- 2.** Press twice, and turn the value dial to set a desired end time.
- 3.** Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press twice, and follow the above steps.

Delay End

Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

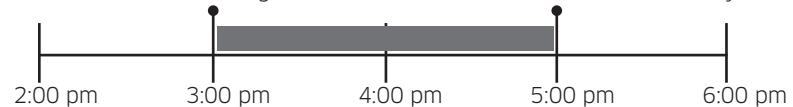
Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

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

**Case 2**

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.

**⚠ CAUTION**

- Delay End is not available in Dual cook mode.
- Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

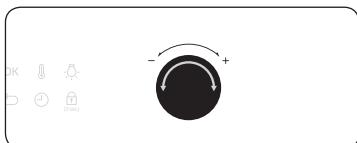
Operations

To clear the cooking time

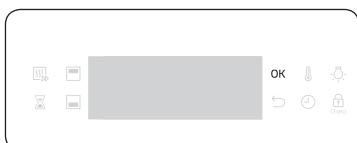
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press the button to display the default cooking time.



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



3. Press **OK**.

NOTE

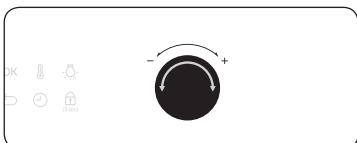
In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the cooking time for.

To clear the end time

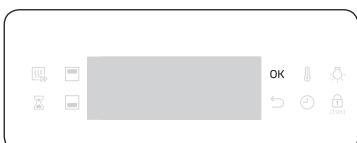
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press twice to display the set end time.



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

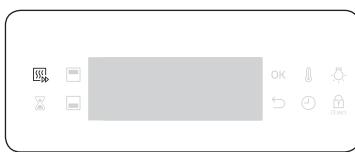
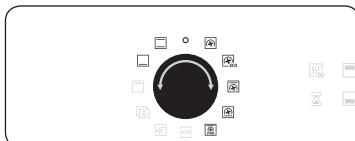


3. Press **OK**.

NOTE

In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the end time for.

Cooking modes (except for Grill)



1. Turn the mode selector to select an cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common Settings** section for details.
3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the button, and set the target temperature. The corresponding indicator appears on the display.

The oven starts preheating with icon until the internal temperature reaches the target temperature.

When preheating is complete, the indicator disappears with a beep.

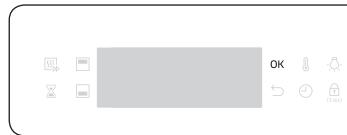
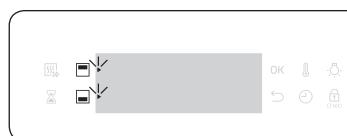
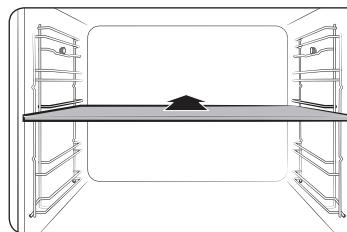
Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE

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

Dual cook mode

You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower compartments. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one compartment to cook with.



1. Insert the Divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments.

2. Turn the mode selector to select the cooking mode.
You can select Grill, Convection, and Top heat + Convection mode on the upper compartment and Convection, Bottom heat + Convection, and Bottom heat mode on the lower compartment.

3. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
 icon will appear on the selected compartment.
4. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common Settings** section for details.
5. When done, press **OK**.

Operations



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

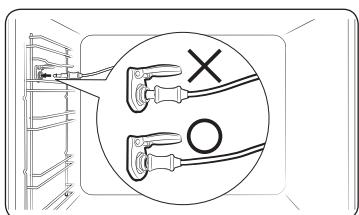
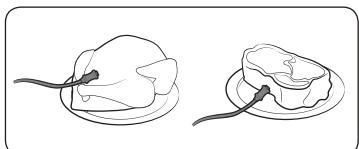
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the **Cooking Guide** section in this manual.

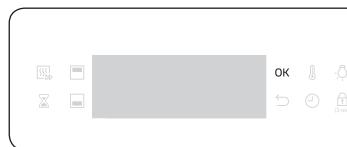
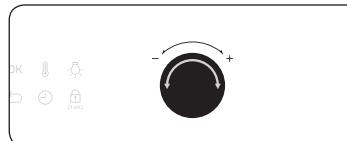
Cooking with the meat probe

The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

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



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.
2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.
3. Plug the probe connector into the socket on the left-sided wall. Make sure you see the Meat Probe indicator () with the current temperature of the meat's core on the display.



4. Turn the value dial (right-sided dial) to set the internal temperature of the meat.

5. Press **OK** to start cooking. The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

WARNING

- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

NOTE

- Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

Cooking modes (except for Grill)

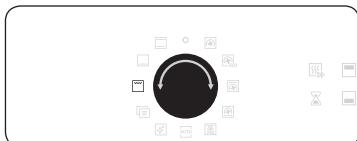
The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)	
		Single	Dual				
			Upper	Lower			
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	170		
The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.							
	Conventional	* 30-250	-	-	200		
The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.							
	Top heat + Convection	* 40-250	40-250	-	190		
The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).							
	Bottom heat + Convection	* 40-250	-	40-250	190		
The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.							
	Bottom heat	100-230	-	100-230	Single : 190 Lower : 170		
The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.							

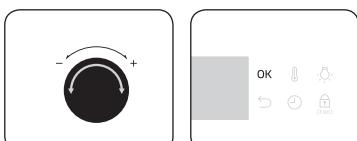
Mode	Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)	
	Single	Dual				
		Upper	Lower			
	80-200	-	-		160	
Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.						
	30-250	-	-		170	
Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating.						
NOTE ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1						

Operations

Cooking modes (Grill)



1. Turn the mode selector to select .



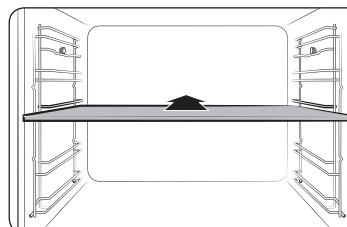
2. Use the value dial to select a **Large grill (G 1)** or **Eco grill (G 2)**, and then press **OK**.



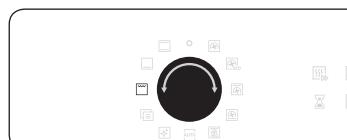
3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Dual cook mode

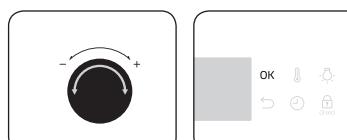
Grilling with Dual cook mode is useful for small serving sizes to save power. By default, only the Large grill option in the upper compartment is available because the oven uses only the top heating element.



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select .
- By default, only **Large grill (G 1)** is selected automatically.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Cooking modes (Grill)

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
G 1	Large grill	100-270	200-250	-	240	240
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).				
G 2	Eco grill	100-270	-	-	240	240
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.				

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower compartments simultaneously for different cooking operations.

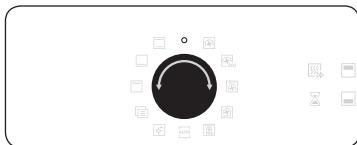
In Dual Cook mode, the temperature range of one compartment is affected by the temperature settings of the other compartment. For instance, broiling in the upper compartment will be limited by the operation in the lower compartment in terms of cooking temperatures. However, either compartment limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

If Upper is set to (°C)	Lower compartment is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

If Lower is set to (°C)	Upper compartment is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Operations

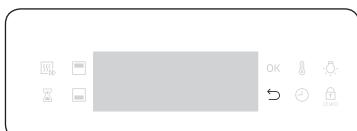
To stop cooking



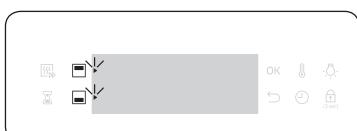
While cooking is in process, turn the mode selector to “O”. The oven turns off in a few seconds. This is because, to avoid accepting incorrect commands by users, the oven waits a few seconds so that they can correct their selection.

To stop cooking for an individual compartment

Follow these instructions to stop cooking in Dual cook mode.



1. Press to stop the cooking.



2. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
► icon will blink on the selected compartment.



3. Press **OK**. The oven stops cooking with the selected compartment.

Special function

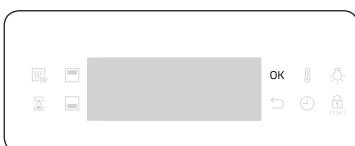
Add special or additional functions to improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.



1. Turn the mode selector to select .



2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**. The default temperature appears.



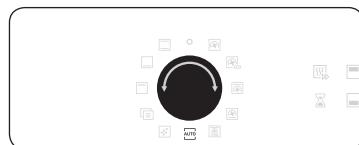
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common Settings** section for details.

4. Press **OK** to start the function.

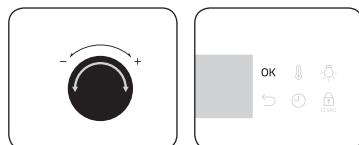
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.

Auto cook

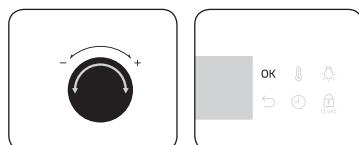
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Turn the mode selector to select **AUTO**.



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**.



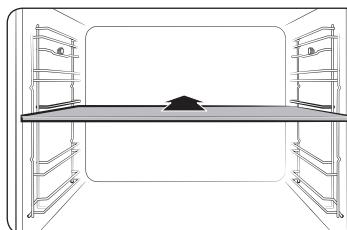
3. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.

4. Press **OK** to start cooking.

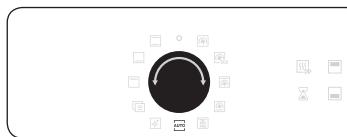
NOTE

- Some of the items in the Auto cook programmes include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.
- For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

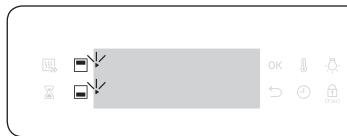
Dual cook mode



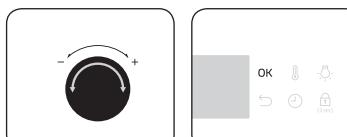
1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



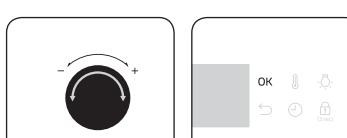
2. Turn the mode selector to select **AUTO**.



3. Press **□** to select the upper compartment, or press **■** to select the lower compartment.
► icon will appear on the selected compartment.



4. Turn the value dial to select a programme for the upper compartment, and press **OK**.



5. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.

6. Press **OK** to start cooking.

NOTE

- For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

Operations

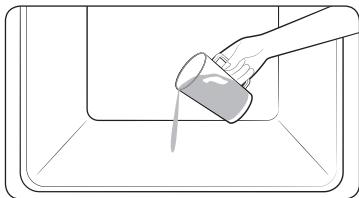
Cleaning

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

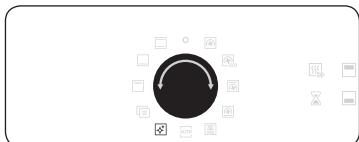
Function	Instructions
C 1 Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2 Pyro cleaning	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

Steam cleaning

This is useful for cleaning light soiling with steaming.



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

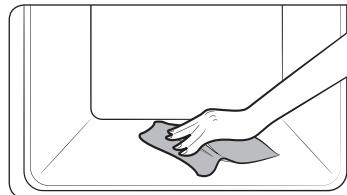


2. Turn the mode selector to select .



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

Steam cleaning runs for 26 minutes.



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

⚠ WARNING

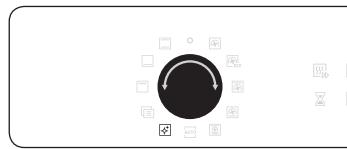
Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

▣ NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

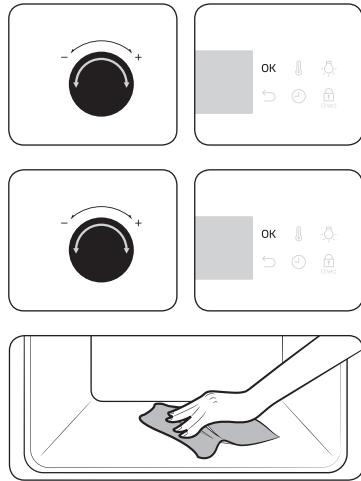
Pyro cleaning

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



1. Remove all accessories including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in fire.

2. Turn the mode selector to select .



⚠ CAUTION

- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

ⓘ NOTE

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

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

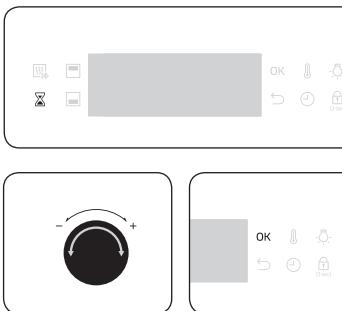
4. Turn the value dial to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.

5. Press **OK** to start cleaning.

6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

Timer

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



1. Press **X**.

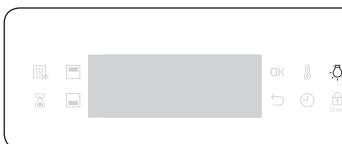
2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.

You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

ⓘ NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of "00:00" on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound On/Off



- To mute the sound, tap and hold down Oven Light for 3 seconds.
- To unmute the sound, tap and hold down again for 3 seconds.



Cooking smart

Manual cooking

WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.

Accessory tips

Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this cooking guide, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg*	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100*
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Universal tray	3		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

Cooking smart

Grilling

We recommend preheat the oven using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak*	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers*	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turnover after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen Croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3	80-100	3-4
		1		
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3	80-100	4-5
		1		
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3	80-100	3-4
		1		
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	70-90	2-3

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

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

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Cooking smart

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.

The following table presents 5 dual cook guides we recommended for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.

No	Cavity	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		180-190	45-50
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + universal tray	4 4		230-250	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30

You can also use upper or lower compartment only to save power. The cooking time can be extended when you use separated compartment. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	4		170	30-35
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack	4		190-200	30-35
Chicken, drumstick*	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	1		170	30-35
Marble cake	Wire rack	1		160-170	60-70
Apple pie	Wire rack	1		160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18

Auto cook programmes

Single cook

The following table presents 40 auto programmes for cooking, roasting and baking. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book. Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 3	Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
		Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 4	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagne using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 5	Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
		Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 7	Croissants	0.3-0.4	Universal tray	3
		Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 8	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	3
		Put Apple Puff Pastries on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 9	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of rack.		
A 10	White loaf bread	0.6-0.7	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish in the centre of rack.		
A 11	Mixed grain loaf bread	0.8-0.9	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish in the centre of rack		

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 12	Bread rolls	0.3-0.5	Universal tray	3
		Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep insert tray.		
A 13	Fruit crumble	0.8-1.2	Wire rack	3
		Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 14	Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
		Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 15	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 16	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 17	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 18	Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
		Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare dough using a 20-24cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 20	Roast sirloin of beef	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.				
A 21	Slow cooked beef roast	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.				
A 22	Lamb chops	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.				
A 23	Leg of lamb on the bone	1.0-1.5	Wire rack + Universal tray	3
		1.5-2.0		1
Marinate the lamb and put on wire rack.				
A 24	Pork roast with crackling	0.8-1.0	Wire rack + Universal tray	3
		1.0-1.2		1
Put pork roast with fat side to the top on wire rack.				
A 25	Rack of pork rib	0.8-1.0	Wire rack + Universal tray	3
		1.0-1.2		1
Put rack of pork rib on wire rack.				

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 26	Chicken, whole	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over, as soon as the oven beeps.		
A 27	Chicken, breast	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
Marinate breasts and put on the rack.				
A 28	Chicken, drumsticks	0.6-0.8	Wire rack + Universal tray	4
		0.8-1.0		1
Brush with oil and spices and put on tray.				
A 29	Duck breast	0.3-0.4	Wire rack + Universal tray	4
		0.4-0.5		1
But duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium-well done cooking level.				
A 30	Trout fillet	0.3-0.5	Universal tray	4
		0.5-0.7		
But trout fillets with the skin side up on the Universal tray.				
A 31	Trout	0.3-0.5	Wire rack + Universal tray	4
		0.5-0.7		1
Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.				

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 32	Sole	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
Put Sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.				
A 33	Salmon fillet	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.				
A 34	Roast vegetables	0.4-0.6	Universal tray	4
		0.6-0.8		
Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.				
A 35	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	3
		0.8-1.0		
Cut large potatoes (each 200g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.				
A 36	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
Distribute frozen oven chips evenly on tray.				
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
Distribute frozen potato wedges evenly on tray.				

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level	
A 38	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	3	
		0.6-0.9			
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza in the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.			
A 39	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	2	
		1.0-1.2			
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.			
A 40	Fermentation yeast dough	0.5-0.6	Wire rack	2	
		0.7-0.8			
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.			

Dual cook

The following table presents 10 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper cavity or lower cavity and use the upper and lower cavity at the same time.

The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

All dual auto cook programmes include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.

Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Upper				
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 2	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare homemade lasagne using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 3	Chicken drumsticks	0.6-0.8	Wire rack + Universal tray	4
		0.8-1.0	Brush with oil and spices and put on rack.	
A 4	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	4
		0.8-1.0		
		Cut large potatoes (each 200g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level			
A 5	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	4			
		0.5-0.7					
Distribute frozen oven chips evenly on tray.							
Lower							
A 1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1			
Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.							
A 2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1			
Put Apple Puff Pastries on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.							
A 3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1			
Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of rack.							
A 4	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	1			
		0.6-0.9					
Put the frozen pizza in the middle of the Wire rack. Start programme, after preheating beep sounds, insert rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.							
A 5	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	1			
		1.0-1.2					
Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.							

Test Dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray + universal tray	1+4		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins *(Dark coated, ø 20 cm)	1 placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins **(Dark coated, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

Cooking smart

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		270 (max)	1-2
Beef burgers* (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		270 (max)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100*

* Turnover after half of time.

Collection of frequent Auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

- Ingredients** 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil
- Directions** Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

- Ingredients** • **Pastry:** 275 g flour, $\frac{1}{2}$ tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg(beaten)
• **Filling:** 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, $\frac{1}{2}$ tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs
- Directions** Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add $\frac{3}{4}$ of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.
Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out $\frac{3}{4}$ of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).
Peel and core the apples. Cut them in cubes of about $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.
Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Cooking smart

Quiche Lorraine

- Ingredients**
- **Pastry:** 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
 - **Filling:** 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraîche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soft pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and place in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraîche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

- Ingredients**
- **Topping:** 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
 - **Fruit:** 600 g mixed fruits

Directions Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Homemade pizza

- Ingredients**
- **Pizza dough:** 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
 - **Topping:** 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

- Ingredients**
- 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme

Directions Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

- Ingredients**
- 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil

Directions Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of Pork rib

- Ingredients** 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil
- Directions** Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.

Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

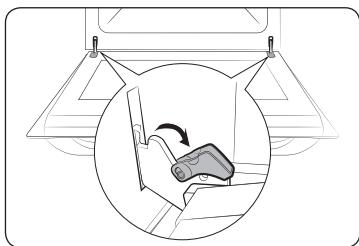
Maintenance

Door

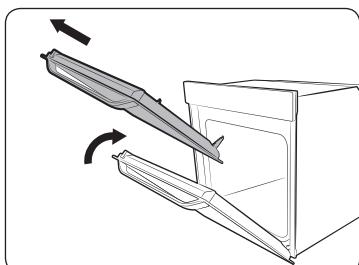
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

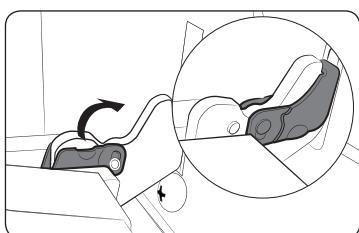
The oven door is heavy.



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



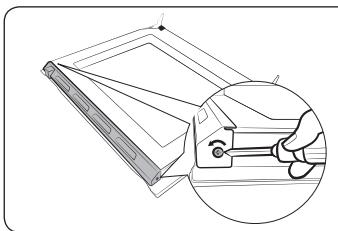
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



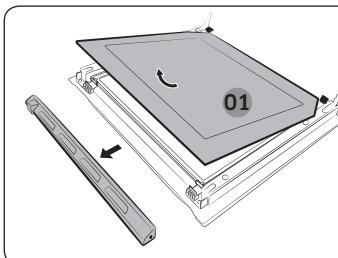
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

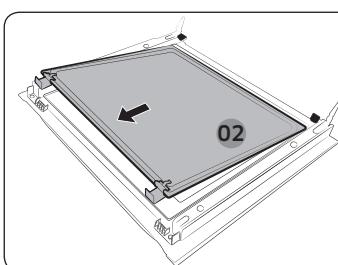
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



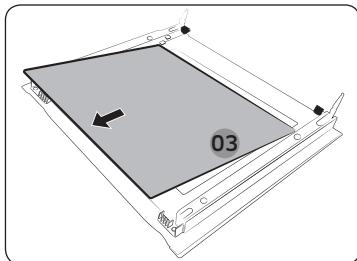
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



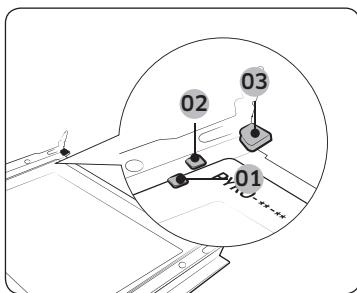
2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.



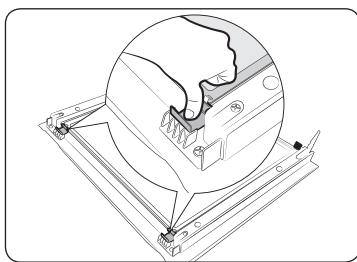
4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.



5. Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
6. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



01 Support clip 1
02 Support clip 2
03 Support clip 3



7. When done, reinsert the sheets as follows:
 - See the picture and locate the hinges. Insert sheet 3 below support clip 1, sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order. Make sure the printed side of sheets is inserted inward.

⚠ CAUTION

To identify the correct side of the sheet, locate the "PYRO" mark on the corner of every sheet.

Correct direction: PYRO-****

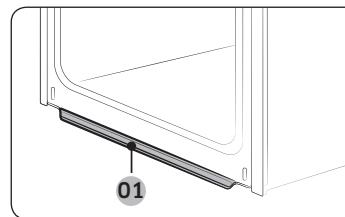
Wrong direction: ***-ORYQ

8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Water collector



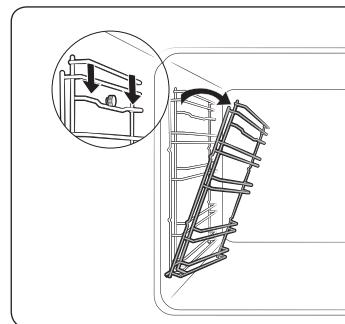
01 Water collector

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

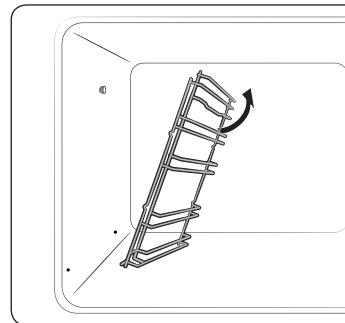
⚠ WARNING

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

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45°.



2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

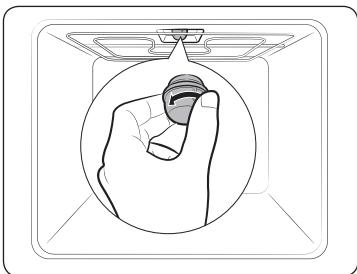
>Note

The oven operates without the side runners and racks in position.

Maintenance

Replacement

Bulbs



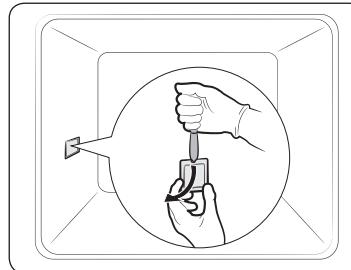
1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W/220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Maintenance

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	• There may be water or steam in some cases depending on the food.	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	This is not a product malfunction.	
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies.	• The brightness changes depending on power output changes.	• Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	• The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	• If the door is open	• Close the door and restart.
	• If oven controls are not correctly set	• Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	• If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	• During initial operation	• Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	• If there is food on the heater	• Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	• If using plastic or other containers that are not heat-resistant	• Use glass containers suitable for hot temperatures.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	• If the door is often opened during cooking	• Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The oven is warm during pyro cleaning.	• This is because pyro cleaning uses high temperatures.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	• Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high.	• Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	• If the divider is not properly assembled	• Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	• If the divider is inserted in the oven.	• Take out the divider and use.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	
C-20		
C-21	Sensor malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-22		
C-23		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. <ul style="list-style-type: none">• Under 105 °C - 16 hours• From 105 °C to 240 °C - 8 hours• From 245 °C to Max - 4 hours	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Then try again normally.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model identification	NV75K5571RS/NV75K5571BS/ NV75M5572RS		
Cavity type	Single	Upper	Lower
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})	95.4	100.0	101.5
Energy Efficiency Class per cavity	A	A	A
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.99 kWh/ cycle	-	-
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.83 kWh/ cycle	0.69 kWh/ cycle	0.69 kWh/ cycle
Number of cavities	3 (Single, Upper, Lower)		
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity (V)	75 L	34 L	32 L
Type of oven	Built-in		
Mass of the appliance(M)	NV75K5571RS : 45.2 kg NV75K5571BS : 44.7 kg NV75M5572RS : 46.5 kg		

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

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

Memo



QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00741A-01

