

# Inbyggd ugn

## Användar- och installationsmanual

NV75N5671\*\* / NV75N5672\*\* / NV75N567D\*\*



**SAMSUNG**

# Innehåll

<b>Använda denna bruksanvisning</b>	<b>3</b>	Automatisk tillagning	25
Följande symboler används i denna bruksanvisning:	3	Rengöring	26
<b>Säkerhetsinstruktioner</b>	<b>3</b>	Timer	27
<b>Installation</b>	<b>7</b>	Ljud på/av	27
Vad som medföljer	7	<b>Smart tillagning</b>	<b>28</b>
Förberedelser för att installera ugnen	8	Manuell tillagning	28
Strömanslutning	8	Automatiska tillagningsprogram	34
Montering i skåp	8	Testrätter	39
<b>Innan du börjar</b>	<b>10</b>	Samling med ofta använda recept för automatisk tillagning	40
Första inställningarna	10	<b>Underhåll</b>	<b>43</b>
Lukt av ny ugn	11	Rengöring	43
Smart säkerhetsmekanism	11	Ta bort luckan	45
Tillbehör	11	Byte	45
Flexibel lucka	13	<b>Felsökning</b>	<b>46</b>
Mekaniskt lås (endast på tillämpliga modeller)	14	Kontrollpunkter	46
Dubbelt tillagningsläge	14	Informationskoder	48
<b>Användning</b>	<b>15</b>	<b>Tekniska specifikationer</b>	<b>49</b>
Manöverpanel	15	<b>Bilaga</b>	<b>49</b>
Vanliga inställningar	16	Produktdatablad	49
Tillagningslägen (förutom Grill)	19		
Tillagningslägen (Grill)	22		
Temperaturinställningsintervall för dubbelt tillagningsläge	23		
Avbryta tillagningen	24		
Specialfunktion	24		

## Använda denna bruksanvisning

Tack för att du valde en inbyggnadsugn från SAMSUNG.

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

Ta god tid på dig att läsa denna bruksanvisning innan du använder ugnen och behåll denna bok för framtida referens.

### Följande symboler används i denna bruksanvisning:

#### **WARNING!**

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

#### **VAR FÖRSIKTIG!**

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

#### **OBS!**

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

## Säkerhetsinstruktioner

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

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

#### **WARNING**

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.

Åtgärden för bortkoppling måste integreras i det fasta kablaget i enlighet med kablagerglerna.

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

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

## Säkerhetsinstruktioner

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

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

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

**WARNING: Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.**

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

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

Om den här enheten har en rengöringsfunktion kan ytorna bli hetare än vanligt under rengöringsprocessen och barn ska hållas på avstånd. För apparater med en pyrolytisk rengöringsfunktion kan vissa djur, särskilt fåglar, vara känsliga för ångorna och de lokala temperaturväxlingarna under den pyrolytiska rengöringsprocessen och bör flyttas till ett lämpligt välventilerat utrymme under den här processen.

Ventilera rummet under och efter den pyrolytiska rengöringsprocessen.

Rengöringsfunktionen beror på modellen.

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

Ångrengörare får inte användas.

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

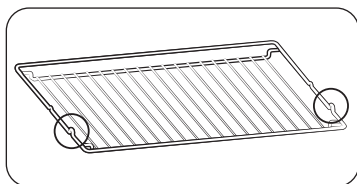
För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.

**WARNING: Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.**

## VAR FÖRSIKTIG: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Luckan eller den yttre ytan kan bli varm när enheten används.

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används. Ytorna blir varma under användning.



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

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Om ugnen har skadats under transport får den inte anslutas.

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

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

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

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

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

Apparatens strömförsörjning ska kopplas från vid reparation eller rengöring.

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

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

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

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

Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de har svalnat.

Förvara aldrig antändbara material i ugnen.

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

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

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

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

Barn ska hållas på säkert avstånd när ugnen används.

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

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

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagning.

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

## Säkerhetsinstruktioner

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

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

Ställ inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.

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

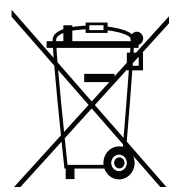
Du ska inte kliva på, sitta på eller placera tunga föremål på luckan.

Öppna inte luckan med onödigt mycket kraft.

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

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

## Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

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

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

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

Om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter, t.ex. REACH, WEEE och batterier, besöker du: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## Autofunktion för energibesparing

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

# Installation

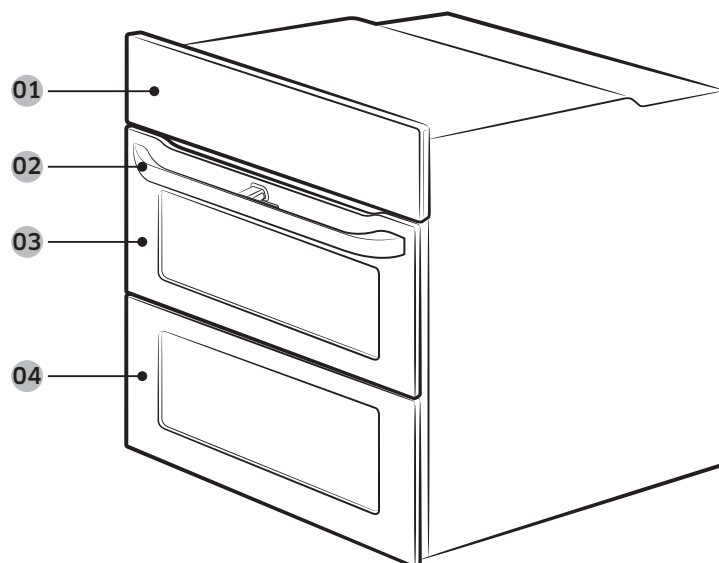
## ⚠ VARNING!

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

## Vad som medföljer

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

## En överblick över ugnen



01 Manöverpanel

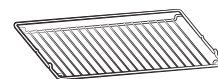
02 Luckhandtag

03 Övre lucka

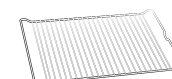
04 Huvudlucka

## Tillbehör

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



Galler



Gallerinlägg \*



Bakplåt \*



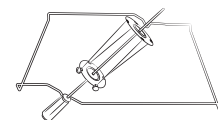
Universalplåt \*



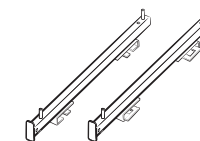
Extra djup plåt \*



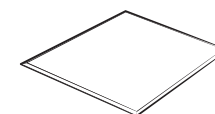
Grillspett \*



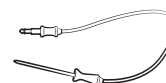
Grill- och shaslikspett \*



Teleskopiska falsar \*



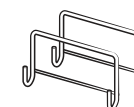
Avskiljare



Stektermometer \*



2 skruvar (M4 L25)



Installeringshandtag

## ⓘ OBS!

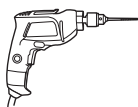
Tillgänglighet för tillbehör markerade med en asterisk (\*) beror på ugnsmodell.

# Installation

## Förberedelser för att installera ugnen

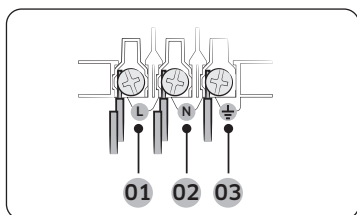


Stjärnskruvmejsel



Borr

## Strömanslutning



Anslut ugnen till ett eluttag. Om inget vägguttag är tillgängligt på grund av gränser för tillåten 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, Minst 1,5-2,5 mm<sup>2</sup>.

- 01 BRUN eller SVART
- 02 BLÅ eller VIT
- 03 GUL och GRÖN

Märkström (A)	Minsta tvärsnittsytta
10 < A ≤ 16	1,5 mm <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 mm <sup>2</sup>

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

## ⚠ VARNING!

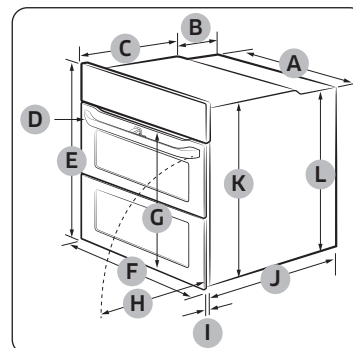
Kliv inte på och vrid inte på kablarna under installation och håll dem borta från de värmeavgivande delarna på ugnen.

## Montering i skåp

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

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

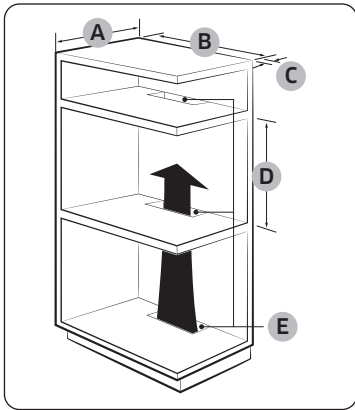
## Måttkrav för installation



Ugn (mm)

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



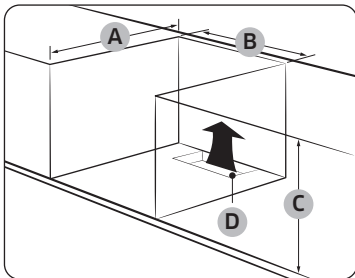


Inbyggd i skåp (mm)

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

**ⓘ OBS!**

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



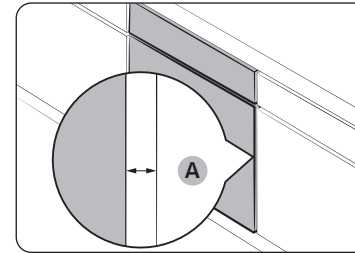
Under diskho (mm)

<b>A</b>	Minst 550
<b>B</b>	Minst 560
<b>C</b>	Minst 600
<b>D</b>	Minst 460 x Minst 50

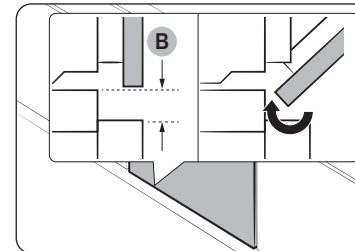
**ⓘ OBS!**

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

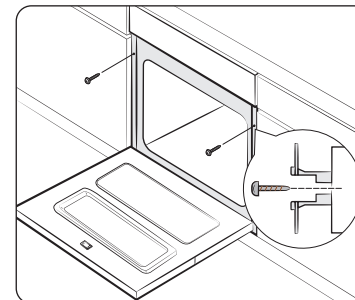
**Montering av ugnen**



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

## Installation

När installationen är klar ska du ta bort skyddsfilm, tejp 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.

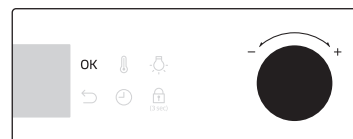
### 📄 OBS!

Ugnens verkliga utseende kan variera mellan olika modeller.

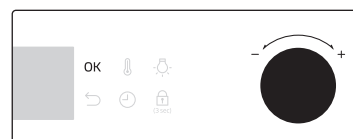
## Innan du börjar

### Första inställningarna

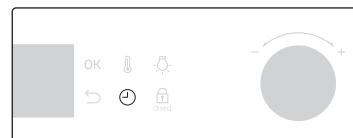
När du slår på ugnen för första gången visas standardtiden "12:00" på skärmen och timsymbolen ("12") blinkar. Gör följande för att ställa in aktuell tid.




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 minutsymbolen.



2. Med minutsymbolen blinkandes ska du vrida på inställningsratten för att ställa in minuten och sedan trycka på **OK**.



Om du vill ändra aktuell tid efter denna första inställning ska du hålla ner knappen  i 3 sekunder och följa stegen ovan.

## Lukt av ny ugn

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

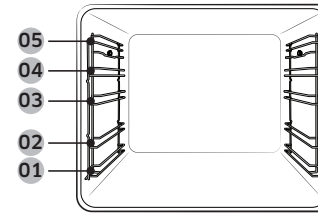
1. Ta bort alla tillbehör ur ugnen.
2. Kör ugnen med varmluft på 200 °C eller traditionellt på 200 °C under en timmes tid. Det förbränner eventuella rester från tillverkningen.
3. När du är klar ska du stänga av ugnen.

## Smart säkerhetsmekanism

Om du öppnar luckan när ugnen är igång tänds ugnens lyse och både fläkten och värmeelementen slutar att fungera. Detta är för att undvika fysiska skador som brännskador samt för att undvika 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

02 Nivå 2

03 Nivå 3

04 Nivå 4

05 Nivå 5

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

## Grundläggande användning

För bättre 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.

## Innan du börjar

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 grillspetsadaptorn finns. Skruva bort grillspettets handtag för att avlägsna under grillning.
Grill- och shaslikspett *	Sätt plåten i gallerposition 1 för att samla in kötsaften, eller längst ned i ugnen för en stor köttbit. Vi rekommenderar att grillspettet används för köttstycken på mindre än 1,5 kg. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stick in grillspettet i köttet. Handtaget kan skruvas mot den trubbiga änden för att göra det enklare att skjuta in grillspettet.</li> <li>2. Lägg förvällad potatis och grönsaker runt köttet.</li> <li>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.)</li> <li>4. Skruva loss handtaget före tillagning.</li> <li>5. Skruva fast handtaget när tillagningen är klar för att hjälpa till att avlägsna grillspettet från vaggan.</li> </ol>

Teleskopiska falsar *	Använd brickan med teleskopiska falsar för att föra in plåten på följande sätt: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dra ut brickan med falsar ur ugnen.</li> <li>2. Lägg plåten på brickan med falsar och skjut in brickan i ugnen.</li> <li>3. Stäng ugnsluckan.</li> </ol>
Avskiljare	Avskiljaren är utformad för att dela in ugnen i två avdelningar. Använd avskiljaren med Dubbelt tillagningsläge. Använd inte avskiljaren som hylla.
Stektermometer *	Stektermometern mäter temperaturen i köttstycket som ska tillagas. Använd bara stektermometern som levereras med din ugn.

### ⚠ VARNING!

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

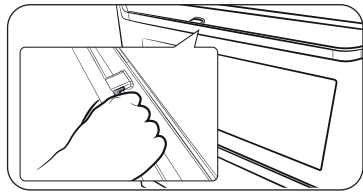
### 📖 OBS!

Tillgänglighet för tillbehör markerade med en asterisk (\*) beror på ugnsmo-  
dell.

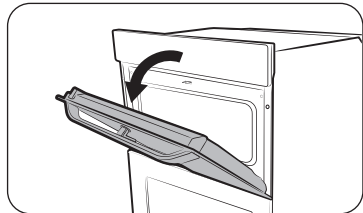
## Flexibel lucka

Den här ugnen har en unik flexibel lucka som har försetts med gångjärn i mitten så att du endast behöver öppna den övre hälften för att få tillgång till den övre delen. När du använder läget Dubbel tillagning får du enklare tillgång till ugnens övre del, vilket ger bättre energieffektivitet.

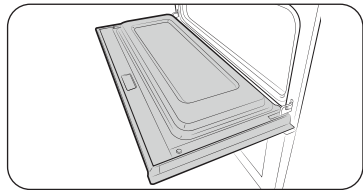
### Så här öppnar du den övre luckan



1. Tryck ner handtagsspaken helt.

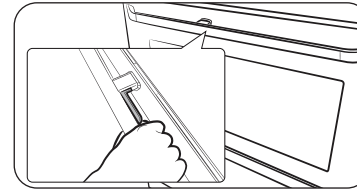


2. Dra i handtaget.

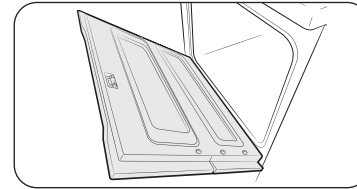


3. Då öppnas endast den övre luckan så som visas.

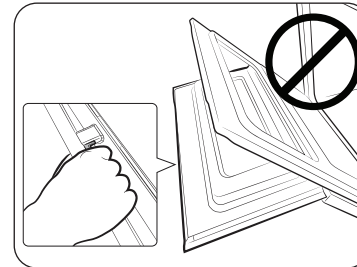
### Så här använder du hela luckan



1. Håll i den del av handtaget som inte har någon spak och dra sedan.



2. Då öppnas hela luckan så som visas.



#### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

När du öppnar hela luckan ska du se till att hålla i handtaget i den del som inte har någon spak. Om spaken trycks ned halvvägs när du öppnar luckan kan den övre luckan öppnas, vilket kan leda till fysisk skada.

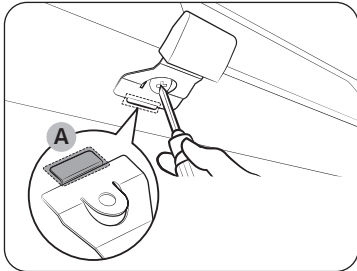
#### 📖 OBS!

- Placera inga tunga föremål och använd inte överdrivet mycket kraft på den övre luckan.
- Låt inte barn leka med eller på den övre luckan.

## Innan du börjar

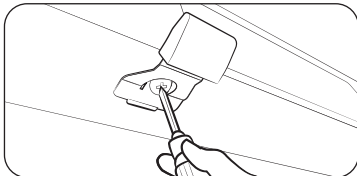
### Mekaniskt lås (endast på tillämpliga modeller)

#### Installation



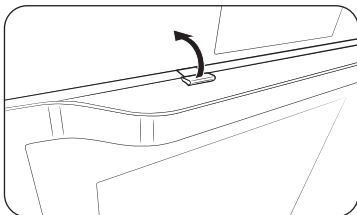
1. Sätt den tunna delen **(A)** av det mekaniska låset i motsvarande plats på låsets handtag så som visas på bilden.
2. Dra åt skruven på låsets handtag.

#### Avinstallation



- Lossa och ta bort skruven från låsets handtag.

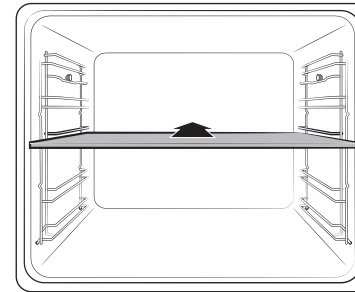
#### Lås/lås upp



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

### 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.

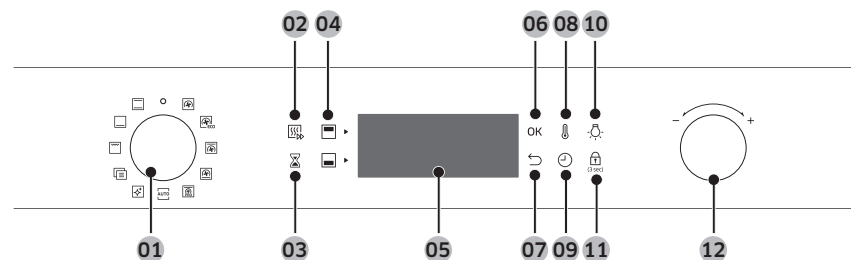
#### **OBS!**

Tillgänglighet för Dubbelt tillagningsläge beror på receptet. Mer information finns i avsnittet **Smart tillagning** 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.



<b>01</b> Lägesväljaren	Vrid för att välja ett tillagningsläge eller en funktion.
<b>02</b> Snabb förvärmning (endast på tillämpliga modeller)	Snabb förvärmning värmer ugnen snabbt till en inställd temperatur. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tryck för att slå på eller av alternativet Snabb förvärmning.</li> <li>Endast tillgängligt med enkelt läge.</li> <li>Inaktiverat för temperaturer som är inställda på lägre än 100 °C.</li> </ul>
<b>03</b> Timer	Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.
<b>04</b> Övre/Nedre fack	Indikatorerna slås på när avskiljaren är införd. Du kan välja övre eller nedre facket för dina recept.
<b>05</b> Skärm	Visar nödvändig information om valda lägen och inställningar.
<b>06</b> OK	Tryck för att bekräfta dina inställningar.
<b>07</b> Tillbaka	Avbryt aktuella inställningar och återgå till huvudskärmen.
<b>08</b> Temperatur	Används för att ställa in temperaturen.

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

### **OBS!**

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

# Användning

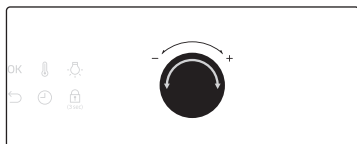
## Vanliga inställningar

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

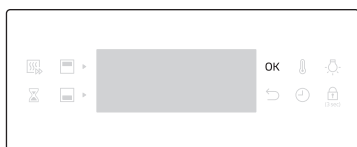
### Temperatur



1. Vrid på lägesväljaren för att välja ett läge eller en funktion. Standardtemperaturen för varje val visas.




2. Vrid inställningsratten för att ställa in önskad temperatur.

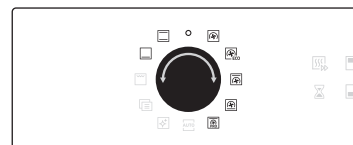


3. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

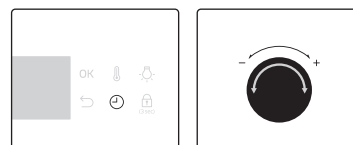
### OBS!

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

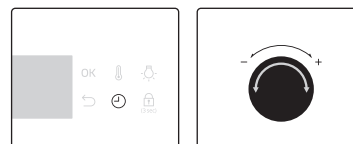
### Tillagningstid




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



2. Tryck på knappen  och vrid sedan inställningsratten för att ställa in en önskad tid 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 **Senarelagt slut** för mer information.



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

### OBS!

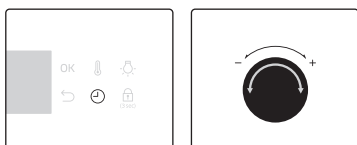
- Om du vill kan du tillaga utan att ställa in tillagningstiden. I detta fall börjar ugnen att tillaga på inställda temperaturer utan tidsinformation och du måste stoppa ugnen manuellt när tillagningen är klar.
- Om du vill ändra den inställda tillagningstiden ska du trycka på knappen  och följa stegen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




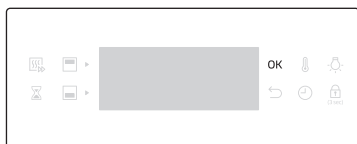
## Sluttid



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




2. Tryck två gånger på knappen  och vrid sedan på inställningsratten för att ställa in en önskad sluttid.



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

### OBS!

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

## Senarelagt slut

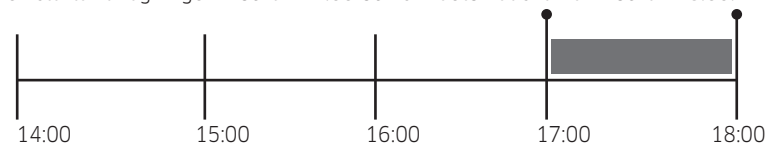
Senarelagt slut är utformat för att göra matlagningen bekvämare.

### Exempel 1

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

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

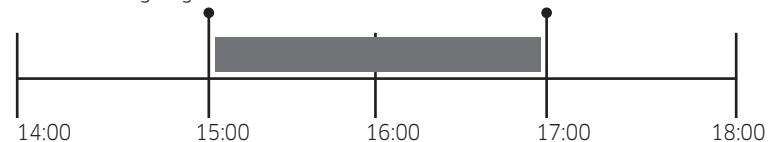
Ugnen startar tillagningen klockan 17:00 och blir automatiskt klar klockan 18:00.



### Exempel 2

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

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



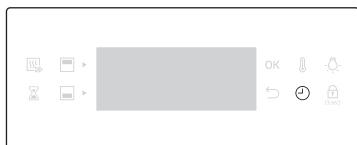
### VAR FÖRSIKTIG!

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

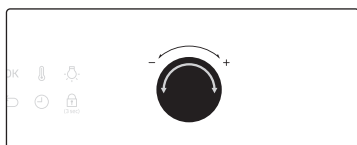
# Användning

## Rensa tillagningstiden

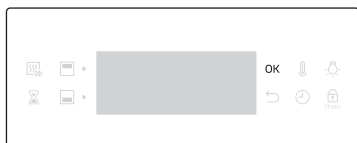
Du kan rensa tillagningstiden. Detta är användbart om du vill stoppa ugnen manuellt när som helst under processen.



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 .



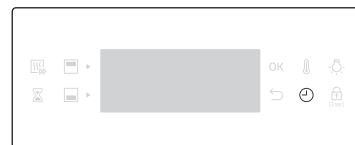
3. Tryck på **OK**.


### **OBS!**

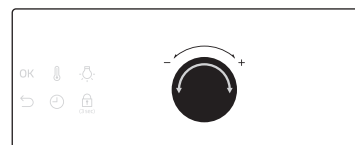
I Dubbelt tillagningsläge måste du först välja det övre eller nedre facket som du vill rensa tillagningstiden för.


## Rensa sluttiden

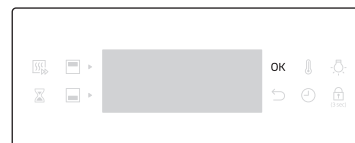
Du kan rensa sluttiden. Detta är användbart om du vill stoppa ugnen manuellt när som helst under processen.



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**.

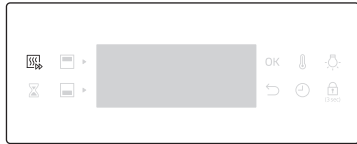
### **OBS!**

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

## Tillagningslägen (förutom Grill)



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



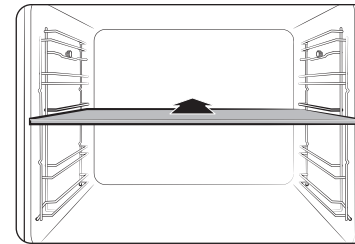
Ugnen börjar att förvärmas tills innertemperaturen når den önskade temperaturen. När förvärmning är klar, döljs indikatorn med ett pip. Förvärmning rekommenderas för alla tillagningslägen förutom om annat anges i matlagningssguiden.

### **OBS!**

Du kan ändra tillagningstiden och/eller temperatur under tillagningen.

## Dubbelt tillagningsläge

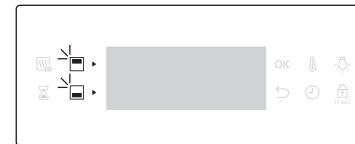
Du kan använda den medföljande avskiljaren för att dela in ugnsrummet i ett övre och ett nedre fack. Detta tillåter användare att aktivera två olika tillagningssätt samtidigt eller bara välja ett av facken att tillaga med.



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

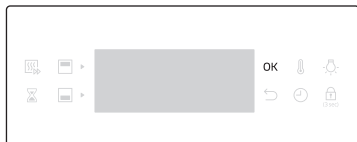


2. Vrid på lägesväljaren för att välja ett tillagningsläge. Du kan välja lägena Grill, Varmluft, och Övervärme + Varmluft i det övre facket och lägena Varmluft, Undervärme + Varmluft och Undervärme i nedre facket.

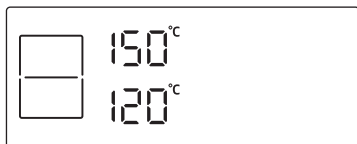


3. Tryck på för att välja det övre facket eller tryck på för att välja det nedre facket. Ikonen kommer att visas på det valda facket.
4. Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Se avsnittet **Vanliga inställningar** för mer information.

## Användning



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



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

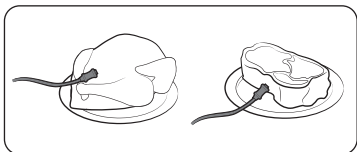
### **OBS!**

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

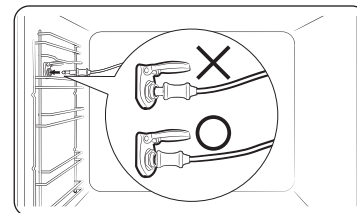
### Tillagning med stektermometern

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

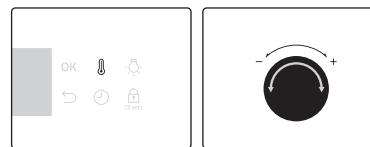
- Använd bara stektermometern som levereras med din ugn.
- Du kan inte ställa in tillagningstiden om stektermometern är isatt.



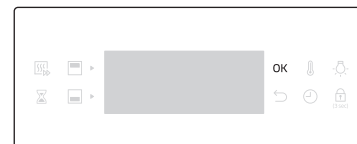
1. Sätt i spetsen på stektermometern i mitten av köttet som ska tillagas. Se till att gummihandtaget inte sätts i köttet.



2. Anslut termometerkontakten till uttaget till vänster på väggen. Se till att du ser stektermometerindikatorn (A).



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



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

### **! VARNING!**






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



### **OBS!**

Inte alla lägen har stöd för stektermometern. Om du använder stektermometern i lägen som inte är avsedda för det, 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	Dubbelt	
	Varmluft	* 30-250	40-250	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	-	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	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	100-230	190
		Undervärmesystemet genererar värme. Använd det här läget i slutet vid bakning eller tillagning för att bryna undersidan på pajer eller pizza.				

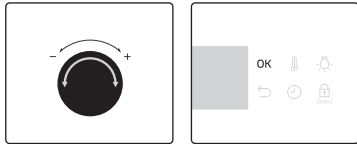
Läge		Temperaturintervall (°C)				Föreslagen temperatur (°C)
		Enskilt	Dubbelt			
			Övre	Nedre	Dubbelt	
	Förstekning	80-200	-	-	-	160
		Professionell förstekning kör en automatisk cykel med förvärmning tills ugnens temperatur når 220 °C. Sedan börjar det övre värmesystemet och varmluftsfläkten att fungera 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.				
	Eko-varmluft	30-250	40-250	40-250	-	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.				
		<b>OBS!</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eko-varmluftlägets uppvärmningssätt har använts för att fastställa energiklassen i enlighet med EN60350-1.</li> <li>I läget Dubbel tillagning kan inte Eko-varmluftsläget ställas in på det övre och nedre facket samtidigt.</li> </ul>				

# Användning

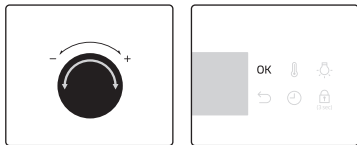
## Tillagningslägen (Grill)



1. Vrid på lägesväljaren för att välja .



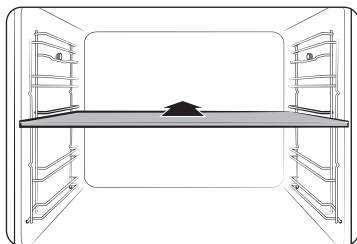
2. Använd inställningsratten för att välja **Stor grill (G 1)** eller **Eko-grill (G 2)** och tryck sedan på **OK**.



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 lägesväljaren 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	Dubbelt	
G 1	Stor grill	100-270	200-250	-	40-250	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

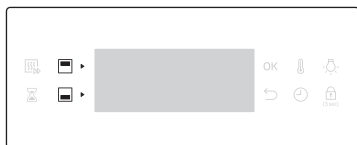
## Avbryta tillagningen



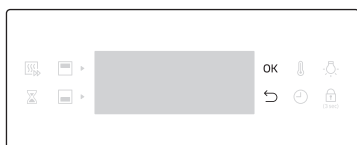
Medan tillagning pågår ska du vrida lägesväljaren till . Ugnen stängs av inom några sekunder. För att undvika att acceptera felaktiga kommandon av användare, väntar ugnen några sekunder så att de kan rätta till sina val.

### Avbryta tillagningen för ett enskilt fack

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



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



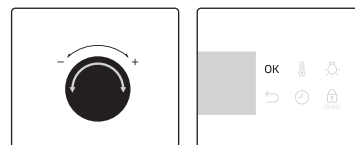
2. Tryck på och tryck sedan på **OK**. Ugnen avslutar tillagning för det valda facket.

## Specialfunktion

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

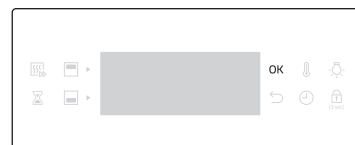


1. Vrid på lägesväljaren för att välja .



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 ugnsgodis.

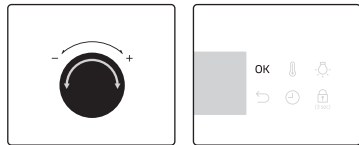


## Automatisk tillagning

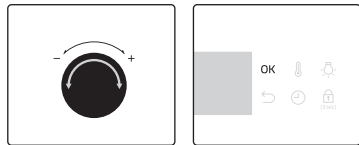
För oerfarna kokar erbjuder ugnen totalt 50 automatiska tillagningsrecept. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt valt recept.



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



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

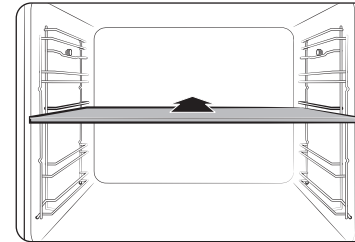


3. Vrid inställningsratten för att välja en portionsstorleken. Viktintervallet beror på programmet.  
4. Tryck på **OK** för att starta tillagningen.

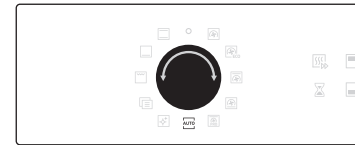
### **OBS!**

- 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** för att starta automatisk tillagning.
- Mer information finns i avsnittet **Automatiska tillagningsprogram** i den här bruksanvisningen.

## Dubbelt tillagningsläge






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



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

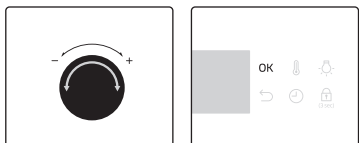


3. Tryck på  för att välja det övre facket eller tryck på  för att välja det nedre facket. Ikonen  kommer att visas på det valda facket.



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

# Användning



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 **Automatiska tillagningsprogram** i den här bruksanvisningen.

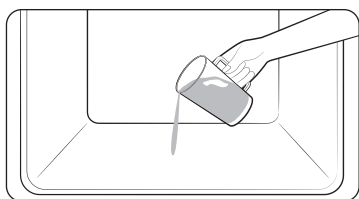
## Rengöring

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

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

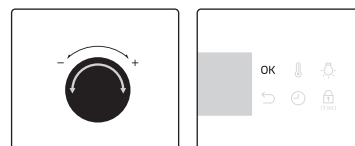
Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



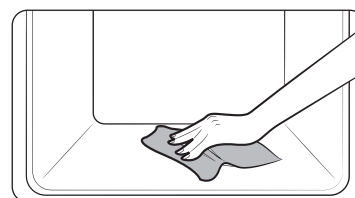
1. Håll 400 ml vatten (3/4 pint) i botten på ugnen och stäng ugnsluckan.



2. Vrid på lägesväljaren för att välja



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



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

## **VARNING!**

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

## **OBS!**

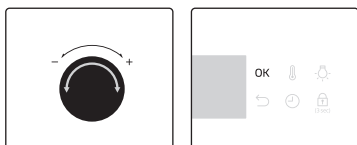
- Vi rekommenderar att ta bort envist smuts manuellt med rengöringsmedel innan ångrengöring aktiveras om ugnen är mycket nedsmutsad av fett, t.ex. efter ugnstekning eller grillning.
- Lämna ugnsluckan på glänt när cykeln är klar. Detta för att låta den emaljerade ytan inuti torka ordentligt.
- Rengöring aktiveras inte om ugnen är varm inuti. Vänta tills ugnen har svalnat och försök igen.
- Håll 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.

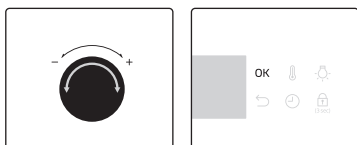


1. Ta bort alla tillbehör inklusive sidogallren och torka bort stora orenheter manuellt från ugnens insida. Annars kan de ge upphov till lågor under rengöringscykeln, vilket i sin tur kan leda till brand.



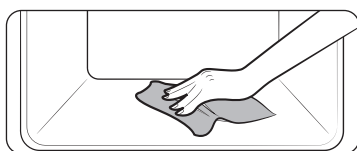
2. Vrid på lägesväljaren för att välja .

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



4. Använd inställningsratten för att välja en rengöringstid bland 3 nivåer: 1 timme 50 minuter, 2 timmar 10 minuter och 2 timmar 30 minuter.

5. Tryck på **OK** för att starta rengöringen.



6. När den är klar ska du vänta tills att ugnen har svalnat och sedan torka av luckan längs med kanterna med en fuktig trasa.

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

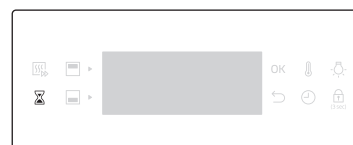
- Rör inte vid ugnen eftersom den blir väldigt varm under cykeln.
- Håll barn borta från ugnen för att undvika olyckor.
- När cykeln är klar ska du inte slå av strömmen medan kylfläkten är igång för att kyla ner ugnen.

### 📖 OBS!

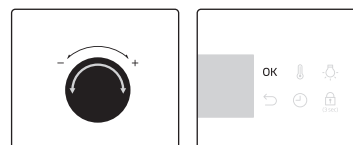
- När cykeln startar blir ugnen varm inuti. Av säkerhetsskäl låses luckan. När cykeln är klar och ugnen har svalnat låses luckan upp.
- Se till att du tömmer ugnen innan du gör rent den. Tillbehör kan deformeras på grund av höga temperaturer inuti ugnen.

## Timer

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



1. Tryck på .

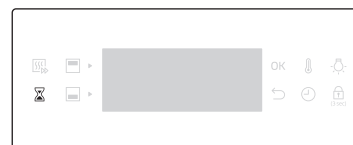



2. Använd inställningsratten för att ställa in tiden och tryck sedan på **OK**.

### 📖 OBS!

- När tiden går ut piper ugnen och meddelandet "0:00" blinkar på skärmen.
- Du kan ändra timerinställningarna när som helst.

## Ljud på/av



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

# Smart tillagning

## Manuell tillagning

### ⚠ VARNING gällande akrylamid

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

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Mat som snabbt blir dålig (t.ex. mjölk, ägg, fisk, kött och fågel) bör inte ställas in i ugnen i mer än en timme före tillagningen börjar, och bör tas ut så snart som tillagningen är klar. Om du äter mat som har blivit dålig kan du bli sjuk till följd av matförgiftning.

### 📖 OBS!

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

### Tillbehörsråd

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

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

## Bakning

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen för bästa resultat.

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sockerkaka	Galler, Ø 25-26 cm form	2		160-170	35-40
Tigerkaka	Galler, Gugelhupf-plåtform	3		175-185	50-60
Bakelse	Galler, Ø 20 cm tårtdom	3		190-200	50-60
Jäst kaka på plåt med smulpaj	Universalplåt	2		160-180	40-50
Smulpaj	Galler, 22-24 cm ugnform	3		170-180	25-30
Scones	Universalplåt	3		180-190	30-35
Lasagne	Galler, 22-24 cm ugnform	3		190-200	25-30
Maränger	Universalplåt	3		80-100	100-150
Sufflé	Galler, suffléformar	3		170-180	20-25
Äppelkaka	Universalplåt	3		150-170	60-70
Hembakad pizza (1-1,2 kg)	Universalplåt	2		190-210	10-15
Frysta, fyllda snacks	Universalplåt	2		180-200	20-25
Ostpaj	Galler, 22-24 cm ugnform	2		180-190	25-35
Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm form	2		160-170	65-75
Kyld pizza	Universalplåt	3		180-200	5-10

## Stekning

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kött (nöt/gris/lamm)					
Rostbiff, 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









Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fågel (kyckling/anka/kalkon)					
Hel kyckling, 1,2 kg *	Galler + Universalplåt (för att fånga upp fett)	3 1		200	65-80 *
Kycklingdelar	Galler + Universalplåt	3 1		200-220	25-35
Ankbröst	Galler + Universalplåt	3 1		200-210	20-30
Liten kalkon, hel, 5 kg	Galler + Universalplåt	3 1		180-200	120-150
Grönsaker					
Grönsaker, 0,5 kg	Universalplåt	3		220-230	15-20
Bakade potatishalvor, 0,5 kg	Universalplåt	3		190-200	40-50
Fisk					
Fiskfilé, bakad	Galler + Universalplåt	3 1		200-220	20-30
Ugnsstek fisk	Galler + Universalplåt	3 1		180-200	30-40

\* Vänd efter halva tiden.

# Smart tillagning









## Grillning

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

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Bröd					
Rostat bröd	Galler	5		250-270	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 2/3 av tillagningstiden.

## Frost färdig rätt

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frusen pizza, 0,4-0,6 kg	Galler	3		200-220	15-25
Frost lasagne	Galler	3		180-200	45-50
Frysta pommes frites	Universalplåt	3		220-225	20-25
Frysta krocketter	Universalplåt	3		220-230	25-30
Frost 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 förvalet av låg temperatur. Det sker genom att över- och undervärmen används. Det här läget passar för köttstekar och kyckling.

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

### 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.

Nr	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	Potatisgratäng, 1,0-1,5 kg	Galler, 22-24 cm ugnform	1		180-190	45-50

## Smart tillagning

Nr	Del	Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
4	Övre	Kycklingklubbor	Galler + Universalplåt	4 4		230-250	30-35
	Nedre	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Galler, 22-24 cm ugnform	1		190-200	30-35
5	Övre	Fiskfilé, 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.)
Potatisgratäng	Galler, 22-24 cm ugnform	4		160-170	40-50
Scones	Universalplåt	4		180-190	30-35
Lasagne	Galler, 22-24 cm ugnform	4		180-190	25-35
Kycklingklubbor *	Galler + Universalplåt	4 4		230-250	30-35

\* Förvärm inte ugnen.

### Nedre

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Mjuk kaka	Galler, 24 cm avlång kakform	1		170-180	50-60
Tigerkaka	Galler, Gugelhupf-plåtform	1		160-170	60-70
Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm form	1		160-170	70-80
Hembakad pizza 1,0-1,2 kg	Universalplåt	1		190-210	13-18



### Eko-varmluft

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

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Smulpaj, 0,8-1,2 kg	Galler, 24 cm ugnform	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
Fryst 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

### Dubbel tillagning - eko-varmluftsläge

Du kan även använda eko-varmluftsläget i det övre eller undre facket för att spara ström. Tiderna i denna kategori föreslås utan förvärmning före tillagning för att spara mer energi.

#### Övre

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Lasagne	Galler, 22-24 cm ugnform	4	180-200	30-45
Frysta pommes frites	Universalplåt	4	200-210	25-35
Fryst klyftpotatis	Universalplåt	4	200-210	25-35
Rostbiff	Galler + Universalplåt	4 4	170-180	60-80

#### Nedre

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Tigerkaka	Galler, Gugelhupf-plåtform	1	170-180	60-70
Mjuk kaka	Galler, 24 cm avlång kakform	1	170-180	50-60
Bakpotatis	Universalplåt	1	190-200	70-90
Fryst pizza	Galler	1	200-210	25-30

# Smart tillagning

## Automatiska tillagningsprogram

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Mat som snabbt blir dålig (t.ex. mjölk, ägg, fisk, kött och fågel) bör inte ställas in i ugnen i mer än en timme före tillagningen börjar, och bör tas ut så snart som tillagningen är klar. Om du äter mat som har blivit dålig kan du bli sjuk till följd av matförgiftning.

### 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** för att 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	Pastagrätäng	1,2-1,5	Galler	3
		Tillaga pastagrätäng 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 plåtform. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Universalplåt	3
		Tillaga croissanter (kall färdig deg). Lägg bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 8	Äppelkaka med smördeg	0,3-0,4	Universalplåt	3
		Placera äppelkakorna med smördeg på bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 9	Botten till frukttårta	0,4-0,5	Galler	3
		Placera degen i en svart smord bakform av metall för kakkbotten. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 10	Quiche lorraine	1,2-1,5	Galler	2
		Förbered pajdegen och lägg den i en rund pajform med en diameter på 25 cm. Starta programmet, tillsatt fyllning och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 11	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 formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 12	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 formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 13	Frallor	0,3-0,5	Universalplåt	3
		Tillaga rullar (kall färdig deg). Lägg bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 14	Smulpaj	0,8-1,2	Galler	3
		Placera färsk frukt (hallon, björnbär, äppelskivor eller päronskivor) på en ugnform 22-24 cm. Fördela smulor ovanpå. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 15	Scones	0,5-0,6	Universalplåt	3
		Lägg sconesen (5-6 cm i diameter) på bakpapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 16	Sockerkaka	0,5-0,6	Galler	3
		Förbered smeten och håll den i en svart rektangulär bakform med en diameter på 26 cm. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 17	Tigerkaka	0,7-0,8	Galler	2
		Förbered smeten och håll den i en rund gugelhuf- eller sockerkaksform av plåt. Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 18	Mjuk kaka	0,7-0,8	Galler	2
		Förbered smeten och håll den i en svart rektangulär bakform (längd 25 cm). Starta programmet och placera plåtformen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Galler	3
		Förbered kaksmeten med hjälp av en ugnssäker form, 20-24 cm. Starta programmet och placera formen på gallrets mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

## Smart tillagning

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 20	Rostbiff	0,8-1,3	Galler	2
			Universalplåt	1
		Krydda nötköttet och låt stå i kylan i en timme. Placera på gallret med den feta sidan uppåt.		
A 21	Långsamt tillagad nösttek	0,8-1,3	Galler	2
			Universalplåt	1
		Krydda nötköttet och låt stå i kylan i en timme. Placera på gallret med den feta sidan uppåt.		
A 22	Örtstekta lammkotletter	0,4-0,9	Galler	4
			Universalplåt	1
		Marinera lammkotletter med örter och kryddor och lägg dem på galler.		
A 23	Lammen med benet kvar	1,0-1,5	Galler	3
			Universalplåt	1
		Marinera lammet och lägg på gallret.		
A 24	Fläskstek med svål	0,8-1,3	Galler	3
			Universalplåt	1
		Placera fläsksteken med feta sidan uppåt på gallret.		
A 25	Revbensspjäll	0,8-1,3	Galler	3
			Universalplåt	1
		Placera revbensspjället på gallret.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 26	Kyckling, hel	1,0-1,5	Galler	2
			Universalplåt	1
		Skölj och rensa kycklingen. Pensla kycklingen med olja och kryddor. Lägg den med bröstsidan nedåt på gallret och vänd när ugnen piper.		
A 27	Kycklingbröst	0,5-1,0	Galler	4
			Universalplåt	1
		Marinera bröstet och lägg på gallret.		
A 28	Kycklingklubba	0,5-1,0	Galler	4
			Universalplåt	1
		Pensla med olja och kryddor och placera på gallret.		
A 29	Ankbröst	0,3-0,8	Galler	4
			Universalplåt	1
		Placera ankbrösten med den feta sidan uppåt på gallret. Den första inställningen är för medium och den andra för medium/genomstekt tillagningsnivå.		
A 30	Öringsfilé, ugnstek	0,3-0,8	Universalplåt	4
			Lägg öringsfiléerna med skinnsidan uppåt på universalplåten.	
A 31	Öring	0,3-0,8	Galler	4
			Universalplåt	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.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 32	Sjötunga	0,3-0,8	Universalplåt	3
		Placera sjötungan på bakplåtspapper på universalplåten. Skär ytan med kniv.		
A 33	Stekt lax/laxfilé	0,3-0,8	Galler	4
			Universalplåt	1
		Rensa och skölj filéerna eller kotletterna. Placera filéernas skinnsida uppåt på gallret.		
A 34	Rostade grönsaker	0,3-0,8	Universalplåt	4
		Skölj och förbered skivor av zucchini, aubergine, paprika, lök och körsbärstomater. Pensla med olja, örter och kryddor. Fördela grönsakerna jämnt i formen.		
A 35	Bakade potatishalvor	0,5-1,0	Universalplåt	3
		Skär stora potatisar (200 g/st.) i halvor på längden. Lägg dem med snittytan uppåt på universalplåten, pensla med olivolja och krydda med örter och kryddor.		
A 36	Frysta pommes frites	0,3-0,8	Universalplåt	3
		Fördela de frysta pommes frites jämnt på universalplåten.		
A 37	Fryst klyftpotatis	0,3-0,8	Universalplåt	3
		Fördela fryst klyftpotatis jämnt på universalplåten.		
A 38	Fryst pizza	0,3-0,8	Galler	3
		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.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 39	Hemgjord pizza	0,8-1,3	Universalplåt	2
		Förbered hemlagad pizza med jäst deg och lägg den på universalplåten. Vikten inkluderar massan och garnering som sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 40	Jäsa deg	0,3-0,8	Galler	2
		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.		

# Smart tillagning

## 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** för att starta automatisk tillagning.

### ⚠ VARNING!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

#### 1. Övre

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
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	Kycklingklubba	0,5-1,0	Galler	4
			Universalplåt	4
		Pensla med olja och kryddor och placera på gallret.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 4	Bakade potatishalvor	0,5-1,0	Universalplåt	4
		Skär stora potatisar (200 g/st.) i halvor på längden. Lägg dem med snittytan uppåt på universalplåten, pensla med olivolja och krydda med örter och kryddor.		
A 5	Frysta pommes frites	0,3-0,8	Universalplåt	4
		Fördela de frysta pommes frites jämnt på universalplåten.		

#### 2. Nedre

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
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 äppelkakorna med smördeg på bakplåtspapper på universalplåten. Starta programmet och placera plåten i ugnen 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.		

Kod	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 4	Fryst pizza	0,3-0,8	Galler	1
		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 5	Hembakad pizza	0,8-1,3	Universalplåt	1
		Förbered hemlagad pizza med jäst deg och lägg den på universalplåten. Vikten inkluderar massan och garnering som sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet och placera plåten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

### 3. Dubbel

Du kan välja ett automatiskt program för det nedre och övre facket och tillaga i den samtidigt.

#### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

När du använder antingen det övre eller nedre facket kan det hända att fläkten och värmesystemet för det andra facket körs för optimala prestanda. Det fack som inte används får inte användas i icke avsedda syften.

## Testrätter

Enligt standard EN 60350-1

### 1. Bakning

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

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små mjuka kakor	Universalplåt	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Mördegskakor	Universalplåt + Universalplåt	1+3		140	30-35
Fettfri sockerkaka	Galler + Kakformar med löstagbar botten (mörk beläggning, Ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Äppelpaj	Galler + 2 kakformar med löstagbar botten * (mörk beläggning, Ø 20 cm)	2 placerade diagonalt		160	70-80
	Universalplåt + Galler + 2 kakformar med löstagbar botten ** (mörk beläggning, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90



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

\*\* Två kakor kan läggas i mitten ovanpå varandra.

# Smart tillagning


## 2. Grillning

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

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Varma smörgåsar på vitt bröd	Galler	5		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  $\frac{2}{3}$  av tillagningstiden.

## 3. Stekning

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kyckling *	Galler + Universalplåt (för uppsamling av dropp)	3 1		200	65-80 *

\* 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. Smörj en ugnform med smör (22-24 cm). Fördela skivorna på en ren handduk och håll dem täckta med en handduk medan du förbereder resten av ingredienserna. Blanda resten av ingredienserna förutom riven ost i en stor skål och blanda väl. Lägg potatisskivorna i något överlappande lager i formen och håll blandningen över dem. Strö över osten till gratinering och grädda. Servera med några färska timjansblad ovanpå.

### Grönsaksgratäng

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

**Anvisningar** Skölj grönsakerna och dela dem i 3-5 mm tjocka skivor. Lägg dem i lager i en ugnform (22-24 cm) och håll olja på grönsakerna. Blanda resten av ingredienserna förutom den rivna osten och håll den över grönsakerna. Strö över osten till gratinering och grädda. Strö några färska timjansblad ovanpå.



## Lasagne

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

## Äppelpaj

- Ingredienser**
- **Pajdeg:** 275 g mjöl,  $\frac{1}{2}$  msk salt, 125 g strösocker, 8 g vaniljsocker, 175 g kallt smör, 1 ägg (uppvispad)
  - **Fyllning:** 750 g fasta hela äpplen, 1 msk citronsaft, 40 g socker,  $\frac{1}{2}$  msk kanel, 50 g kärnfria russin, 2 msk brödsulor

- Anvisningar** Sikta mjölet med saltet i en stor skål. Sikta i strösockret och vaniljsockret. Använd 2 knivar och skär smöret genom mjölet i små kuber. Tillsätt  $\frac{3}{4}$  av det uppvispade ägget. Knåda alla ingredienserna i matberedaren tills en smulig deg formas. Forma degen till en boll med händerna. Slå in den i plastfilm och kyl den i ca 30 min.
- Smörj bakformen av plåt med löstagbar botten (24-26 cm i diameter) och bröa med mjöl. Kavla ut  $\frac{3}{4}$  av degen till 5 mm tjocklek. Klä plåtformen med degen (botten och sidorna). Skala och kärna ur äpplena. Skär dem i tärningar på cirka  $\frac{3}{4}$  x  $\frac{3}{4}$  cm. Stänk ner äpplena med citronsaft och blanda väl. Skölj och torka vinbär och russin. Tillsätt socker, kanel, russin och vinbär. Blanda ordentligt och strö ströbröd på botten av smuldegen. Tryck till lite.
- Rulla ut resten av degen. Skär degen i små strängar och lägg dem i kors över fyllningen. Pensla pajen jämnt med resten av de vispade äggen.

## Smart tillagning

### Quiche lorraine

- Ingredienser**
- **Pajdeg:** 200 g vetemjöl, 80 g smör, 1 ägg
  - **Fyllning:** 75 g bacontärningar utan fett, 125 ml grädde, 125 g crème 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**
- **Smuldeg:** 200 g mjöl, 100 g smör, 100 g socker, 2 g salt, 2 g malen kanel
  - **Frukt:** 600 g blandfrukt
- Anvisningar** Blanda alla ingredienserna till en smuldeg som sedan läggs ovanpå. Fördela blandfrukten i en ugnform och strö smuldegen över den.

### Hembakad pizza

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

### Rostbiff

- Ingredienser**
- 1 kg ryggbiff, 5 g salt, 1 g peppar, 3 g vardera av rosmarin, timjan.
- Anvisningar** Krydda nötköttet med salt, peppar och rosmarin och låt stå i kylan 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. Värm olja i en såspanna och tillsätt löken. Låt koka tills det mjuknar och tillsätt resten av ingredienserna. Koka upp, minska värmen och låt sjuda i 30 minuter tills såsen tjocknar. Marinera spjällen med grillsåsen i minst 30 min. upp till 1 timme.

## Underhåll

### Rengöring

Rengör ugnen regelbundet så blir det lättare att rengöra.

#### **⚠ VARNING!**

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

#### **Ugnens insida**

- Rengör ugnens insida med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten.
- Rengör inte tätninglisterna för hand.
- För att undvika skada på de emaljerade ugnsytorna ska du endast använda vanliga ugnrensmedel.
- För att avlägsna envis smuts ska du använda ett särskilt ugnrensmedel.

#### **Ugnens utsida**

Rengör ugnens utsida, till exempel luckan, handtaget och skärmen med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten. Torka med handduk eller hushållspapper. Fett och smuts kan bli kvar, särskilt runt handtagen på grund av den varma luften från insidan. Vi rekommenderar att handtaget görs rent efter varje användning.

#### **Tillbehör**

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

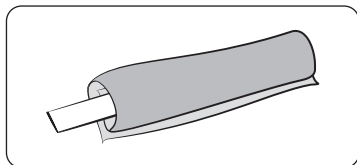
#### **Katalytiska emaljtor (endast på tillämpliga modeller)**

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.

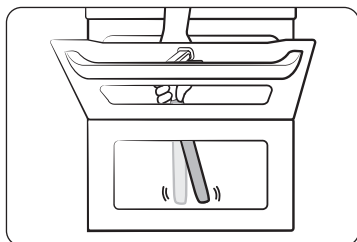
1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Gör rent ugnens insida.
3. Välj läget Varmluft med högsta temperatur och kör cykeln i en timme.

# Underhåll

## Lucka



1. Vira en blöt trasa runt ett långt föremål.

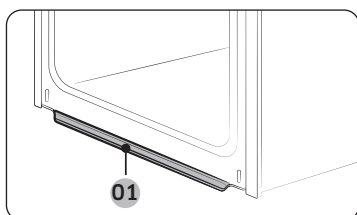


2. Placera trasan på luckans insida.
3. Rengör luckan.
4. Häll rengöringsmedel på trasan och rengör igen.
5. Torka bort fukt och rengöringsmedel med en torr trasa.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

Ta inte bort luckan för att rengöra den.

## Vattensamlare



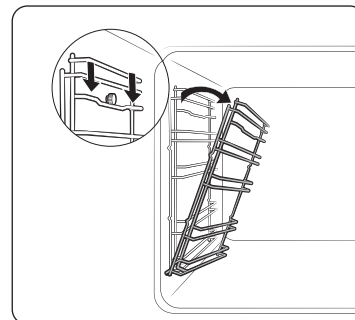
### 01 Vattensamlare

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

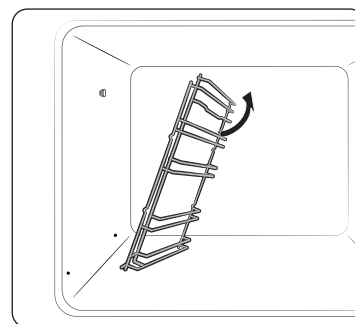
⚠ **WARNING!**

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

## Sidogaller (endast på tillämpliga modeller)



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



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

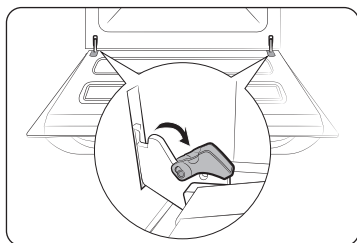
⚠ **OBS!**

Ugnen fungerar utan sidogallren och gallren på plats.

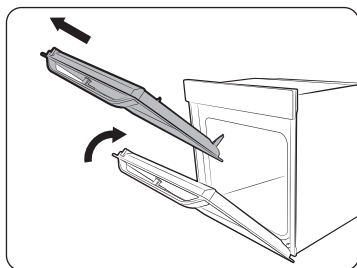
## Ta bort luckan

### ⚠ VARNING!

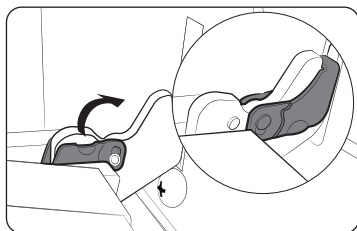
Ugnsluckan är tung.



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



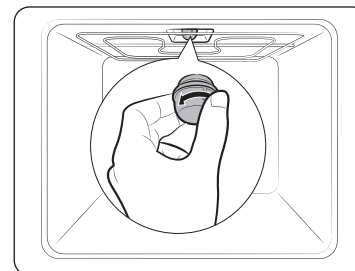
2. Stäng igen luckan till ca 70°. Håll luckan på bida sidorna med båda händerna och lyft och dra uppåt till gångjärnen lossnar.



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

## Byte

### Glödlampor

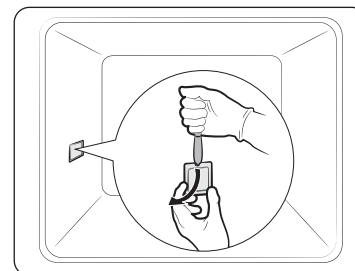


1. Avlägsna glashöljet på baksidan genom att vrida moturs.
2. Byt ut ugnslampan.
3. Gör rent glashöljet.
4. När du är klar ska du följa steg 1 ovan i omvänd ordning för att montera glashöljet.

### ⚠ VARNING!

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

### 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det finns främmande material mellan knapparna.</li> <li>• Pekmodeller: det finns fukt på utsidan.</li> <li>• Låsfunktionen är aktiverad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta bort det främmande materialet och försök igen.</li> <li>• Avlägsna fukten och försök igen.</li> <li>• Kontrollera om låsfunktionen är aktiverad.</li> </ul>
Tiden visas inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om det inte finns någon strömförsörjning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera om det finns någon strömförsörjning.</li> </ul>
Ugnen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om det inte finns någon strömförsörjning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera om det finns någon strömförsörjning.</li> </ul>
Ugnen stoppar medan den används.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om den är bortkopplad från vägguttaget.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Återanslut strömmen.</li> </ul>
Strömmen slås av medan ugnen är på.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om kontinuerlig tillagning tar lång tid.</li> <li>• Om kylfläkten inte fungerar.</li> <li>• Om ugnen är installerad på en plats utan bra ventilation.</li> <li>• Om flera kontakter ansluts i samma uttag.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.</li> <li>• Lyssna efter ljudet från kylfläkten.</li> <li>• Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.</li> <li>• Använd en enda kontakt.</li> </ul>
Det finns ingen ström i ugnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om det inte finns någon strömförsörjning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera om det finns någon strömförsörjning.</li> </ul>
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om ugnen är installerad på en plats utan bra ventilation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.</li> </ul>

Problem	Orsak	Åtgärd
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om det finns matrester mellan luckan och produktens insida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gör rent ugnen ordentligt och öppna sedan luckan igen.</li> </ul>
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om lampan tänds och sedan slocknar.</li> <li>• Om lampan täcks med främmande material under tillagning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan.</li> </ul>
Elektrisk stöt uppstår på ugnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om strömmen inte är ordentligt jordad.</li> <li>• Om du använder en kontakt utan jord.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera om strömförsörjningen är ordentligt jordad.</li> </ul>
Det droppar vatten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med produkten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.</li> </ul>
Det kommer ånga genom en spricka i luckan.		
Det finns vatten kvar i ugnen.		
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ljusstyrkan ändras med effektvariationer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effektvariationer under tillagning är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.</li> </ul>
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fläkten körs automatiskt under en viss tid för att ventilera ugnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.</li> </ul>

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen blir inte varm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Om luckan är öppen.</li> <li>Om ugnens kontroller inte är korrekt inställda.</li> <li>Om hushållets säkring har gått eller krets brytaren har löst ut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng luckan och starta om.</li> <li>Se kapitlet om ugnens funktioner och återställ ugnen.</li> <li>Byt ut säkringarna eller återställ kretsen. Om detta inträffar flera gånger ska en auktoriserad elektriker tillkallas.</li> </ul>
Rök kommer ur ugnen när den används.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Under första användningen.</li> <li>Om det finns mat på värmesystemen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rök kan komma från värmesystemet när du använder ugnen första gången. Detta är inte ett problem med produkten och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.</li> <li>Låt ugnen svalna tillräckligt och ta bort maten från värmesystemet.</li> </ul>
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Om du använder plastbehållare eller andra behållare som inte är värmetåliga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Använd glasbehållare lämpliga för varma temperaturer.</li> </ul>
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Om luckan öppnas ofta under tillagning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen är varm under pyro-rengöring.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Detta beror på att pyro-rengöring använder höga temperaturer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.</li> </ul>
Det luktar bränt under pyro-rengöringen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pyro-rengöring använder höga temperaturer, så det kan lukta av matrester som bränns.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.</li> </ul>
Ångrengöring fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Detta beror på att temperaturen är för hög.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Låt ugnen svalna och använd den sedan.</li> </ul>
Dubbelt tillagningsläge fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Om avskiljaren inte är korrekt monterad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sätt i avskiljaren korrekt och använd den.</li> </ul>
Enkelt tillagningsläge fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Om avskiljaren infogas i ugnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta ut avskiljaren och använd den.</li> </ul>
Fackets fläkt, som inte används i läget Dubbel tillagning, körs (eller temperaturen i facket är hög).	<ul style="list-style-type: none"> <li>För bästa tillagningsprestanda och tillagningsresultat kan det hända att fläkten och värmesystemet i det fack som inte används körs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.</li> </ul>

# Felsökning

## Informationskoder

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

Kod	Betydelse	Åtgärd
C-d1	Lucklåset fungerar inte korrekt.	Slå av ugnen och starta den igen. Om problemet kvarstår ska du slå av all ström under 30 sekunder eller mer och sedan ansluta igen. Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter.
C-20	Sensorfel.	
C-21		
C-22		
C-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	<b>Knappproblem</b> 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	<b>Säkerhetsbrytare</b> Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid. <ul style="list-style-type: none"><li>• Under 105 °C - 16 timmar</li><li>• Mellan 105 °C och 240 °C - 8 timmar</li><li>• Från 245 °C till Max. - 4 timmar</li></ul>	Detta är inte ett systemfel. Slå av ugnen och ta bort maten. Försök sedan normalt igen.



## Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Spänning		230-240 V ~ 50 Hz
Maximalt ansluten strömbelastning		3650-3950 W
Mått (B x H x D)	Huvudenhet	595 x 595 x 570 mm
	Inbyggd	560 x 572 x 549 mm
Volym		75 liter
Vikt	Nät (med alla tillbehör)	47,2 kg

## Bilaga

### Produktdatablad

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellbeskrivning	NV75N5671**, NV75N5672**, NV75N567D**
Energieffektivitetsindex per kavitet (EEI <sub>kavitet</sub> )	81,6
Energieffektivitetsklass per utrymme	A+
Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi) (EC <sub>elkavitet</sub> )	1,05 kWh/cykel
Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi) (EC <sub>elkavitet</sub> )	0,71 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas)	elektricitet
Volym per kavitet (V)	75 L
Typ av ugn	Inbyggd
Apparatens massa (M)	47,2 kg

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

### Energispartips

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

PM

---

PM

---

## FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-01055E-01

# Innebygd ovn

## Bruker- og installasjonshåndbok

NV75N5671\*\* / NV75N5672\*\* / NV75N567D\*\*



**SAMSUNG**

# Innhold

<b>Bruke denne håndboken</b>	<b>3</b>
Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:	3
<b>Sikkerhetsinstruksjoner</b>	<b>3</b>
Viktige sikkerhetsforholdsregler	3
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	6
Automatisk energisparingsfunksjon	6
<b>Installasjon</b>	<b>7</b>
Pakkens innhold	7
Klargjøring for å installere stekeovnen	8
Strømtilkobling	8
Kabinettmontering	8
<b>Før du begynner</b>	<b>10</b>
Innledende innstillinger	10
Lukt av ny ovn	11
Smart sikkerhetsmekanisme	11
Tilbehør	11
Fleksibel dør	13
Mekanisk lås (kun enkelte modeller)	14
Modus for tilberedning på to nivåer	14
<b>Bruk</b>	<b>15</b>
Kontrollpanel	15
Vanlige innstillinger	16
Tilberedningsmoduser (unntatt grill)	19
Tilberedningsmoduser (grill)	22
Mulige temperaturer i modus for tilberedning på to nivåer	23
Stoppe tilberedningen	24

Spesialfunksjon	24
Automatisk tilberedning	25
Rengjøring	26
Tidtaker	27
Lyd på/av	27
<b>Smart matlaging</b>	<b>28</b>
Manuell matlaging	28
Programmer for automatisk tilberedning	34
Testretter	39
En samling av vanlige automatisk tilberedte oppskrifter	40
<b>Vedlikehold</b>	<b>43</b>
Rengjøring	43
Ta av døren	45
Utskiftning	45
<b>Feilsøking</b>	<b>46</b>
Kontrollpunkter	46
Informasjonskoder	48
<b>Tekniske spesifikasjoner</b>	<b>49</b>
<b>Vedlegg</b>	<b>49</b>
Produktdataark	49

## Bruke denne håndboken

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

### Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:

#### ADVARSEL

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

#### FORSIKTIG

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

#### MERK

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

## Sikkerhetsinstruksjoner

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

### Viktige sikkerhetsforholdsregler

#### ADVARSEL

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

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Innretningen for frakobling må være innlemmet i den faste kablingen i henhold til kablingsregler.

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

## Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

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

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

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

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

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

Hvis dette apparatet har rensingsfunksjoner, kan overflatene bli varmere enn vanlig under selvrensingen, og barn bør holdes unna mens dette utføres. For apparater med pyrolytisk rengjøringsprosess. Noen dyr, særlig fugler, kan være følsomme for røyk og lokale temperatursvingninger under den pyrolytiske rengjøringsprosessen, og bør flyttes til et sted med god lufting mens prosessen pågår.

Luft rommet under og etter rengjøringsprosessen.

Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.

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

Det skal ikke brukes en damprens.

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



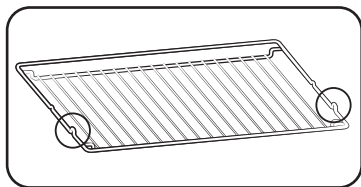
For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

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

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

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

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



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

#### **⚠ FORSIKTIG**

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

Dette apparatet må kobles til strømmettet av en autorisert elektriker.

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

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

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.

Stekeovnen må kobles til strømmettet via en godkjent kretsbytter eller sikring. Bruk aldri grenuttak eller skjøteledninger.

Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.

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

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

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

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

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

Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.

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

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

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

## Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

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

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

Ovnsdøren må være lukket under tilberedning.

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

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

Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.

Bakevarer må ikke plasseres på ovnsdøren når den er åpen.

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

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

Ikke åpne døren med unødvendig mye kraft.

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

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

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



### (Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden.

For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Du kan lese mer om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser (f.eks. REACH, WEEE og batterier) på:  
[www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## Automatisk energisparingsfunksjon

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

# Installasjon

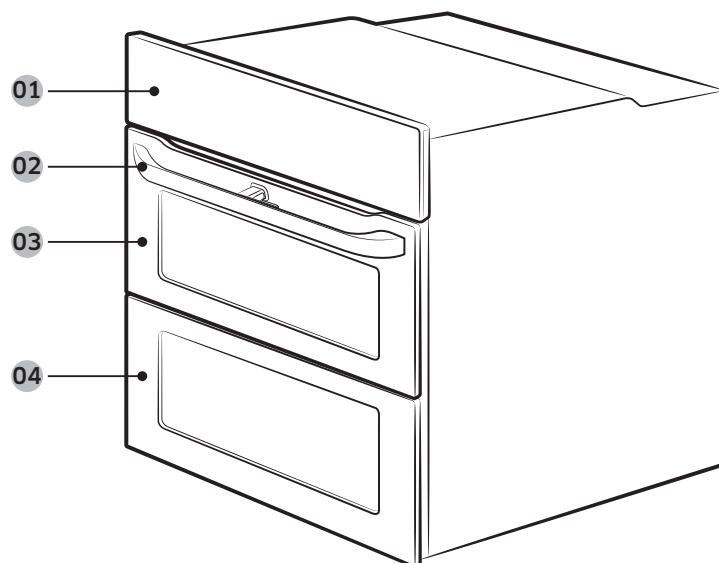
## ⚠ ADVARSEL

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

## Pakkens innhold

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

## Et overblikk over ovnen



01 Kontrollpanel

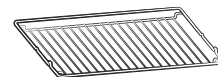
02 Dørhåndtak

03 Opp-dør

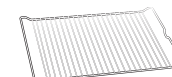
04 Hoveddør

## Tilbehør

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



Rist



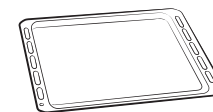
Ristinnsats \*



Stekeplate \*



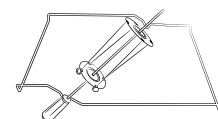
Universalplate \*



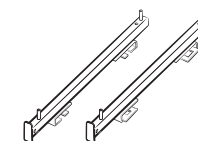
Ekstra dyp plate \*



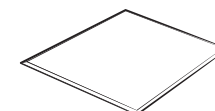
Stekespiddinnsats \*



Stekespiddinnsats med kebabspidd \*



Teleskopskinne \*



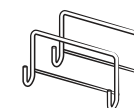
Skilleplate



Steketermometer \*



2 skruer (M4 L25)



Installer håndtak

## 📖 MERK

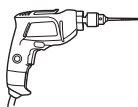
Tilbehør som er merket med en stjerne (\*) følger ikke med til alle ovnsmodeller.

# Installasjon

## Klargjøring for å installere stekeovnen

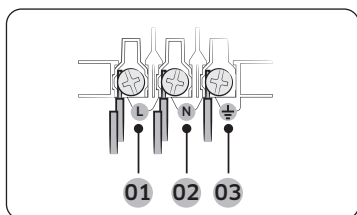


Phillips-skrutrekker



Bor

## Strømtilkobling



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 mm<sup>2</sup>.

- 01 BRUN eller SVART
- 02 BLÅ eller HVIT
- 03 GUL og GRØNN

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

Sjekk effektspesifikasjonene på etiketten som er festet på ovnen. Bruk en skrutrekker til å åpne bakdekelet på ovnen, og ta ut skruene på støpselklemmen. Koble deretter strømledningene til de relevante koblingspolene. (⏚)-terminalen er beregnet på jording. Koble først til de gule og grønne ledningene (jord). Disse må være lengre enn de andre ledningene. Hvis du bruker en kontakt av støpseltypen, må støpselet være tilgjengelig også etter at ovnen er installert. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for ulykker som skyldes manglende eller feilaktig jording.

## ⚠ ADVARSEL

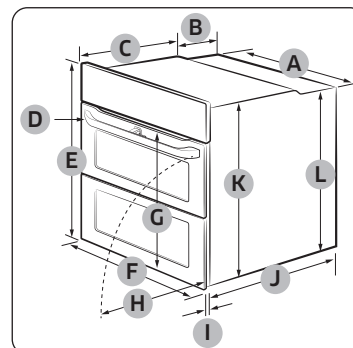
Du må ikke trække på eller vri ledningene når ovnen installeres, og du må holde dem borte fra ovnsdeler som produserer varme.

## Kabinettmontering

Hvis du skal installere ovnen i et innebygd kabinett, må plastoverflatene og klebedelene til kabinettet være varmebestandige til opptil 90 °C. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for møblement som skades av varme fra ovnen.

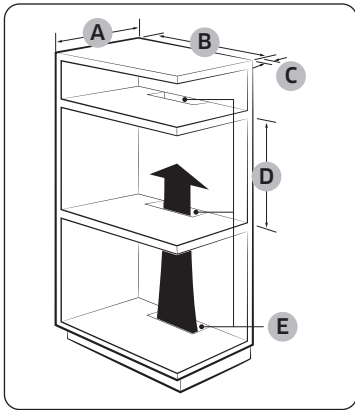
Ovnen må ventileres på ordentlig måte. Det må være en åpning på ca. 50 mm mellom nedre hylle og støtteveggen for ventilasjonsformål. Hvis ovnen installeres under en kokeplate, må du følge installasjonsanvisningene for kokeplaten.

## Påkrevde installasjonsdimensjoner



Ovn (mm)

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

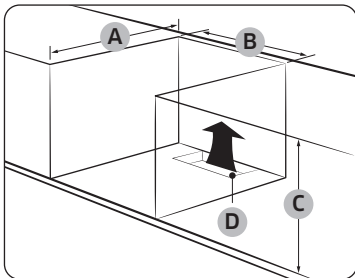


Innebygd kabinett (mm)

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

**MERK**

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



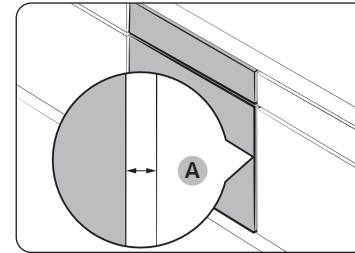
Nedsenket kabinett (mm)

<b>A</b>	Min. 550
<b>B</b>	Min. 560
<b>C</b>	Min. 600
<b>D</b>	Min. 460 x Min. 50

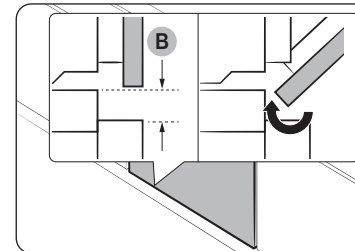
**MERK**

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

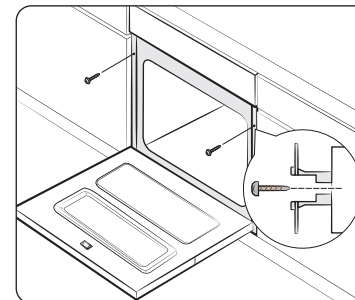
Montere ovnen



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



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



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

## Installasjon

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

### ⚠ ADVARSEL

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

### 📖 MERK

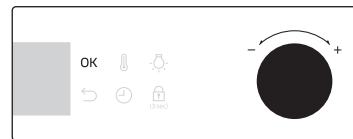
Det faktiske utseendet til ovnen avhenger av modellen.

Før du begynner

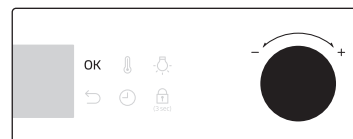
## Før du begynner

### Innledende innstillinger

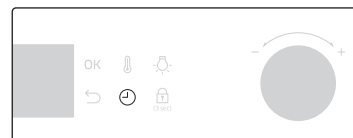
Når du slår på ovnen for første gang, vises standardklokkeslettet "12:00" på skjermen, og timetallet ("12") blinker. Følg trinnene nedenfor for å stille inn riktig tid.




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



2. Mens minuttallet blinker, vrir du på verdigelgeren 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  i 3 sekunder og følger trinnene ovenfor.

## Lukt av ny ovn

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

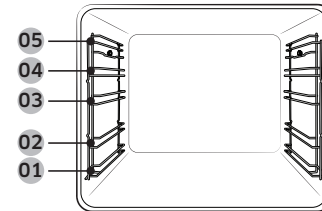
1. Ta ut alt tilbehør i ovnen.
2. Kjør ovnen med programmene Konveksjon eller Konvensjonell på 200 °C i en time. Dette brenner bort eventuelle gjenværende produksjonsstoffer i ovnen.
3. Slå av ovnen når prosessen er ferdig.

## Smart sikkerhetsmekanisme

Hvis du åpner døren mens ovnen er i bruk, tennes ovnslyset, og både viften og varmeelementene slås av. Dette er for å hindre fysiske skader som brannskader, 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 rengjøringsklut.



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

- Sett inn tilbehøret på riktig sted i ovnen.
- La det være en avstand på minst 1 cm mellom tilbehøret og bunnen i ovnen samt mellom tilbehøret og annet tilbehør.
- Vær forsiktig når du tar ut kokekar og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan endre form etter hvert som det tilar 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.



## Før du begynner

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 enkeltmodus på fjerde rille, der spiddadapteren kan plasseres. Skru av håndtaket på spiddet, og ta det av ved grilling.
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. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sett spiddet inn i kjøttet. Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur håndtaket mot den butte enden.</li> <li>2. Legg lett kokte poteter og grønnsaker rundt kjøttet.</li> <li>3. Sett holderen på den midtre rillen med "V"-formen vendt mot døren. Legg spiddet på holderen med den spisse enden vendt bakover, og skyv det forsiktig inntil tuppen av spiddet kommer inn i roteringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden på spiddet må ligge i "V"-formen. (Spiddet har to tapper som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Tappene fungerer også som et feste for håndtaket.)</li> <li>4. Skru av håndtaket før bruk.</li> <li>5. Når steking er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spiddet fra holderen.</li> </ol>

Teleskopskinner *	Bruk teleskopskinneplaten til å sette inn stekeplaten ved å gjøre som følger: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trekk skinneplaten ut fra ovnen.</li> <li>2. Sett stekeplaten på skinneplaten, og skyv skinneplaten inn i ovnen.</li> <li>3. Lukk ovnsdøren.</li> </ol>
Skilleplate	Skilleplaten er utviklet for å dele ovnen i to rom. Bruk skilleplaten i modus for tilberedning på to nivåer. Ikke bruk skilleplaten som en hylle.
Steketermometer *	Steketermometeret måler den indre temperaturen i kjøttet som tilberedes. Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.

### ⚠ ADVARSEL

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

### 📖 MERK

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

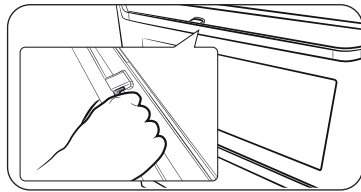




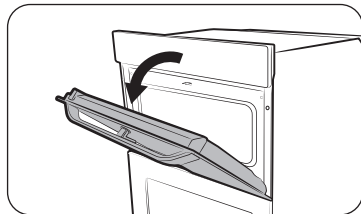
## Fleksibel dør

Denne stekeovnen har en unik fleksibel dør som er hengslet i midten slik at du bare behøver åpne den øvre halvdel for å få tilgang til den øvre delen av ovnen. Når du bruker dobbel tilberedning-egenskapen, får du tilgang til den øvre delen av ovnen enklere og med bedre energieffektivitet.

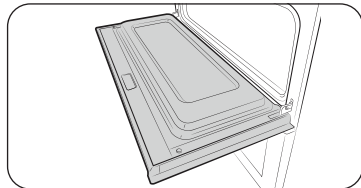
### Slik bruker du den øvre døren



1. Skyv håndtaksspaken fullstendig.

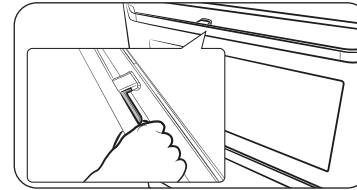


2. Trekk i håndtaket.

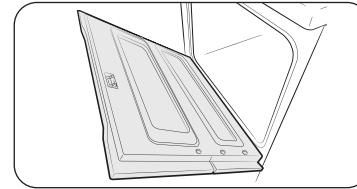


3. Dette åpner bare den øvre døren som illustrert.

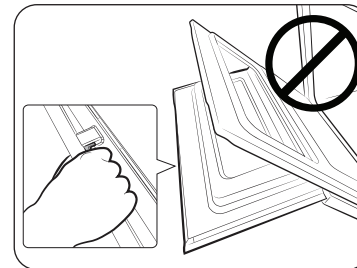
### Slik bruker du hele døren



1. Hold området uten spake på håndtaket og trekk.



2. Dette åpner hele døren som illustrert.



#### ⚠ FORSIKTIG

Når du åpner hele døren, må du passe på at du holder i området uten spake på håndtaket. Hvis spaken trykkes når du er i ferd med å åpne døren, kan den øvre døren åpnes og forårsake personskaade.

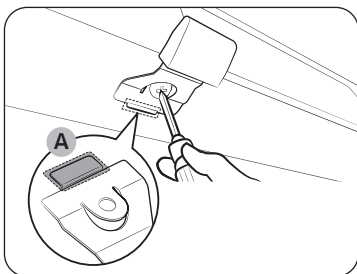
#### 📖 MERK

- Ikke plasser tunge objekter, eller legg for mye trykk på den øvre døren.
- Ikke la barn leke med eller på den øvre døren.

## Før du begynner

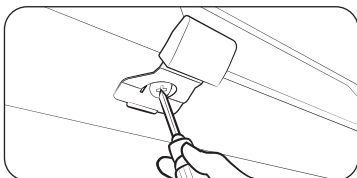
### Mekanisk lås (kun enkelte modeller)

#### Installasjon



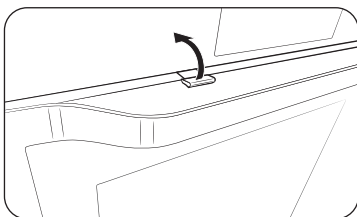
1. Sett inn den tynne delen **(A)** av den mekaniske låsen i det tilsvarende sporet på låshåndtaket som vist.
2. Stram til skruen på låshåndtaket.

#### Demontering



- Løsne og ta ut skruen fra låshåndtaket.

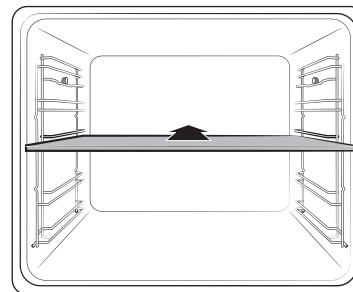
#### Låse / låse opp



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

### 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 ovnsrommet i to. Ovnens registrerer skilleplaten og aktiverer det øvre rommet som standard.

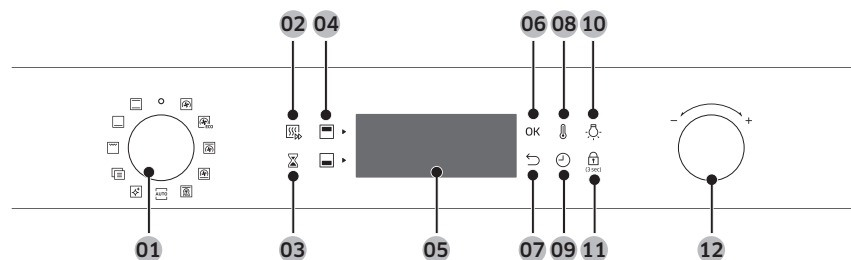
#### **MERK**

Tilgjengeligheten til modus for tilberedning på to nivåer avhenger av oppskriften. For mer informasjon kan du se delen **Smart matlaging** 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.



<b>01</b> Modusvelger	Vri for å velge en tilberedningsmodus eller -funksjon.
<b>02</b> Rask forvarming (kun enkelte modeller)	Med rask forvarming varmes ovnen raskt til en angitt temperatur. <ul style="list-style-type: none"><li>Trykk for å slå alternativet for rask forvarming på eller av.</li><li>Bare tilgjengelig med enkeltmodus.</li><li>Deaktivert for temperaturer angitt for mindre enn 100 °C.</li></ul>
<b>03</b> Tidtaker	Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.
<b>04</b> Øvre/Nedre rom	Indikatorene slås på når du setter inn skilleplaten. Du kan velge øvre eller nedre for oppskriften din.
<b>05</b> Skjerm	Viser nødvendig informasjon om de valgte modusene eller innstillingene.
<b>06</b> OK	Trykk for å bekrefte innstillingene.
<b>07</b> Bakside	Avbryt gjeldende innstillinger, og gå tilbake til hovedskjermen.
<b>08</b> Temperatur	Bruk til å angi temperatur.
<b>09</b> Tilberedningstid	Trykk for å angi tilberedningstid.

<b>10</b> Ovnslyset	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.
<b>11</b> Barnesikring	Barnesikringen deaktiverer alle kontrollene for å forhindre ulykker. Men du kan slå den av ved å skru av modusvelgeren. Du kan aktivere barnesikringen ved å trykke og holde inne i 3 sekunder. Trykk og hold i 3 nye sekunder for å deaktivere låsen på kontrollpanelet.
<b>12</b> Verdivelger	Bruk verdivelgeren til å gjøre følgende: <ul style="list-style-type: none"><li>Angi tilberedningstid eller temperatur.</li><li>Velge en underkategori for toppnivåmenyene: rengjøring, automatisk tilberedning, spesialfunksjon eller grill.</li><li>Velg en porsjonsstørrelse for de automatiske stekeprogrammene.</li></ul>

### MERK

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

# Bruk

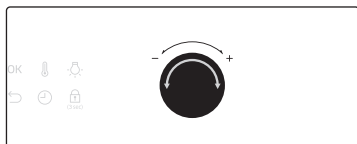
## Vanlige innstillinger

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.

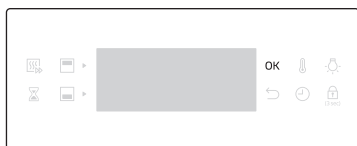
### Temperatur



1. Vri på modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon. Standardtemperaturen for hvert valg vises.




2. Vri på verdivelgeren for å angi ønsket temperatur.



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

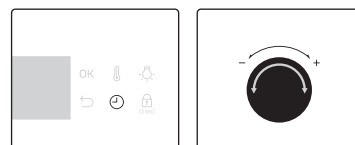
### MERK


- Hvis du i løpet av de neste sekundene ikke foretar flere innstillinger, starter ovnen automatisk med standardinnstillingene.
- 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.

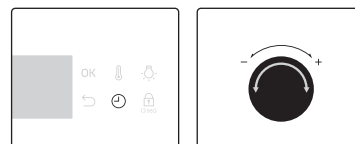
### Tilberedningstid




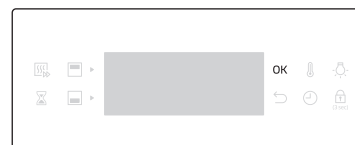
1. Vri på modusvelgeren for å velge en modus eller funksjon.



2. Trykk på knappen  og vri deretter på verdivelgeren for å angi ønsket tid, opptil 23 timer og 59 minutter.




3. Alternativt kan du utsette sluttiden for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Trykk på knappen , og bruk verdivelgeren for å angi et tidspunkt. Se **Utsatt slutt** for mer informasjon.



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

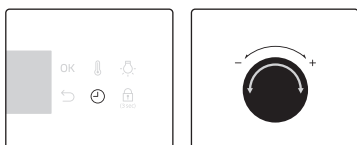
### MERK

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

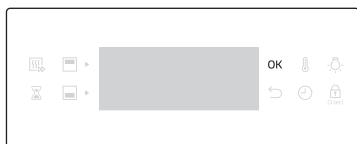
## Sluttid



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




2. Trykk to ganger på , og 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 -knappen og følger fremgangsmåten ovenfor.

## Utsatt slutt

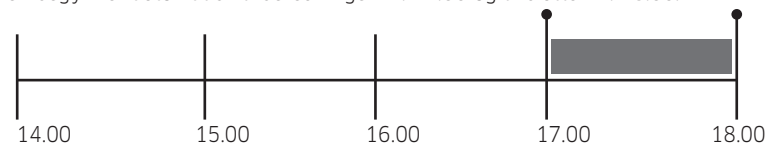
En utsatt slutt kan angis for å gjøre tilberedningen mer praktisk.

### 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: 14.00    Angi tilberedningstid: 1 time    Angi avstengningstid: 18.00

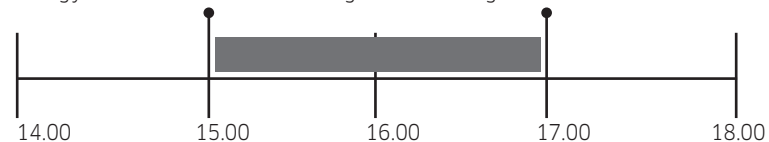
Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 17.00 og avslutter kl. 18.00.



### Eksempel 2

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

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



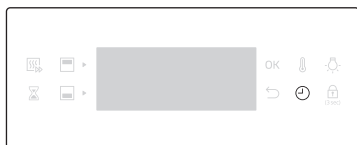
## FORSIKTIG


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

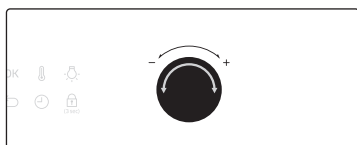
# Bruk


## Tømme tilberedningstiden

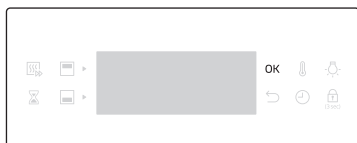
Du kan velge å tømme tilberedningstiden. Dette er praktisk hvis du ønsker å stoppe ovnen manuelt når som helst.



1. Mens ovnen er i bruk, trykker du på knappen  for å vise standard tilberedningstid.



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



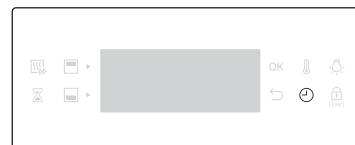
3. Trykk på **OK**.

### MERK

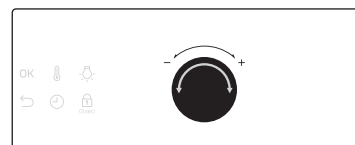
I modus for tilberedning på to nivåer må du først velge om du vil tømme tilberedningstiden for øvre eller nedre rom.


## Slik tømmer du sluttiden

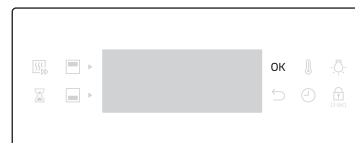
Du kan tømme sluttiden. Dette er praktisk hvis du ønsker å stoppe ovnen manuelt når som helst.



1. Trykk to ganger på  mens ovnen står på for å vise den angitte sluttiden.



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



3. Trykk på **OK**.

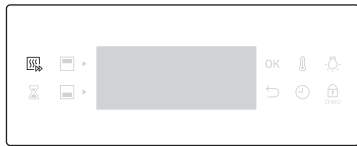
### MERK

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

## Tilberedningsmoduser (unntatt grill)



1. Vri modusvelgeren for å velge en tilberedningsmodus.
2. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Se **Vanlige innstillinger**-delen for flere detaljer.
3. 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.



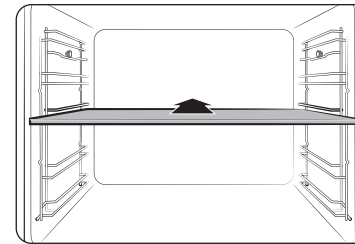
Forvarmingen er aktivert helt til ovnen når ønsket temperatur. Når forvarming er ferdig, forsvinner indikatoren med et pip. Forvarming er anbefalt for alle tilberedningsmoduser med mindre noe annet er angitt i denne tilberedningsveiledningen.

### **MERK**

Du kan endre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedningen.

## Modus for tilberedning på to nivåer

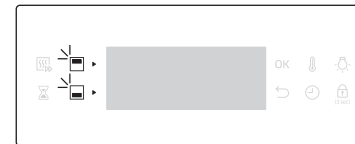
Du kan bruke den medfølgende skilleplaten til å skille ovnsrommet i et øvre og nedre rom. Dette gjør at brukeren kan bruke to ulike tilberedningsmoduser samtidig, eller kan velge å bruke bare ett av de to rommene.



1. Sett inn skilleplaten på nivå 3 for å dele ovnsrommet i to.

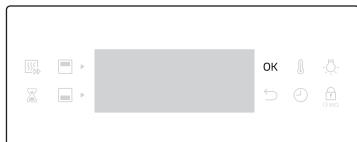


2. Vri modusvelgeren for å velge en tilberedningsmodus. Du kan velge modusene Grill, Konveksjon og Toppvarme + Konveksjon i det øvre rommet og Konveksjon, Bunnvarme + Konveksjon og Bunnvarme i det nedre rommet.

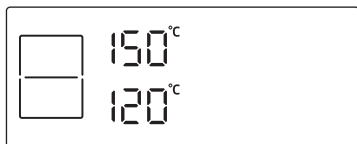


3. Trykk på for å velge det øvre rommet, eller trykk på for å velge det nedre rommet. -ikonet vises på det valgte rommet.
4. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Se **Vanlige innstillinger**-delen for flere detaljer.

## Bruk



5. Når du er ferdig, trykker du på **OK**.



Forvarmingen er aktivert helt til ovnen når ønsket temperatur. Forvarming er anbefalt for alle tilberedningsmoduser med mindre noe annet er angitt i denne tilberedningsveiledningen.

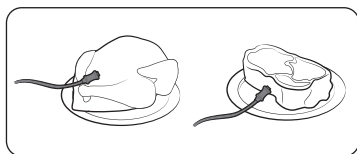
### MERK

Tilgjengeligheten til modus for tilberedning på to nivåer avhenger av tilberedningsmodusen. For mer informasjon kan du se delen **Smart matlaging** i denne håndboken.

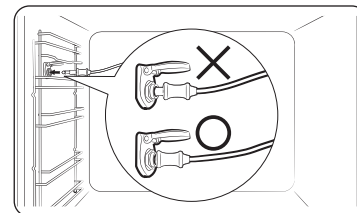
### Tilberedning med steketermometer


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

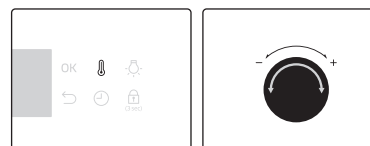
- Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.
- Du kan ikke stille inn tilberedningstiden hvis steketermometeret er koblet til.




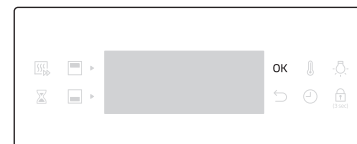
1. Sett inn spissen på steketermometeret i midten av kjøttet som skal tilberedes. Pass på at du ikke setter inn gummihåndtaket i ovnen.



2. Plugg sondekontakten inn i kontakten på den venstre siden av vegg. Forsikre deg om at du ser kjøttsondeindikatoren (  ).



3. Velg tilberedningsmodus og temperatur.  
4. Trykk på  -knappen på nytt, og vri deretter verdivegleren for å stille inn steketermometer temperaturen (30-99 °C).  
• Tilberedningen stopper når kjøtttemperaturen når angitt temperatur.



5. 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 grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.






### MERK



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



### Tilberedningsmoduser (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	Dobbel	
	Konveksjon	* 30-250	40-250	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	-	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	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	-	40-250	40-250	190
		Det nedre varmeelementet genererer varme. Bruk denne modusen ved slutten av en bake- eller tilberedningsprosess for å brune undersiden av for eksempel en quiche eller en pizza.				

Modus		Temperaturområde (°C)				Anbefalt temperatur (°C)
		Enkel	Dobbel			
			Øvre	Nedre	Dobbel	
	Proffsteking	80-200	-	-	-	160
		Proffsteking kjører en automatisk forvarmingsyklus inntil ovnstemperaturen når 220 °C. Når dette skjer, aktiveres det øvre varmeelementet og konveksjonsviften for å brune matvarer som for eksempel kjøtt. Etter bruningen stekes kjøttet med en lav temperatur. Bruk denne modusen til større, fjærkre eller fisk.				
	Økokonveksjon	30-250	40-250	40-250	-	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.				
		<b>MERK</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Oppvarmingsmodusen Økokonveksjon brukes til å fastslå energieffektivitetsklassen i henhold til EN60350-1.</li> <li>I modus for tilberedning på to nivåer, kan Økokonveksjon ikke angis til øvre og nedre stekerom samtidig.</li> </ul>				

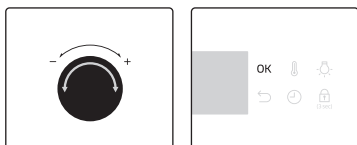
BRUK

# Bruk

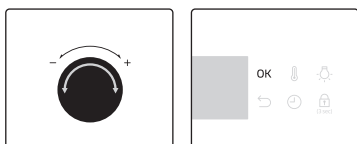
## Tilberedningsmoduser (grill)



1. Vri modusvelgeren for å velge .



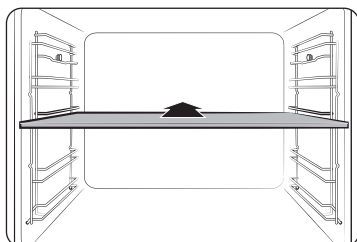
2. Bruk verdivelegeren til å velge **Stor grill (G 1)** eller **Økogrill (G 2)**, og trykk deretter på **OK**.



3. Bruk verdivelegeren til å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

### Modus for tilberedning på to nivåer

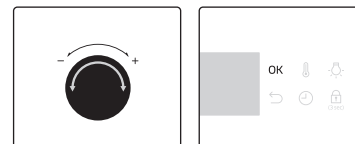
Grilling med modus for tilberedning på to nivåer er praktisk for små porsjoner for å spare strøm. Som standard er bare alternativet for stor grill i det øvre rommet tilgjengelig, fordi ovnen bare bruker det øverste varmeelementet.



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



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



3. Bruk verdivelegeren til å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

## Tilberedningsmoduser (Grill)

Modus	Temperaturområde (°C)				Anbefalt temperatur (°C)	
	Enkel	Dobbel				
		Øvre	Nedre	Dobbel		
G 1	Stor grill	100-270	200-250	-	40-250	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

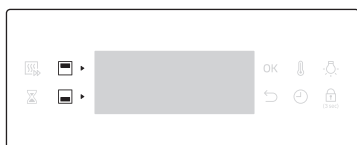
## Stoppe tilberedningen





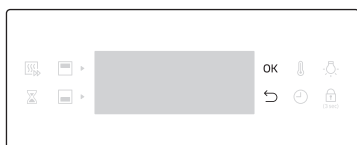
Når tilberedningen er i gang, vrir du modusvelgeren til "0". Ovnens slår seg av etter noen få sekunder. Dette er fordi brukeren skal få muligheten til å angre på og endre valget før ovnen slås av.

### 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 velge det øvre rommet, eller trykk på  for å velge det nedre rommet.



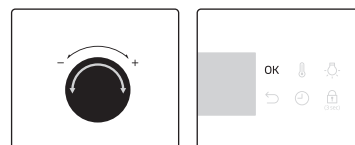
2. Trykk på  og trykk deretter på **OK**. Ovnens stopper tilberedningen i det valgte rommet.

## 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.

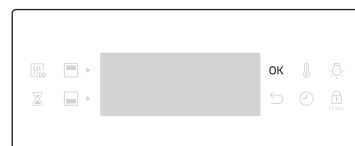


1. Vri modusvelgeren for å velge .



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

3. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Se **Vanlige innstillinger**-delen for flere detaljer.



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

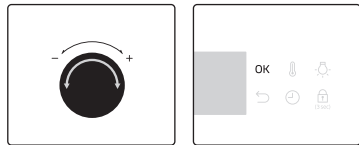
	Modus	Temperaturområde (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Instruksjoner
F 1	Hold varm	40-100	80	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
F 2	Tallerkenvarming	30-80	60	Bruk denne til å varme opp tallerkener eller serveringsfat.

## Automatisk tilberedning

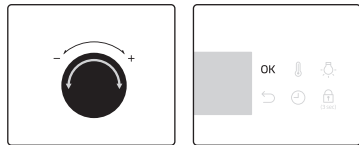
For uerfarne kokker tilbyr ovnen hele 50 autotilberedingsoppskrifter. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter den valgte oppskriften.



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



2. Bruk verdivejleren for å velge et program, og trykk deretter på **OK**.

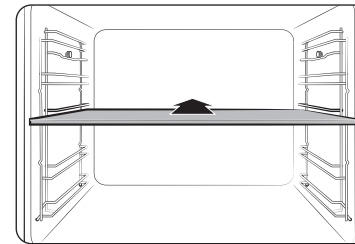


3. Vri på verdivejleren for å velge en porsjonsstørrelse. Vektinnstillingen avhenger av programmet.  
4. Trykk på **OK** for å starte tilberedningen.

### **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.
- For mer informasjon kan du se delen **Programmer for automatisk tilberedning** i denne håndboken.

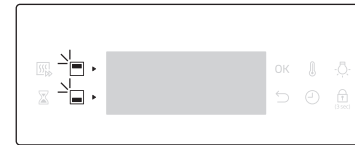
## Modus for tilberedning på to nivåer





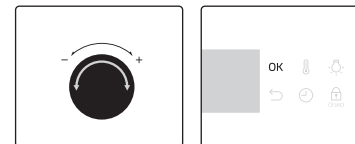
1. Sett inn skilleplaten på nivå 3 for å aktivere modus for tilberedning på to nivåer.



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

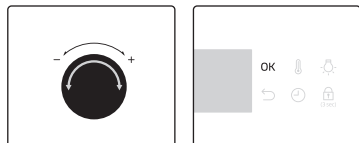


3. Trykk på  for å velge det øvre rommet, eller trykk på  for å velge det nedre rommet.  
▶-ikonet vises på det valgte rommet.



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

# Bruk



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

## **MERK**

For mer informasjon kan du se delen **Programmer for automatisk tilberedning** i denne håndboken.

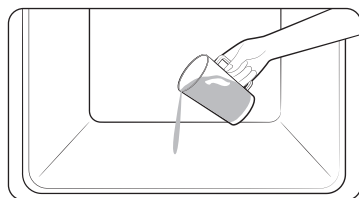
## Rengjøring

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

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

## Damprengjøring

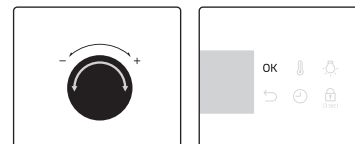
Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.



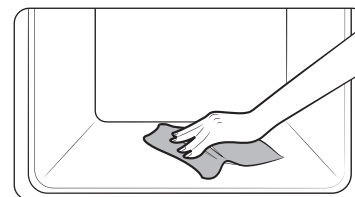
1. Hell 400 ml vann ned i bunnen av ovnen, og lukk døren.



2. Vri modusvelgeren for å velge .



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



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**

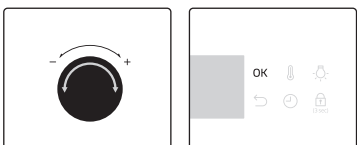
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi at du gnir med oppvaskmiddel på de vanskelige flekkene før du aktiverer damprengjøringen.
- La døren stå på gløtt når syklusen er ferdig. Dette er for å tørke den indre emaljerte overflaten fullstendig.
- 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

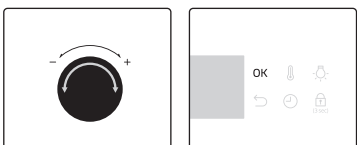
Pyrolyse innebærer termisk rensing med høye temperaturer. Denne funksjonen brenner bort fett og olje for å gjøre det lett å utføre manuell rengjøring.



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



2. 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

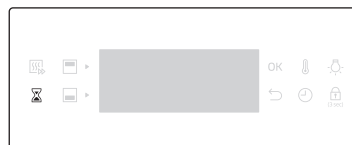
- Du må ikke berøre ovnen, ettersom den blir svært varm mens denne syklusen pågår.
- For å unngå ulykker må du holde barn borte fra ovnen.
- Etter at syklusen er ferdig, må du ikke slå av mens kjøleviften står på for å kjøle ned ovnen.

### 📖 MERK

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

## Tidtaker

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



1. Trykk på .

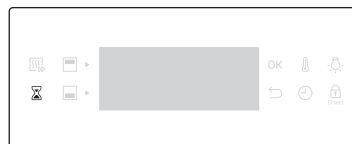


2. Vri verdivelgeren for å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

### 📖 MERK

- Når tiden har gått, piper ovnen og "0:00" blinker på skjermen.
- Du kan når som helst endre tidtakerinnstillingene.

## Lyd på/av



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

# Smart matlaging

## Manuell matlaging

### ⚠ ADVARSEL om akrylamid

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

### ⚠ FORSIKTIG

Mat med raskt blir dårlig (slik som melk, egg, fisk, kjøtt og fjærkre) skal ikke stå i ovnen i mer enn 1 time før tilberedningen begynner og den skal tas ut raskt etter at tilberedningen er ferdig. Om du spiser dårlig mat kan dette føre til sykdom fra matforgiftning.

### 📄 MERK

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

### Tips om tilbehør

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


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

## Baking






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









Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sukkerbrødkake	Rist, form, Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkake	Rist, Gugelhopf-form	3		175-185	50-60
Terte	Rist, terteform Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gjærkake på plate med frukt og skorpe	Universalplate	2		160-180	40-50
Fruktsmuldreke	Rist, ildfast form 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universalplate	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, ildfast form 22-24 cm	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, ildfast form 22-24 cm	2		180-190	25-35
Eplepai	Rist, boks, Ø 20 cm	2		160-170	65-75



Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kald pizza	Universalplate	3		180-200	5-10

### Steking

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
<b>Kjøtt (okse/gris/lam)</b>					
Kjøttfilet av okse, 1 kg	Rist + Universalplate	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvestek, 1,5 kg	Rist + Universalplate	3 1		160-180	90-120
Svinestek, 1 kg	Rist + Universalplate	3 1		200-210	50-60
Stort stykke svin, 1 kg	Rist + Universalplate	3 1		160-180	100-120
Lammestek med ben, 1 kg	Rist + Universalplate	3 1		170-180	100-120

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
<b>Fjærkre (kylling/and/kalkun)</b>					
Kylling, hel, 1,2 kg *	Rist + Universalplate (for å samle opp væske)	3 1		200	65-80 *
Kyllingstykker	Rist + Universalplate	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalplate	3 1		200-210	20-30
Liten kalkun, hel, 5 kg	Rist + Universalplate	3 1		180-200	120-150
<b>Grønnsaker</b>					
Grønnsaker, 0,5 kg	Universalplate	3		220-230	15-20
Bakte potethalvdeler, 0,5 kg	Universalplate	3		190-200	40-50
<b>Fisk</b>					
Fiskefilet, bakt	Rist + Universalplate	3 1		200-220	20-30
Stekt fisk	Rist + Universalplate	3 1		180-200	30-40

\* Snu etter halve tiden.

# Smart matlaging

## Grilling

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

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
<b>Brød</b>					
Toast	Rist	5		250-270	2-4
Toast med ost	Universalplate	4		200	4-8
<b>Storfe</b>					
Biff *	Rist + Universalplate	4 1		240-250	15-20
Hamburgere *	Rist + Universalplate	4 1		250-270	13-18
<b>Svin</b>					
Svinekoteletter	Rist + Universalplate	4 1		250-270	15-20
Pølser	Rist + Universalplate	4 1		260-270	10-15
<b>Fjærkre</b>					
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.

## Frost ferdigmåltid

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

### 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	80-100	2-3

### 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	Eplepai	Rist, boks på Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Øvre	Pitabrød	Universalplate	4		230-240	13-18
	Nedre	Gratinerte poteter, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ildfast form	1		180-190	45-50

## Smart matlaging

Nr.	Ovnsrom	Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
4	Øvre	Kyllinglår	Rist + Universalplate	4 4		230-250	30-35
	Nedre	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rist, 22-24 cm ildfast form	1		190-200	30-35
5	Øvre	Fiskefilet, bakt	Rist + Universalplate	4 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.)
Potetgrateng	Rist, 22-24 cm ildfast form	4		160-170	40-50
Scones	Universalplate	4		180-190	30-35
Lasagne	Rist, 22-24 cm ildfast form	4		180-190	25-35
Kyllinglår *	Rist + Universalplate	4 4		230-250	30-35

\* Ikke forvarm ovnen.

### Nedre

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Nederlandsk formkake	Rist 24 cm rund kakeform	1		170-180	50-60
Marmorkake	Rist, Gugelhopf-form	1		160-170	60-70
Eplepai	Rist, boks, Ø 20 cm	1		160-170	70-80
Hjemmelaget pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplate	1		190-210	13-18

### ØKO-konveksjon

Denne modusen bruker et optimalisert oppvarmingssystem som lar deg spare strøm under tilberedning av mat. Vi foreslår at du ikke forvarmer ovnen før tilberedningstidene i denne kategorien, noe som vil føre til at du sparer mer strøm.

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fruktsmuldrekake, 0,8-1,2 kg	Rist, 24 cm ildfast form	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

### Dobbel tilberedning - økokonveksjonsmodus

Du kan også bruke økokonveksjon på øvre eller nedre rom for å spare strøm. Vi foreslår at du ikke forvarmer ovnen før tilberedningstidene i denne kategorien, noe som vil føre til at du sparer mer strøm.

#### Øvre

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Lasagne	Rist, 22-24 cm ildfast form	4	180-200	30-45
Frosne pommes frites	Universalplate	4	200-210	25-35
Frosne potetbåter	Universalplate	4	200-210	25-35
Stekt kjøttfilet av okse	Rist + Universalplate	4 4	170-180	60-80

#### Nedre

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Marmorkake	Rist, Gugelhopf-form	1	170-180	60-70
Nederlandsk formkake	Rist 24 cm rund kakeform	1	170-180	50-60
Bakte poteter	Universalplate	1	190-200	70-90
Frossen pizza	Rist	1	200-210	25-30

# Smart matlaging

## Programmer for automatisk tilberedning

### ⚠ FORSIKTIG

Mat med raskt blir dårlig (slik som melk, egg, fisk, kjøtt og fjærkre) skal ikke stå i ovnen i mer enn 1 time før tilberedningen begynner og den skal tas ut raskt etter at tilberedningen er ferdig. Om du spiser dårlig mat kan dette føre til sykdom fra matforgiftning.

### 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 veiledningen.

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 grytekluter 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.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 3	Pastarett	1,2-1,5	Rist	3
		Lag pastagrateg i en ildfast form på 22-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		
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	Croissant	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 maten.		
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 maten.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 9	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 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	2
		Lag quiche-deig og legg den i en rund quiche-form med en diameter på 25 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming legger du til fyll og setter inn maten i midten.		
A 11	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 12	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 13	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 maten.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 14	Fruktsmuldreker	0,8-1,2	Rist	3
		Legg fersk frukt (bringebær, bjørnebær, 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 15	Scones	0,5-0,6	Universalplate	3
		Legg sconesene (diameter på 5-6 cm) på bakepapir på universalplaten. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		
A 16	Sukkerbrødkake	0,5-0,6	Rist	3
		Lag kakedeig og legg i en rund svart bakeform av metall med diameter på 26 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 17	Marmorkake	0,7-0,8	Rist	2
		Lag kakedeig, og fyll den i en rund metallform. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn formen i midten.		
A 18	Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Rist	2
		Lag kakedeig 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 19	Brownies	0,7-0,8	Rist	3
		Lag kakedeig i et ovnsikkert fat på 20-24 cm. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten i midten.		

## Smart matlaging

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 20	Stekt kjøttfilet av okse	0,8-1,3	Rist	2
			Universalplate	1
Krydre kjøttet og la det ligge én time i kjøleskapet. Legg det på risten med fettsiden opp.				
A 21	Langtidstilberedning av oksestek	0,8-1,3	Rist	2
			Universalplate	1
Krydre kjøttet og la det ligge én time i kjøleskapet. Legg det på risten med fettsiden opp.				
A 22	Urtestekte lammekoteletter	0,4-0,9	Rist	4
			Universalplate	1
Mariner lammekotelettene med urter og krydder, og legg dem på risten.				
A 23	Lammestek med ben	1,0-1,5	Rist	3
			Universalplate	1
Mariner lammet og legg det på risten.				
A 24	Grillet svinekjøtt med svor	0,8-1,3	Rist	3
			Universalplate	1
Plasser svinesteken på risten med fettsiden opp.				
A 25	Svinekam	0,8-1,3	Rist	3
			Universalplate	1
Legg svineribben på risten.				

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 26	Kylling, hel	1,0-1,5	Rist	2
			Universalplate	1
Skyll og rens kyllingen. Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den på risten med brystsidene ned, og vend den så snart ovnen piper.				
A 27	Kyllingbryst	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplate	1
Mariner brystet, og legg det på risten.				
A 28	Kyllinglår	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplate	1
Pensle med olje og krydder og legg på risten.				
A 29	Andebryst	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplate	1
Legg andebrystene på risten med fettsiden opp. Den første innstillingen er for medium, og den andre er for medium til godt stekt.				
A 30	Ørretfilét, bakt	0,3-0,8	Universalplate	4
			Plasser ørretfiléene med skinnet opp på universalplaten.	
A 31	Ørret	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplate	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.				



Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 32	Sole	0,3-0,8	Universalplate	3
		Legg flyndren på bakepapir på universalplaten. Skjær i overflaten med kniv.		
A 33	Laksefilét	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplate	1
		Rens og vask filetene eller stekene. Legg filetene på risten med skinnsiden opp.		
A 34	Stekte grønnsaker	0,3-0,8	Universalplate	4
		Skyll og tilbered skiver av squash, aubergine, paprika, løk og cherrytomater. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Legg skivene jevnt ut over universalplaten.		
A 35	Bakte potetthalvdeler	0,5-1,0	Universalplate	3
		Skjær store poteter (på 200 g) i to på langs. Legg dem på universalplaten med den skårne siden opp, og pensle dem med olivenolje, urter og krydder.		
A 36	Frosne pommes frites	0,3-0,8	Universalplate	3
		Fordel frosne pommes frites jevnt over universalplaten.		
A 37	Frosne potetbåter	0,3-0,8	Universalplate	3
		Fordel frosne potetbåter jevnt over universalplaten.		
A 38	Frossen pizza	0,3-0,8	Rist	3
		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.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 39	Hjemmelaget pizza	0,8-1,3	Universalplate	2
		Lag hjemmelaget pizza med gjærdeig, og legg den på universalplaten. Vekten omfatter deig og fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		
A 40	Deigforsegling	0,3-0,8	Rist	2
		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.		

## Smart matlaging

### 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 grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

#### 1. Øvre

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
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	Kyllinglår	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplate	4
		Pensle med olje og krydder og legg på risten.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 4	Bakte potethalvdeler	0,5-1,0	Universalplate	4
		Skjær store poteter (på 200 g) i to på langs. Legg dem på universalplaten med den skårne siden opp, og pensle dem med olivenolje, urter og krydder.		
A 5	Frosne pommes frites	0,3-0,8	Universalplate	4
		Fordel frosne pommes frites jevnt over universalplaten.		

#### 2. Nedre

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
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 maten.		
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.		

Kode	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 4	Frossen pizza	0,3-0,8	Rist	1
		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 5	Hjemmelagd pizza	0,8-1,3	Universalplate	1
		Lag hjemmelaget pizza med gjærdeig, og legg den på universalplaten. Vekten omfatter deig og fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn maten.		

### 3. Dobbel

Du kan velge et automatisk program for den øvre og nedre stekerommet og tilberede samtidig.

#### ⚠ FORSIKTIG

Når du bruker enten det øvre eller nedre stekerommet, kan viften og varmeelementet i den andre stekerommet også bli aktivert for optimal ytelse. Stekerommet som ikke brukes, må ikke bruke for andre formål.

## 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	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Mørdeigkaker	Universalplate + Universalplate	1+3		140	30-35
Sukkerbrød uten fett	Rist + Springkakeform (mørkt belegg, Ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Eplepai	Rist + 2 springkakeformer* (mørkt belegg, Ø 20 cm)	2, plassert diagonalt		160	70-80
	Universalplate + Rist + 2 springkakeformer** (mørkt belegg, 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 matlaging


## 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  $\frac{2}{3}$  av steketiden.

## 3. Steking

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling *	Rist + Universalplate (for å samle opp væske)	3 1		200	65-80 *

\* 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 revede osten, i en stor bolle, og rør godt. Legg potetskivene lagvis i formen, og hell blandingen over potetene. Potetskivene skal delvis overlape hverandre. Spre den revede osten på toppen, og stek gratengen. Server gratengen med noen ferske timianblader når den er ferdig tilberedt.

### Grønnsaksgrateng

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

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

## Lasagne

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

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

## Elepai

**Ingredienser**

- **Bakverk:** 275 g mel,  $\frac{1}{2}$  spiseskje salt, 125 g hvitt fint sukker, 8 g vaniljesukker, 175 g kaldt smør, 1 egg (pisket)
- **Fyll:** 750 g faste, hele epler, 1 ss sitronsaft, 40 g sukker,  $\frac{1}{2}$  ss kanel, 50 g stenfrie rosiner, 2 ss brøds muler

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

# Smart matlaging

## Quiche Lorraine

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

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

## Fruktsmuldrekaker

- Ingredienser**
- **Topping:** 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanelpulver
  - **Frukt:** 600 g blandet frukt

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

## Hjemmelaget pizza

- Ingredienser**
- **Pizzadeig:** 300 g mel, 7 g tørrgjær, 1 teskje olivenolje, 200 ml varmt vann, 1 teskje sukker og salt
  - **Topping:** 400 g 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 ss fersk timian (knust), 1 ss fersk rosmarin (knust), 2 ss salt, 2 ss olivenolje

**Fremgangsmåte** Bland salt, hvitløk, urter og olje, og legg lammekotelettene i blandingen. Vend kotelettene for å dekke dem i blandingen og la dem ligge 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

For enklere renhold skal ovnen rengjøres ofte.

#### ⚠ ADVARSEL

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

#### Stekeovnens innvendige flater

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

#### Stekeovnens utvendige flater

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

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

#### Tilbehør

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

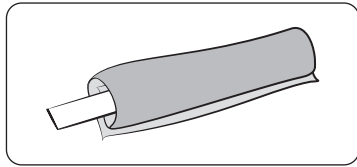
#### Overflate med katalyttemalje (kun enkelte modeller)

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

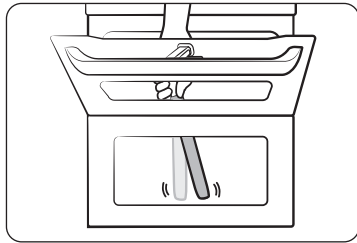
1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
2. Rengjør innsiden av ovnen.
3. Velg konveksjonsmodus med maksimal temperatur, og kjør syklusen i en time.

# Vedlikehold

## Dør



1. Bind en fuktig klut rundt en pinne.

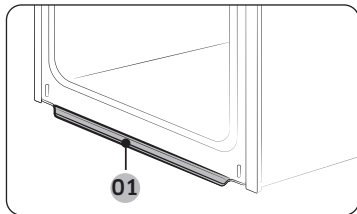


2. Plasser pinnen med kluten på innsiden av døren.
3. Rengjør døren.
4. Fukt kluten med rengjøringsmiddel og rengjør igjen.
5. Tørk bort fuktighet og bobler med en tørr klut.

### ⚠ FORSIKTIG

Døren må ikke tas av for rengjøring.

## Vannsamler



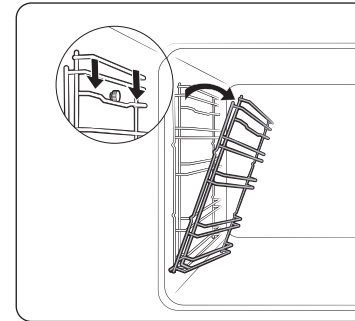
### 01 Vannsamler

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

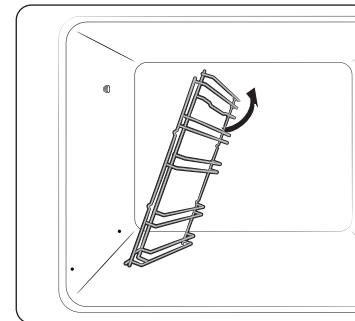
### ⚠ ADVARSEL

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

## Siderister (kun enkelte modeller)



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



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

### 📖 MERK

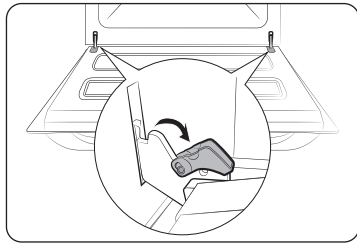
Ovnen fungerer uten at sideristene og ristene er på plass.



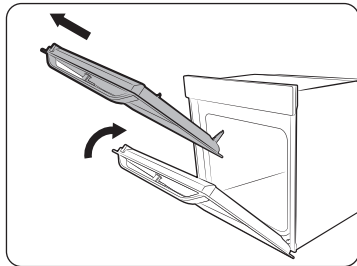
## Ta av døren

### ⚠ ADVARSEL

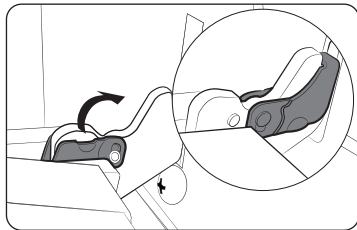
Ovnsdøren er tung.



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



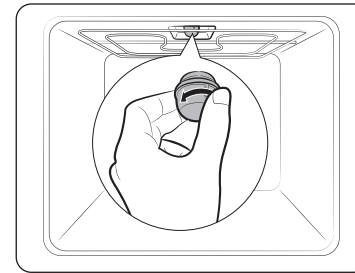
2. Lukk døren omtrent 70°. Hold på sidene av ovnsdøren med begge hender, og løft og trekk den oppover inntil hengslene går fri fra ovnen.



3. 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.

## Utskiftning

### Lyspærer

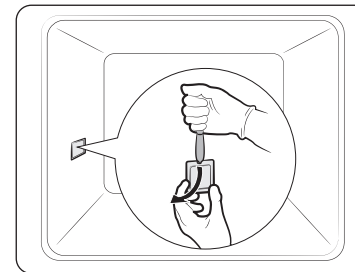


1. Ta av glassdekelet ved å skru det mot klokken.
2. Bytt ut ovnslampen.
3. Rengjør glassdekelet.
4. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 i motsatt rekkefølge for å sette på plass glassdekelet igjen.

### ⚠ ADVARSEL

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

### Lys på sidene i ovnen



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

# 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det sitter fast noe mellom knappene.</li> <li>• Berøringsmodell: Ovnen er fuktig på utsiden.</li> <li>• Låsefunksjonen er aktivert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.</li> <li>• Fjern fuktigheten, og prøv igjen.</li> <li>• Kontroller om låsefunksjonen er aktivert.</li> </ul>
Det vises ikke noe klokkeslett.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovnen er koblet fra strømmen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller om ovnen tilføres strøm.</li> </ul>
Ovnen virker ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovnen er koblet fra strømmen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller om ovnen tilføres strøm.</li> </ul>
Ovnen stopper under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Støpselet er trukket ut fra kontakten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble til strømmen igjen.</li> </ul>
Ovnen slår seg av under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontinuerlig tilberedning tar lang tid.</li> <li>• Kjøleviften fungerer ikke.</li> <li>• Ovnen er installert på et sted som mangler god ventilasjon.</li> <li>• Flere støpsler er koblet til samme kontakt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over lengre tid.</li> <li>• Hør etter om du kan høre kjøleviften.</li> <li>• Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.</li> <li>• Bruk kun ett støpsel.</li> </ul>
Ovnen får ikke strøm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovnen er koblet fra strømmen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller om ovnen tilføres strøm.</li> </ul>

Problem	Årsak	Tiltak
Utsiden av ovnen blir for varm under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovnen er installert på et sted som mangler god ventilasjon.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.</li> </ul>
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det ligger matrester mellom døren og innsiden av ovnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengjør ovnen godt, og åpne deretter døren igjen.</li> </ul>
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampen slår seg på og av.</li> <li>• Lampen er dekket til av fremmedlegemer som følge av matlagingen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampen slår seg av automatisk etter en viss tidsperiode for å spare strøm. Du kan slå den på igjen ved å trykke på ovnslampeknappen.</li> <li>• Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk om problemet vedvarer.</li> </ul>
Det oppstår elektrisk støt fra ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis strømmen er ikke riktig jordet.</li> <li>• Du bruker en kontakt som ikke er jordet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller om strømforsyningen er tilstrekkelig jordet.</li> </ul>
Det drypper vann.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en produktfeil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.</li> </ul>
Det kommer damp fra en sprekk i døren.		
Det ligger igjen vann i ovnen.		
Styrken på lyset i ovnen varierer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lysstyrken endres i henhold til endringer i nytteeffekten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.</li> </ul>

Problem	Årsak	Tiltak
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viften fortsetter automatisk å gå rundt i en viss tidsperiode for å ventilere innsiden av ovnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.</li> </ul>
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Døren er åpen.</li> <li>Ovnskontrollene er feil angitt.</li> <li>En sikring har gått, eller kretsbyteren er utløst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lukk døren, og start operasjonen på nytt.</li> <li>Se delen om betjening av ovnen, og tilbakestill den.</li> <li>Skift sikringen eller tilbakestill kretsbyteren. Kontakt en elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.</li> </ul>
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Innledende bruk.</li> <li>Det ligger matrester på varmeelementet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementet.</li> </ul>
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du har brukt beholdere av plast eller andre materialer som ikke er varmebestandige.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bruk glassbeholdere som er egnet for høye temperaturer.</li> </ul>

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Døren åpnes ofte under tilberedningsprosessen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Ovnen er varm under forbrenningsrengjøring.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dette er fordi forbrenningsrengjøringen bruker høye temperaturer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.</li> </ul>
Det lukter brent under forbrenningsrengjøring.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forbrenningsrengjøring utføres med høye temperaturer, og du kan derfor lukte matrester som brennes opp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.</li> </ul>
Damprengjøringen fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dette er fordi temperaturen er for høy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La ovnen kjøle seg ned før du bruker den.</li> </ul>
Modus for tilberedning på to nivåer fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skilleplaten er ikke satt inn på riktig måte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sett inn skilleplaten på riktig måte før du kan bruke denne funksjonen.</li> </ul>
Modus for tilberedning på ett nivå fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skilleplaten er satt inn i ovnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta ut skilleplaten før bruk.</li> </ul>
Viften i stekerommet, som ikke brukes for dobbel tilberedning, sviver (eller temperaturen i stekerommet er høy).	<ul style="list-style-type: none"> <li>For den beste stekeytelsen og best resultater, kan det hende at viften og varmeelementet i stekerommet som ikke brukes er på.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.</li> </ul>

# Feilsøking

## Informasjonskoder

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

Kode	Betydning	Tiltak
C-d1	Feil på dørlåsen.	Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter.
C-20	Sensorsvikt.	
C-21		
C-22		
C-F1	Forekommer bare under lesing og skriving av EEPROM.	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-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	<b>Knappeproblem</b> 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	<b>Sikkerhetsutkobling</b> Ovnen har vært kontinuerlig i bruk ved en gitt temperatur over lang tid. <ul style="list-style-type: none"><li>• Under 105 °C - 16 timer</li><li>• Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer</li><li>• Fra 245 °C til Maks. - 4 timer</li></ul>	Dette er ikke en systemfeil. Slå av ovnen, og ta ut maten. Deretter kan du prøve på nytt på vanlig måte.

## Tekniske spesifikasjoner

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

Tilkoblingsspenning	230-240 V ~ 50 Hz	
Maksimal tilkoblet strømbelastning	3650-3950 W	
Dimensjoner (B x H x D)	Hovedenhet	595 x 595 x 570 mm
	Innebygd	560 x 572 x 549 mm
Volum	75 liter	
Vekt	Netto (med alt tilbehør)	47,2 kg

## Vedlegg

### Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifikasjon	NV75N5671**, NV75N5672**, NV75N567D**
Energieffektivitetsindeks per stekerom (EEI <sub>stekerom</sub> )	81,6
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A+
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn, i konvensjonell modus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC <sub>elektrisk hulrom</sub> )	1,05 kWh/syklus
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn, i viftedrevet modus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC <sub>elektrisk hulrom</sub> )	0,71 kWh/syklus
Antall hulrom.	1
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet
Volum per hulrom (V)	75 L
Ovnstype	Innebygd
Enhetens masse (M)	47,2 kg

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

### Tips til energisparing

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

# Notat

---

# Notat

---

## HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-01055E-01