

Kalusteuuni

Käyttö- ja asennusopas

NV75N5671** / NV75N5672** / NV75N567D**



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Oppaan käyttäminen	3	Automaattiohjelma	25
Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:	3	Puhdistaminen	26
Turvallisuusohjeet	3	Ajastin	27
Tärkeitä turvallisuusohjeita	3	Äänet käyttöön / pois käytöstä	27
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	6	Älykkäät valmistustoiminnot	28
Automaattinen virransäästötoiminto	6	Manuaalinen valmistus	28
Asentaminen	7	Automaattiohjelmat	34
Pakkauksen sisältö	7	Koekeittiössä testatut ruuat	39
Uunin asennukseen valmistautuminen	8	Usein käytettyjen automaattiohjelmien reseptejä	40
Sähkökytkentä	8	Huolto	43
Asentaminen kaapistoon	8	Puhdistaminen	43
Ennen kuin aloitat	10	Luukun irrottaminen	45
Alkuasetukset	10	Vaihtaminen	45
Uuden uunin haju	11	Vianmääritys	46
Älykäs turvamekanismi	11	Tarkistettavat kohdat	46
Lisätarvikkeet	11	Näyttökoodit	48
Taittoluukku	13	Tekniset tiedot	49
Mekaaninen lukko (vain soveltuviissa malleissa)	14	Liite	49
Kaksoistila	14	Laitteen tekniset tiedot	49
Toiminnot	15		
Käyttöpaneeli	15		
Yleiset asetukset	16		
Valmistustilat (muut kuin grillitila)	19		
Valmistustilat (grilli)	22		
Kaksoistilan lämpötilarajat	23		
Valmistuksen päättäminen	24		
Erityistoiminto	24		

Oppaan käyttäminen

Kiitos, että valitsit SAMSUNGIN kalusteunun.

Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuus- ja käyttöohjeita, jotka auttavat laitteen käytössä ja hoidossa.

Lue käyttöopas huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

VAROITUS

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

HUOMIO

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

HUOM.

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

Turvallisuusohjeet

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

VAROITUS

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

Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.

Kiinteään johdotukseen on lisättävä mahdollisuus irrottaa laite sähköverkosta johdotusmääräysten mukaisesti.

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

Turvallisuusohjeet

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihdattaa valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai ammattitaitoisella asentajalla, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

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

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa. Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

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

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

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

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

Jos laitteessa on puhdistustoiminto, laitteen pinnat saattavat kuumentua puhdistamisen aikana tavallista enemmän. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta. Jotkin eläimet, etenkin linnut, voivat olla herkkiä pyrolyyttistä puhdistusprosessia käyttävien laitteiden höyryille ja pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikaisille lämpötilan vaihteluille, ja ne on siirrettävä soveltuvaan, hyvin ilmastoituun tilaan tämän prosessin ajaksi.

Tuuleta huone hyvin pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana ja sen jälkeen.

Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

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

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

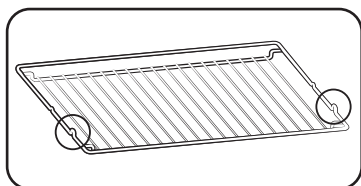
VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

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

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Laitteen pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana.



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

△ HUOMIO

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

Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vaurioitunutta laitetta.

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

Sähköjohdot tai -johtimet eivät saa olla kosketuksissa uuniin.

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

Laitte on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.

Ole varovainen, kun käytät uunin lähellä olevia pistorasioita.

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

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

Tämä uuni on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen kotitalouksissa.

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

Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.

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

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

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

Turvallisuussyistä laitetta ei saa milloinkaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla.

Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.

Pakasteruoat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voi vääntyä suurten lämmönvaihtelujen vuoksi.

Turvallisuusohjeet

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

Luukun on oltava kiinni uunin käytön aikana.

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

Hedelmämehusta tulee tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille.

Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.

Älä laita astioita uunin luukun päälle.

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

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

Älä käytä luukun avaamiseen liikaa voimaa.

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

VAROITUS: Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten. Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen. Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavaranomittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REAC, WEEE, akut, on osoitteessa:

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

Automaattinen virransäästötoiminto

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

Asentaminen

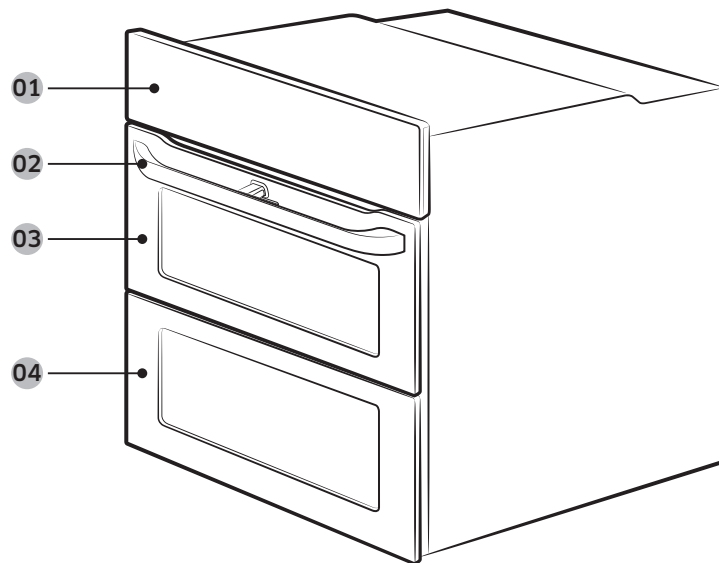
▲ VAROITUS

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

Pakkauksen sisältö

Varmista, että kaikki osat ja lisätarvikkeet ovat tuotepakkauksessa. Jos sinulla on jokin unniin tai sen lisätarvikkeisiin liittyvä ongelma, ota yhteyttä paikalliseen Samsungin asiakaspalveluun tai jälleenmyyjään.

Uunin esittely



01 Käyttöpaneeli

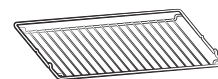
02 Luukun kahva

03 Yläluukku

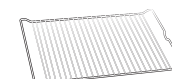
04 Pääluukku

Lisätarvikkeet

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



Ritilä



Ritiläohjain *



Uunipelti *



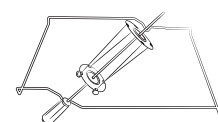
Yleispelti *



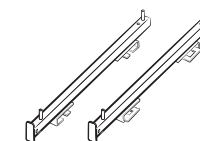
Syvä pelti *



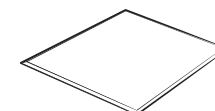
Paistinvarras *



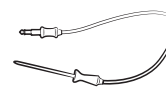
Paistin- ja lihavarras *



Teleskooppiohjain *



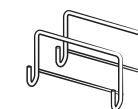
Jakotaso



Paistomittari *



2 ruuvia (M4 L25)



Asennuskahva

📖 HUOM.

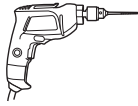
Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

Asentaminen

Uunin asennukseen valmistautuminen

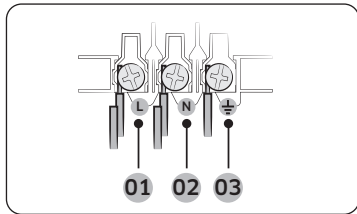


Ristipääruuvimeisseli



Pora

Sähkökytkentä



Kytke uuni pistorasiaan. Jos pistoketyypistä pistorasiaa ei ole saatavilla virtarajoitusten vuoksi, käytä moninapaista irtikytkentälaitetta (välin tulee olla vähintään 3 mm) turvallisuusmääräysten noudattamiseksi. Käytä riittävän pitkää virtajohtoa, joka tukee ohjearvoa H05 RR-F tai H05 VV-F, väh. 1,5-2,5 mm².

- 01** RUSKEA tai MUSTA
02 SININEN tai VALKOINEN
03 KELTAINEN ja VIHREÄ

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

Tarkista tehotiedot uuniin kiinnitetystä merkistä.

Avaa uunin taustapaneeli ruuvimeisselillä ja irrota johtopidikkeen ruuvit. Kytke tämän jälkeen virtajohdot niille tarkoitettuihin liitântäterminaaleihin.

(⏚)-liitântä on tarkoitettu maadoitukselle. Kytke ensin keltainen ja vihreä johto (maadoitus), joiden tulee olla muita pitempiä. Jos käytät pistoketyypistä pistorasiaa, pistokkeen on oltava käytettävissä myös uunin asennuksen jälkeen. Samsung ei vastaa vääränlaisesta tai puuttuvasta maadoituksesta johtuvista onnettomuuksista.

VAROITUS

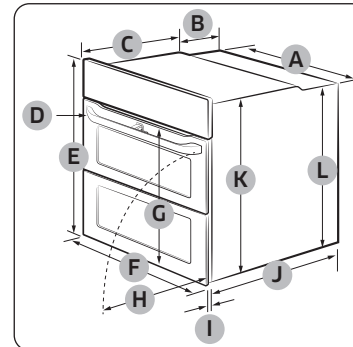
Älä tallaa johtoja äläkä taivuta niitä asennuksen aikana, ja pidä ne erillään uunin kuumenevista osista.

Asentaminen kaapistoon

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

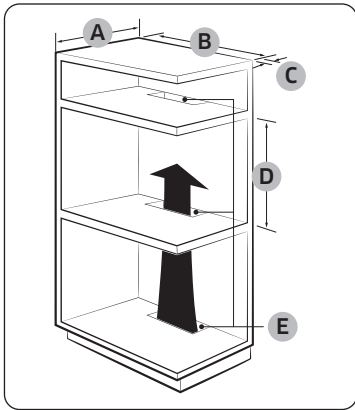
Uunin asianmukaisesta ilmanvaihdosta on huolehdittava. Kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin tulee jättää n. 50 mm:n kokoinen aukko ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

Asennuksen edellyttämät mitat



Uuni (mm)

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

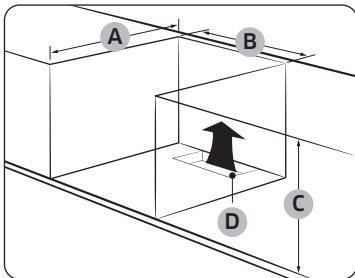


Kaapisto (mm)

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

HUOM.

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



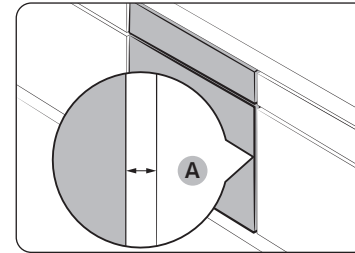
Allaskaappi (mm)

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

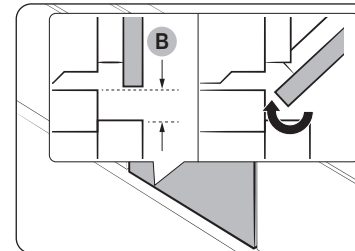
HUOM.

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

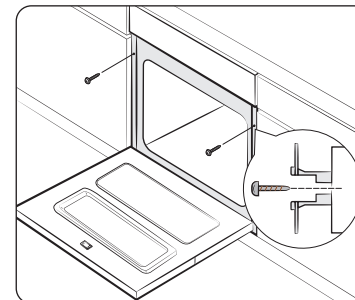
Uunin asentaminen



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



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



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

Asentaminen

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

⚠ VAROITUS

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

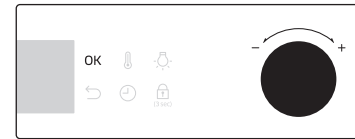
📖 HUOM.

Eri mallit voivat olla erinäköisiä.

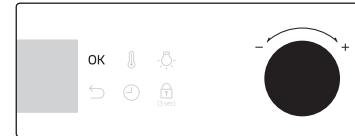
Ennen kuin aloitat

Alkuasetukset

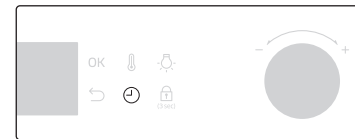
Kun kytket uunin virran päälle ensimmäistä kertaa, oletusaika "12:00" näytetään näyttöpaneelissa ja tunnit ("12") vilkkuvat. Aseta kello aikaan noudattamalla alla olevia ohjeita.



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



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



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

Uuden uunin haju

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

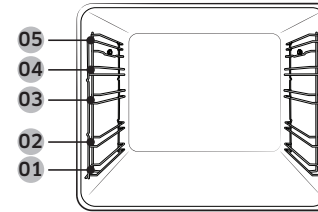
1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Lämmitä uuni ja käytä sitä kiertoilmalla 200 asteessa tai tavallisessa tilassa 200 asteessa tunnin ajan. Näin uunista poltetaan pois sinne valmistuksen aikana mahdollisesti jääneet aineet.
3. Kun tämä on tehty, sammuta uuni.

Älykäs turvamekanismi

Jos avaat luukun uunin ollessa käytössä, uunin valo syttyy ja sekä puhallin että lämpövastukset sammutetaan. Tämän tarkoituksena on suojata käyttäjiä vahingoilta, esimerkiksi palovammoilta, ja välttää turhaa energiahäviötä. Jos näin käy, sulje luukku. Uuni jatkaa toimintaansa normaalisti, sillä kyseessä ei ole vika.

Lisätarvikkeet

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



- 01 Taso 1 02 Taso 2
03 Taso 3 04 Taso 4
05 Taso 5

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

Peruskäyttö

Opettele käyttämään lisätarvikkeita oikein, jotta ruoanlaitto olisi helpompaa.

Ritilä	Ritilä on tarkoitettu grillaamiseen ja paahattamiseen. Aseta ritilä paikoilleen ulkonevat osat (molemmilla puolilla olevat pysäyttimet) eteenpäin.
Ritiläohjain *	Ritiläohjainta voidaan käyttää yhdessä pellin kanssa estämään ruoista tippuvien nesteiden pääsy uunin pohjalle.
Uunipelti *	Uunipeltiä (syvyys: 20 mm) käytetään kakkujen, keksien ja muiden taikinoiden paistamiseen. Aseta viisto reuna eteen.

Ennen kuin aloitat

Yleispelti *	Yleispeltiä (syvyys: 30 mm) käytetään paistamiseen ja paahtamiseen. Käytä ritiläohjainta estämään nesteiden tippuminen uunin pohjalle. Aseta viisto reuna eteen.
Syvä pelti *	Syvää peltiä (syvyys: 50 mm) käytetään paahtamiseen joko yhdessä ritiläohjaimen kanssa tai ilman sitä. Aseta viisto reuna eteen.
Paistinvarras *	Paistinvarrasta käytetään esimerkiksi kanan grillaamiseen. Käytä paistinvarrasta vain yksiosaisessa tilassa tasolla 4, jolla vartaan sovitinta voidaan käyttää. Ruuvaa vartaan kahva irti grillaamisen ajaksi.
Paistin- ja lihavarras *	Aseta pelti ritilätasolle 1 valmistuksen aikana muodostuvien nesteiden keräämiseksi, tai uunin pohjalle, jos paistat suuren määrän lihaa. Suosittelemme käyttämään varrastarvikkeita vain alle 1,5 kg painavalle lihalle. <ol style="list-style-type: none"> 1. Työnnä varras lihaan. Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin se on helpompi työntää lihaan. 2. Asettele lihan ympärille esikypsennettyjä perunoita ja vihanneksia. 3. Työnnä kehikko keskitasolle V-kulma edellä. Aseta varras kehikolle terävä pää taaksepäin ja työnnä vartaan pää varovasti uunin takaseinässä olevan kääntömekanismin sisään. Vartaan tylpän pään tulee asettua kehikon V-kulmaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkua estämässä vartaan liikkumista. Ne toimivat samalla kahvan tukena.) 4. Irrota kahva ennen ruoanlaittoa. 5. Kiinnitä kahva takaisin paikoilleen paistamisen jälkeen, jotta varras olisi helpompi poistaa kehikosta.

Teleskooppiohjaimet *	Käytä teleskooppiohjaimia pellin työntämiseen seuraavasti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Vedä teleskooppiohjaimet ulos uunista. 2. Aseta pelti teleskooppiohjaimien päälle ja työnnä teleskooppiohjaimet uuniin. 3. Sulje uunin luukku.
Jakotaso	Jakotason tarkoituksena on jakaa uuni kahteen osaan. Käytä jakotasoa kaksoistilassa. Älä käytä jakotasoa hyllynä.
Paistomittari *	Paistomittarilla mitataan kypsennettävän lihan sisälämpötilaa. Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.

⚠ VAROITUS

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

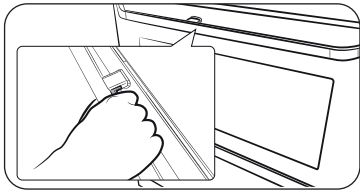
📖 HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

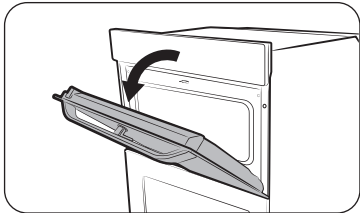
Taittoluukku

Uunissa on ainutlaatuinen taittoluukku, jonka saranat ovat keskellä, joten voit käsitellä uunin yläosaa avaamalla vain luukun yläosan. Kun käytät kaksoistilaa, voit käyttää uunin yläosaa entistä helpommin ja energiaa haaskaamatta.

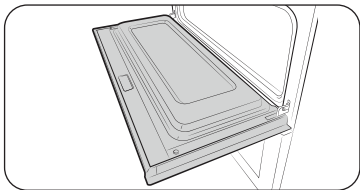
Yläluukun käyttäminen



1. Paina kahvan vipu täysin pohjaan.

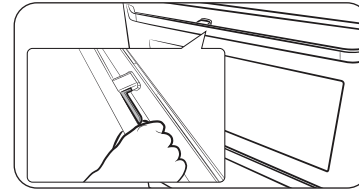


2. Vedä kahvasta.

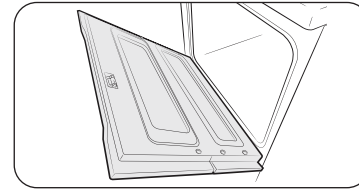


3. Vain yläluukku avautuu kuvassa näytetyllä tavalla.

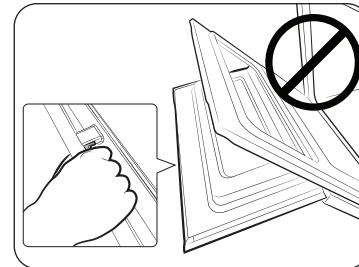
Koko luukun käyttäminen



1. Tartu kahvaan vipuun koskematta ja vedä.



2. Koko luukku avautuu kuvassa näytetyllä tavalla.



⚠ HUOMIO

Varmista, että et koske kahvan vipuun koko luukku avatessasi.

Jos vipua painetaan avaamisen aikana, yläluukku saattaa aueta ja aiheuttaa henkilövahinkoja.

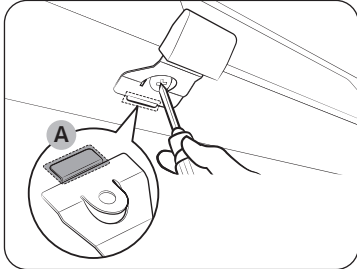
📖 HUOM.

- Älä aseta yläluukun päälle painavia esineitä äläkä käytä liikaa voimaa sitä käsitellessäsi.
- Älä anna lasten leikkiä yläluukulla tai sen päällä.

Ennen kuin aloitat

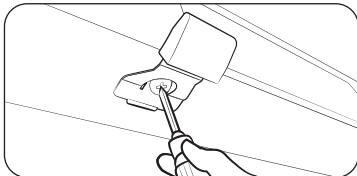
Mekaaninen lukko (vain soveltuviissa malleissa)

Asentaminen



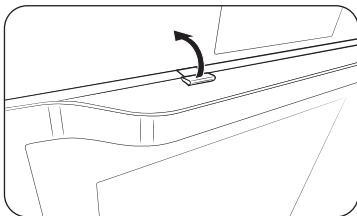
1. Aseta mekaanisen lukon ohut osa **(A)** kuvassa näytetyllä tavalla sille varattuun aukkoon lukon kahvassa.
2. Kiristä lukon kahvan ruuvi.

Purkaminen



- Löysää lukon kahvan ruuvi ja irrota se.

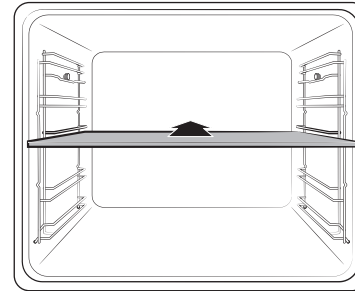
Lukitus ja vapautus



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

Kaksoistila

Voit valita jommankumman osan tai käyttää uunin ylä- ja alaosa kahteen eri ruokalajin valmistamiseen.



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

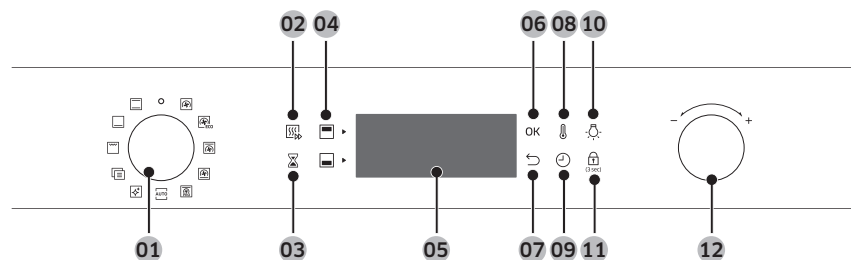
HUOM.

Kaksoistilan saatavuus riippuu valmistettavasta ruokalajista. Saat lisätietoja tämän oppaan osiosta Älykkäät valmistustoiminnot.

Toiminnot

Käyttöpaneeli

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



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

10 Uunin valo	Sytytä tai sammuta uunin valo painamalla tätä painiketta. Uunin valo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan tai kun uuni käynnistetään. Se sammuu virransäästösyistä automaattisesti, kun uunia ei käytetä tietyllä aikavälillä.
11 Lapsilukitus	Lapsilukitus ottaa vahinkojen välttämiseksi kaikki toiminnot pois käytöstä. Laite voidaan kuitenkin sammuttaa kääntämällä tilanvalitsin sammutustilaan. Ota käyttöpaneelin lukitus käyttöön painamalla tätä painiketta 3 sekuntia, tai ota se pois käytöstä painamalla uudelleen 3 sekuntia.
12 Arvojenvalitsin	Käytä arvojenvalitsinta <ul style="list-style-type: none"> Valmistusajan tai lämpötilan asettamiseen. Päävalikon alakohtien valitsemiseen puhdistustoiminnon, automaattiohjelman, erityistoiminnon tai grillin valitsemiseen. Annoskoon valitsemiseen automaattiohjelmassa.

HUOM.

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

Toiminnot

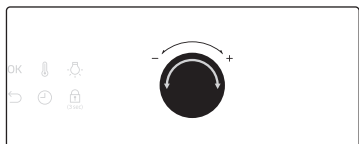
Yleiset asetukset

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

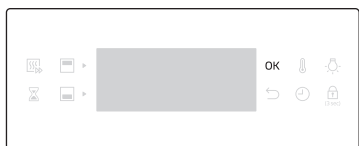
Lämpötila



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




2. Aseta haluamasi lämpötila arvojenvalitsimella.



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

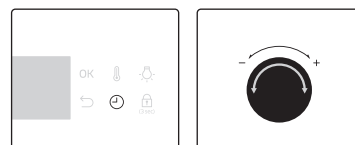
HUOM.


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

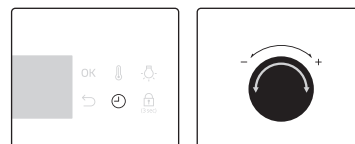
Valmistusaika




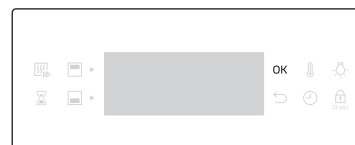
1. Valitse tila tai toiminto kääntämällä tilanvalitsinta.



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




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



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

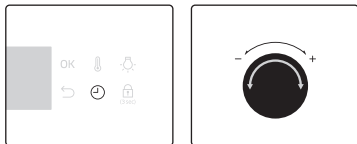
HUOM.

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

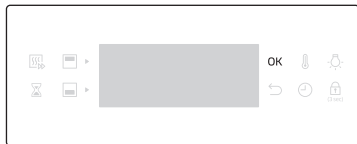
Lopetusaika



1. Valitse tila tai toiminto kääntämällä tilanvalitsinta.



2. Paina -painiketta kahdesti ja aseta haluamasi lopetusaika arvojenvalitsimella.



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

HUOM.

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

Viivekäynnistys

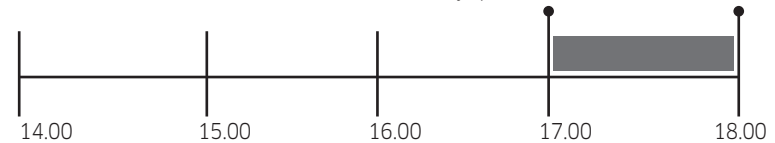
Viivekäynnistys on tarkoitettu ruoanlaiton helpottamiseen.

Esimerkki 1

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

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

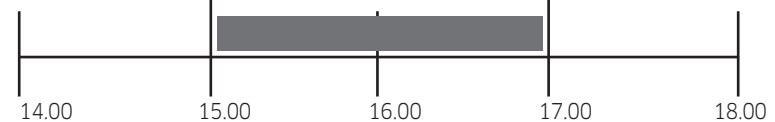
Uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti klo 17.00 ja päättää sen klo 18.00.



Esimerkki 2

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

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



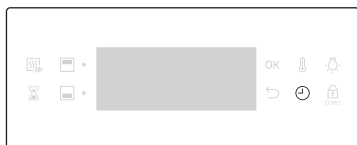
HUOMIO

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

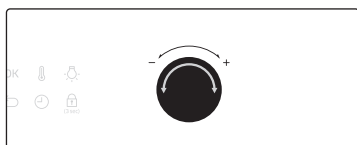
Toiminnot

Valmistusajan nollaaminen

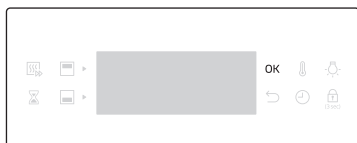
Voit nollata valmistusajan. Tästä on hyötyä, jos haluat sammuttaa uunin manuaalisesti kesken valmistuksen.



1. Näytä valmistusaika painamalla -painiketta uunin ollessa käytössä.



2. Aseta valmistusajaksi "00:00" kääntämällä arvojensvalitsinta. Vaihtoehtoisesti voit painaa -painiketta.



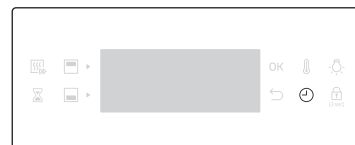
3. Paina **OK**-painiketta.

HUOM.

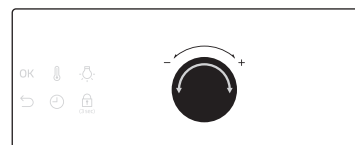
Jos käytät kaksoistilaa, sinun on ensin valittava uunin ylä- tai alaosa sen mukaisesti, kumman valmistusajan haluat nollata.

Lopetusajan nollaaminen

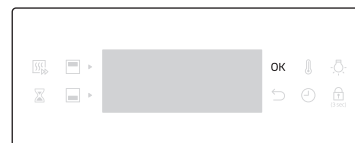
Voit nollata lopetusajan. Tästä on hyötyä, jos haluat sammuttaa uunin manuaalisesti kesken valmistuksen.



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



2. Aseta lopetusajaksi nykyinen aika kääntämällä arvojensvalitsinta. Vaihtoehtoisesti voit painaa -painiketta.



3. Paina **OK**-painiketta.

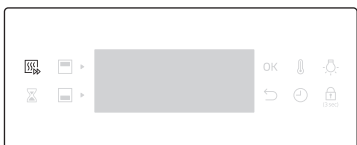
HUOM.

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

Valmistustilat (muut kuin grillitila)



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



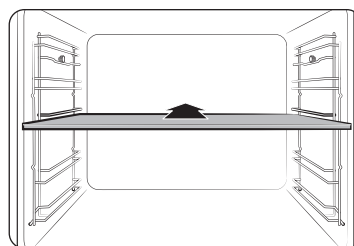
Uunin sisätilat lämmitetään asetettuun kohdelämpötilaan. Kun esilämmitys on valmis, ilmaisin häviää ja kuulet äänimerkin. Esilämmitystä suositellaan kaikille valmistustiloille, jollei valmistusoppaassa toisin mainita.

HUOM.

Voit muuttaa valmistusaikaa ja/tai lämpötilaa valmistuksen aikana.

Kaksoistila

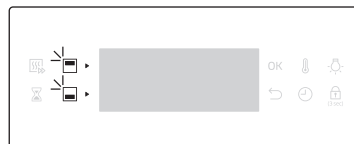
Voit käyttää uunin mukana toimitettua jakotaso uunin sisätilan jakamiseen ylä- ja alaosaan. Näin voit käyttää kahta eri valmistustilaa samanaikaisesti, tai valmistaa ruokaa vain toisessa osassa.



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

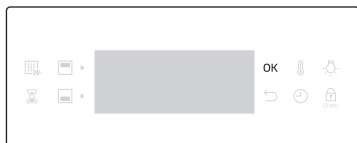


2. Valitse valmistustila kääntämällä tilanvalitsinta. Voit valita yläosalle grilli-, kiertoilma- tai ylälämpö + kiertoilma -tilan ja alaosalle kiertoilma-, alalämpö + kiertoilma- tai alalämpötilan.



3. Valitse yläosa painamalla -painiketta tai alaosa painamalla -painiketta. -kuvake ilmestyy valitun osan kohdalle.
4. Aseta valmistusaika ja/tai lämpötila tarvittaessa. Saat lisätietoja osiosta **Yleiset asetukset**.

Toiminnot



5. Kun tämä on tehty, paina **OK**-painiketta.



Uunin sisätilat lämmitetään asetettuun kohdelämpötilaan. Esilämmitystä suositellaan kaikille valmistustiloille, jollei valmistusoppaassa toisin mainita.

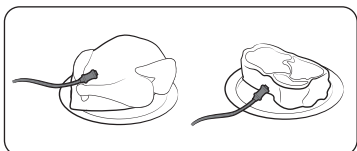
HUOM.

Kaksoistilan saatavuus riippuu valmistustilasta. Saat lisätietoja tämän oppaan osiosta Älykkäät valmistustoiminnot.

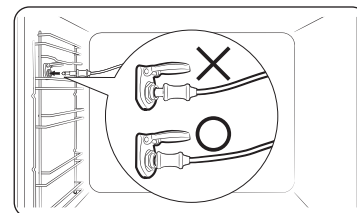
Paistomittarin käyttäminen ruoanvalmistuksessa

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

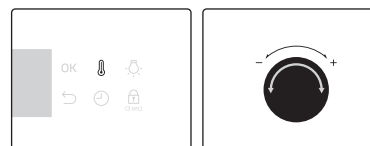
- Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.
- Valmistusaikaa ei voi muuttaa, kun paistomittari on kytkettyä.



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

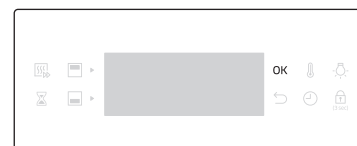


2. Kytke mittarin liitin vasemmassa olevaan liitäntään. Varmista, että näet paistomittarin ilmaimen ().



3. Valitse ruoanvalmistustila ja lämpötila.
4. Paina -painiketta uudelleen ja kierrä sitten arvovalitsinta asettaaksesi anturin lämpötilaksi (30-99 °C).

- Kypsennys pysähtyy, kun lihan lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan.



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

VAROITUS






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



HUOM.

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

Valmistustilat (muut kuin grillitila)

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

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

Tila		Lämpötila-alue (°C)			Suositeltu lämpötila (°C)	
		Yksi osa	Kaksi osaa			
			Yläosa	Alaosa		Kaksi osaa
	Pro-Roasting	80-200	-	-	-	160
		Pro-Roasting-toiminnossa on automaattinen esilämmitysohjelma, jota käytetään, kunnes uunin lämpötilana on 220 °C. Tämän jälkeen ylävastus ja kierroilmapuhallin käynnistyvät ja auttavat ruskistamaan ruoan, esimerkiksi lihan. Ruskistamisen jälkeen lihaa kypsennetään alhaisessa lämpötilassa. Käytä tätä tilaa naudanlihalle, linnunlihalle ja kalalle.				
	Ekokierroilma	30-250	40-250	40-250	-	170
		Ekokierroilmatila hyödyntää optimoitua lämmitysjärjestelmää ja säästää näin sähköä ruoanvalmistuksen aikana. Valmistusaika pitenee hieman, mutta lopputulos on sama. Huomaathan, että esilämmitystä ei tarvita tässä tilassa.				
		<p>HUOM.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekokierroilmatilan energiatehokkuusluokka on määritelty standardin EN 60350-1 mukaisesti. • Kaksoistilassa ekokierroilmatilaa ei voi käyttää uunin ylä- ja alaosalle samanaikaisesti. 				

Toiminnot

Valmistustilat (grilli)



1. Valitse tilanvalitsimella .



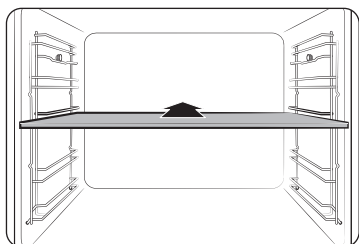
2. Valitse arvojenvalitsimella Iso grilli (G 1) tai Ekogrilli (G 2) ja paina **OK**-painiketta.



3. Aseta lämpötila arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

Kaksoistila

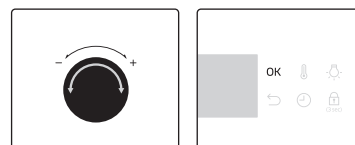
Voit säästää energiaa grillaamalla pienet annokset kaksoistilassa. Oletuksena vain yläosan iso grilli on käytettävissä, sillä uuni käyttää vain ylävastusta.



1. Ota kaksoistila käyttöön asettamalla jakotaso tasolle 3.



2. Valitse tilanvalitsimella . Oletuksena vain Iso grilli (G 1) valitaan automaattisesti.



3. Aseta lämpötila arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

Valmistustilat (grilli)

Tila	Lämpötila-alue (°C)				Suositeltu lämpötila (°C)	
	Yksi osa	Kaksi osaa		Kaksi osaa		
		Yläosa	Alaosa			
G 1	Iso grilli	100-270	200-250	-	40-250	240
		Iso grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) ruskistamiseen.				
G 2	Ekogrilli	100-270	-	-	-	240
		Pieni grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa vähemmän lämpöä tarvitseville ruoille, esimerkiksi kalalle tai täytetyille patongeilte.				

Kaksoistilan lämpötilarajat

Voit käyttää uunin ylä- ja alaosaa eri ruokalajien valmistamiseen.

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

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

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

Toiminnot

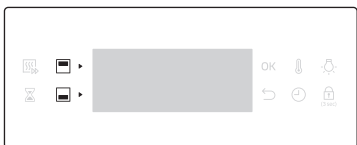
Valmistuksen päättäminen



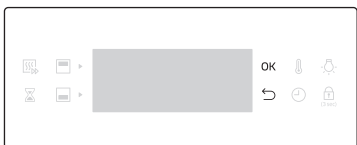
Käännä tilanvalitsin valmistuksen aikana kohtaan "O". Uuni sammuu muutaman sekunnin kuluttua. Tämä johtuu siitä, että uuni on väärin komentojen välttämiseksi ohjelmoitu odottamaan mutama sekunti, jotta käyttäjä voisi korjata valintansa.

Valmistuksen päättäminen jommassakummassa osassa

Päätä valmistus kaksoistilassa noudattamalla näitä ohjeita.



1. Valitse yläosa painamalla -painiketta tai alaosa painamalla -painiketta.



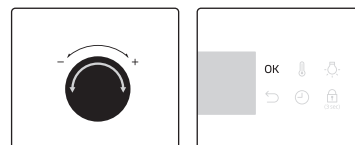
2. Paina ensin -painiketta ja sen jälkeen **OK**-painiketta. Uuni lopettaa valmistuksen valitussa osassa.

Erityistoiminto

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

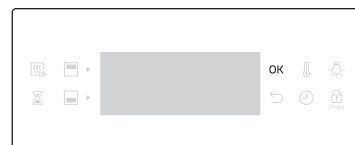


1. Valitse tilanvalitsimella .



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

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

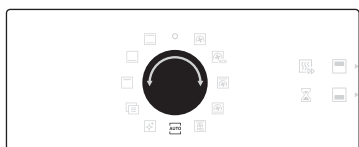


4. Käynnistä toiminto painamalla **OK**-painiketta.

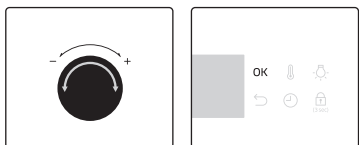
Tila		Lämpötila-alue (°C)	Suosittelu lämpötila (°C)	Ohjeet
F 1	Pidä lämpimänä	40-100	80	Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
F 2	Lautasten lämmitys	30-80	60	Käytä tätä astioiden lämmittämiseen.

Automaattiohjelma

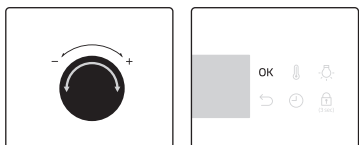
Uunissa on kokemattomia kokkeja varten yhteensä 50 automaattiohjelmaa. Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.



1. Valitse tilanvalitsimella **AUTO**.



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

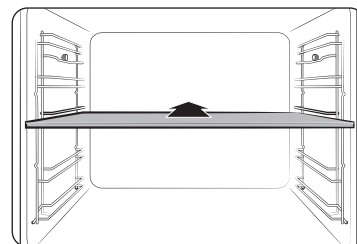


3. Valitse annoskoko arvojenvalitsimella. Painorajat vaihtelevat ohjelmittain.
4. Aloita valmistus painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

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

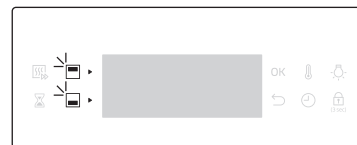
Kaksoistila






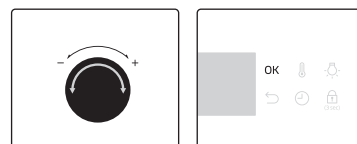
1. Ota kaksoistila käyttöön asettamalla jakotaso tasolle 3.



2. Valitse tilanvalitsimella **AUTO**.



3. Valitse yläosa painamalla -painiketta tai alaosa painamalla -painiketta. -kuvake ilmestyy valitun osan kohdalle.



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

Toiminnot



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

HUOM.

Saat lisätietoja tämän oppaan osiosta **Automaattiohjelmat**.

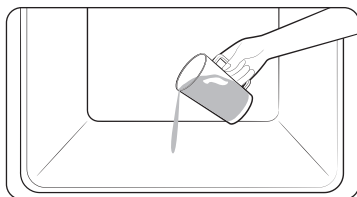
Puhdistaminen

Käytettävissä on 2 puhdistustilaa. Tämä toiminto säästää aikaa, sillä laitetta ei tarvitse puhdistaa manuaalisesti säännöllisin väliajoin.

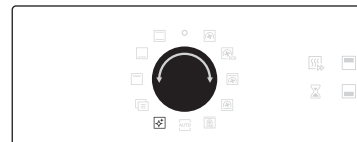
Toiminto	Ohjeet
C 1 Höyrypuhdistus	Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.
C 2 Pyrolyysipuhdistus	Pyrolyysipuhdistus tarkoittaa termistä puhdistamista kuumassa lämpötilassa. Toiminto polttaa rasvatahrat pois, jotta manuaalinen puhdistaminen olisi helpompaa.

Höyrypuhdistus

Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.



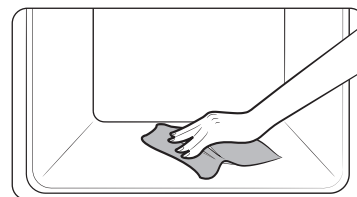
- Kaada uunin pohjalle 400 ml (2/4 pint) vettä ja sulje luukku.



- Valitse tilanvalitsimella .



- Valitse arvojenvalitsimella Höyrypuhdistus (C 1) ja käynnistä puhdistustoiminto painamalla **OK**-painiketta.



- Puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

VAROITUS

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

HUOM.

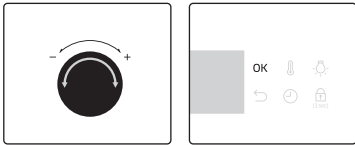
- Jos uuni rasvoittuu pahoin esim. grillauksen tai paistamisen aikana, suosittelemme poistamaan pinttyneen lian pesuaineella manuaalisesti ennen höyryllä puhdistamista.
- Jätä uunin luukku raolleen, kun ohjelma on päättynyt. Näin uunin sisäosien emalipinta kuivuu tehokkaammin.
- Jos uunin sisätila on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

Pyrolyysipuhdistus

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



1. Poista uunista kaikki lisätarvikkeet, myös sivutelineet, ja pyyhi suuret tahrat pois manuaalisesti. Ne saattavat syttyä palamaan puhdistusohjelman aikana ja voivat aiheuttaa tulipalon.
2. Valitse tilanvalitsimella .
3. Valitse arvojenvalitsimella Pyrolyysipuhdistus (C 2) ja paina **OK**-painiketta.
4. Valitse arvojenvalitsimella jokin kolmesta puhdistusajasta: 1 h 50 min, 2 h 10 min ja 2 h 30 min.
5. Aloita puhdistaminen painamalla **OK**-painiketta.
6. Kun toiminto on valmis, odota uunin jäähtymistä ja pyyhi sen jälkeen luukun reunat kostealla liinalla.



⚠ HUOMIO

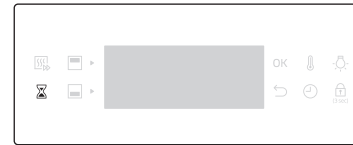
- Älä koske uuniin, sillä se kuumenee erittäin paljon ohjelman aikana.
- Pidä lapset etäällä uunista vahinkojen välttämiseksi.
- Kun ohjelma on päättynyt, älä katkaise laitteen virtaa, kun puhallin jäähtyy uunia.

📖 HUOM.

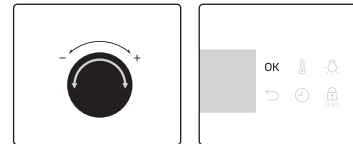
- Kun ohjelma käynnistyy, uunin sisäosat kuumenevat. Tällöin luukku lukitaan turvallisuussyistä. Kun ohjelma on päättynyt ja uuni jäähtynyt, luukun lukitus avataan.
- Muista tyhjentää uuni ennen puhdistamista. Uunin kuuma sisälämpötila voi aiheuttaa epämuodostumia lisätarvikkeisiin.

Ajastin

Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.



1. Paina -painiketta.

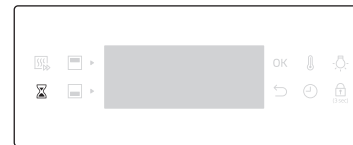


2. Aseta aika arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

📖 HUOM.

- Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu "0:00".
- Voit muuttaa ajastimen asetuksia milloin tahansa.

Äänet käyttöön / pois käytöstä



- Mykistä ääni pitämällä -painiketta painettuna 3 sekuntia.
- Palauta ääni painamalla painiketta uudelleen 3 sekuntia.

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

▲ Akryyliamidia koskeva VAROITUS

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

▲ HUOMIO

Helposti pilaantuvia ruokia (maito, kananmunat, kala, liha, linnunliha jne.) ei saa seisottaa uunissa tuntia pidempään ennen valmistuksen aloittamista, ja valmistuksen päätyttyä ne on poistettava uunista mahdollisimman pian. Pilaantuneen ruoan syöminen voi aiheuttaa pahoinvointia ja ruokamyrkytyksen.

📄 HUOM.

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

Lisätarvikkeita koskevia vinkkejä

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

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

Leipominen

Suosittelomme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Piirakka	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	2		180-190	25-35
Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	2		160-170	65-75
Kylmä pizza	Yleispelti	3		180-200	5-10

Paistaminen

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Liha (nauta/sika/lammas)					
Naudan ulkofilee, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	50-70
Luuton vasikankylki, 1,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	90-120
Porsaan paahtopaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-210	50-60
Porsaanpaisti, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		160-180	100-120
Luullinen karitsanreihi, 1 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		170-180	100-120

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Linnunliha (kana/ankka/kalkkuna)					
Kana, kokonainen, 1,2 kg *	Ritilä + Yleispelti (roiskeille)	3 1		200	65-80 *
Kananpalat	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-220	25-35
Ankanrinta	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-210	20-30
Pieni kalkkuna, kokonainen, 5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1		180-200	120-150
Vihannekset					
Vihannekset, 0,5 kg	Yleispelti	3		220-230	15-20
Halkaistut uuniperunat, 0,5 kg	Yleispelti	3		190-200	40-50
Kala					
Paistettu kalafilee	Ritilä + Yleispelti	3 1		200-220	20-30
Paistettu kala	Ritilä + Yleispelti	3 1		180-200	30-40

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

Älykkäät valmistustoiminnot

Grillaaminen

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

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

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut 2/3.

Pakastettu valmisateria

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakastepizza, 0,4-0,6 kg	Ritilä	3		200-220	15-25
Pakastelasagne	Ritilä	3		180-200	45-50
Pakasteranskalaiset	Yleispelti	3		220-225	20-25
Pakastetut krocketit	Yleispelti	3		220-230	25-30
Pakastettu uuni-camembert	Ritilä	3		190-200	10-15
Täytetyt pakastepatongit	Ritilä + Yleispelti	3 1		190-200	10-15
Pakastekalapuikot	Ritilä + Yleispelti	3 1		190-200	15-25
Pakastettu kalapurilainen	Ritilä	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

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

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

Kaksoistila

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

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

- Esilämmitys aika voi olla pitempi kaksoistoimintoa käytettäessä.

Nro	Uunin osa	Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitys tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
1	Yläosa	Sokerikakku	Ritilä, Ø 25-26 cm:n vuoka	4		160-170	40-45
	Alaosa	Kotitekoinen pizza, 1,0-1,2 kg	Yleispelti	1		190-210	13-18
2	Yläosa	Paahdetut kasvikset, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	4		220-230	13-18
	Alaosa	Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	1		160-170	70-80
3	Yläosa	Pita-leipä	Yleispelti	4		230-240	13-18
	Alaosa	Perunagratiini, 1,0-1,5 kg	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	1		180-190	45-50

Älykkäät valmistustoiminnot

Nro	Uunin osa	Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitys tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
4	Yläosa	Kanankoivet	Ritilä + Yleispelti	4 4		230-250	30-35
	Alaosa	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	1		190-200	30-35
5	Yläosa	Paistettu kalafilee	Ritilä + Yleispelti	4 4		210-230	15-20
	Alaosa	Omena-lehtitaiquina piirakka	Yleispelti	1		170-180	25-30

Voit käyttää myös pelkästään ylä- tai alaosaa, jos haluat säästää sähköä. Valmistusaika saattaa olla pitempi, jos käytät vain osaa uunista. Suosittelemme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

Yläosa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitys tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Perunagratiini	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	4		160-170	40-50
Teeleivät	Yleispelti	4		180-190	30-35
Lasagne	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	4		180-190	25-35
Kanankoivet*	Ritilä + Yleispelti	4 4		230-250	30-35

* Älä esilämmitä uunia.

Alaosa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitys tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kuivakakku	Ritilä, 24 cm:n kuivakakku vuoka	1		170-180	50-60
Tiikerikakku	Ritilä, kuivakakku vuoka	1		160-170	60-70
Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	1		160-170	70-80
Kotitekoinen pizza, 1,0-1,2 kg	Yleispelti	1		190-210	13-18

Ekokiertoilma

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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Hedelmämurut, 0,8-1,2 kg	Ritilä, 24 cm:n uunivuoka	2	160-180	60-80
Kuoriperunat, 0,4-0,8 kg	Yleispelti	2	190-200	70-80
Makkarat, 0,3-0,5 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	160-180	20-30
Pakastetut uuniranskalaiset, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	180-200	25-35
Pakastetut lohko-perunat, 0,3-0,5 kg	Yleispelti	3	190-210	25-35
Uunissa paistetut kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	200-220	30-40
Rapeat, leivitettyt kalafileet, 0,4-0,8 kg	Ritilä + Yleispelti	3 1	200-220	30-45
Paahdettu naudan ulkofilee, 0,8-1,2 kg	Ritilä + Yleispelti	2 1	180-200	65-75
Paahdetut kasvikset, 0,4-0,6 kg	Yleispelti	3	200-220	25-35

Kaksoistila - ekokiertoilmatila

Voit myös käyttää ekokiertoilmatilaa ylä- tai alaosassa, jos haluat säästää sähköä. Tässä ryhmässä mainitut ajat eivät virransäästösyistä edellytä esilämmitystä.

Yläosa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Lasagne	Ritilä, 22-24 cm:n uunivuoka	4	180-200	30-45
Pakasteranskalaiset	Yleispelti	4	200-210	25-35
Pakastetut lohko-perunat	Yleispelti	4	200-210	25-35
Paahdettu naudan ulkofilee	Ritilä + Yleispelti	4 4	170-180	60-80

Alaosa

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Tiikerikakku	Ritilä, kuivakakkuvuoka	1	170-180	60-70
Kuivakakku	Ritilä, 24 cm:n kuivakakkuvuoka	1	170-180	50-60
Uuniperunat	Yleispelti	1	190-200	70-90
Pakastepizza	Ritilä	1	200-210	25-30

Älykkäät valmistustoiminnot

Automaattiohjelmat

⚠ HUOMIO

Helposti pilaantuvia ruokia (maito, kananmunat, kala, liha, linnunliha jne.) ei saa seisottaa uunissa tuntia pidempään ennen valmistuksen aloittamista, ja valmistuksen päätyttyä ne on poistettava uunista mahdollisimman pian. Pilaantuneen ruoan syöminen voi aiheuttaa pahoinvointia ja ruokamyrkytyksen.

Yksiosainen valmistustila

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

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

Automaattiohjelmissa 1-19 ja 38-39 on esilämmitysvaihe, jonka eteneminen näytetään näyttöpaneelissa. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.

Käynnistä sen jälkeen automaattiohjelma painamalla **Valmistusaika** -painiketta.

⚠ VAROITUS

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 1	Perunagratiini	1,0-1,5	Ritilä	3
		Valmista perunagratiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 2	Vihannesgratiini	0,8-1,2	Ritilä	3
		Valmista vihannesgratiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 3	Makaronilaatikko	1,2-1,5	Ritilä	3
		Valmista pastagratiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	3
		Valmista kotitekoinen lasagne 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 5	Ratouille	1,2-1,5	Ritilä	3
		Laita ratouille ainekset kannelliseen vuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen tarjoilua.		
A 6	Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	2
		Valmista omenapiirakka pyöreässä, 24-26 cm:n kokoisessa metallivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 7	Voisarvet	0,3-0,4	Yleispelti	3
		Valmista voisarvet (kylmästä valmistainasta). Aseta ne leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 8	Omena-lehtitaikinapiirakka	0,3-0,4	Yleispelti	3
		Aseta omena-lehtitaikinapiirakat leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 9	Hedelmäpiirakan pohja	0,4-0,5	Ritilä	3
		Aseta taikina voideltuun, mustasta metallista valmistettuun kakkupohjavuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 10	Quiche lorraine -kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	2
		Tee piirakkataikina ja kaada se pyöreään, 25 cm:n kokoiseen piirakkavuokaan. Käynnistä ohjelma. Lisää täyte ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 11	Valkoinen leipä	0,6-0,7	Ritilä	3
		Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 12	Sekaleipä	0,8-0,9	Ritilä	3
		Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 13	Sämpylät	0,3-0,5	Yleispelti	3
		Valmista sämpylät (kylmästä valmistaikinasta). Aseta ne leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 14	Hedelmämurut	0,8-1,2	Ritilä	3
		Laita tuoreita marjoja ja hedelmiä (vadelmia, karhunvatukoita ja omena- tai päärynäviipaleita) 22-24 cm:n kokoiseen uunivuokaan. Kaada päälle muruja. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 15	Teeleivät	0,5-0,6	Yleispelti	3
		Aseta (5-6 cm:n kokoiset) teeleivät leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 16	Sokerikakku	0,5-0,6	Ritilä	3
		Tee kakkutaikina ja kaada se pyöreään, mustaan metallivuokaan, jonka halkaisija on 26 cm. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 17	Tiikerikakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Tee kakkutaikina ja kaada se pyöreään, metalliseen kuivakakkuvuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 18	Kuivakakku	0,7-0,8	Ritilä	2
		Tee kakkutaikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Ritilä	3
		Valmista kakkutaikina 20-24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 20	Paahdettu naudan ulkofilee	0,8-1,3	Ritilä	2
			Yleispelti	1
Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta ritilälle rasvapuoli ylöspäin.				
A 21	Hitaasti kypsennetty paahtopaisti	0,8-1,3	Ritilä	2
			Yleispelti	1
Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta ritilälle rasvapuoli ylöspäin.				
A 22	Paahdetut lampaankyljykset yrteillä höystettyinä	0,4-0,9	Ritilä	4
			Yleispelti	1
Marinoidu lampaankyljykset yrteillä ja aseta ne ritilälle.				
A 23	Luullinen karitsanreisi	1,0-1,5	Ritilä	3
			Yleispelti	1
Marinoidu karitsa ja aseta se ritilälle.				
A 24	Nahallinen porsaanpaisti	0,8-1,3	Ritilä	3
			Yleispelti	1
Aseta porsaanpaisti ritilälle rasvapuoli ylöspäin.				
A 25	Porsaankylkirivi	0,8-1,3	Ritilä	3
			Yleispelti	1
Aseta porsaankylkirivi ritilälle.				

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 26	Kana, kokonainen	1,0-1,5	Ritilä	2
			Yleispelti	1
Pese ja huuhtelee kana. Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta kana rintapuoli alaspäin ritilälle ja käännä se, kun uuni antaa äänimerkin.				
A 27	Kananrinta	0,5-1,0	Ritilä	4
			Yleispelti	1
Marinoidu rintapalat ja aseta ne ritilälle.				
A 28	Kanankoivet	0,5-1,0	Ritilä	4
			Yleispelti	1
Sivele pinnalle oliiviöljyä ja mausteita ja aseta ritilälle.				
A 29	Ankanrinta	0,3-0,8	Ritilä	4
			Yleispelti	1
Aseta ankanrintapalat ritilälle rasvapuoli ylöspäin. Ensimmäinen asetus on medium-kypsyydelle, toinen medium+-kypsyydelle.				
A 30	Uunissa paistetut taimenfileet	0,3-0,8	Yleispelti	4
			Aseta taimenfileet yleispellille nahkapuoli ylöspäin.	
A 31	Taimen	0,3-0,8	Ritilä	4
			Yleispelti	1
Pese ja huuhtelee kala ja aseta se ritilälle pää edellä. Täytä kala sitruunamehulla, suolalla ja yrteillä. Leikkaa nahkaa veitsellä. Hiero pintaan öljyä ja suolaa.				

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 32	Meriantura	0,3-0,8	Yleispelti	3
		Aseta meriantura leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Viillä pintaa veitsellä.		
A 33	Lohimedaljongit/-fileet	0,3-0,8	Ritilä	4
			Yleispelti	1
		Pese ja huuhtelee fileet tai medaljongit. Aseta fileet ritilälle nahkapuoli ylöspäin.		
A 34	Paahdetut kasvikset	0,3-0,8	Yleispelti	4
		Huuhtelee ja valmistele siivutettu kesäkurpitsa, munakoiso, paprika ja sipuli sekä kirsikkatomaatit. Sivele päälle oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita. Asettele vihannekset tasaisesti yleispellille.		
A 35	Halkaistut uuniperunat	0,5-1,0	Yleispelti	3
		Halkaise suuret perunat (à 200 g) pituussuunnassa kahtia. Aseta ne leikattu puoli ylöspäin yleispellille ja sivele pintaan oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita.		
A 36	Pakasteranskalaiset	0,3-0,8	Yleispelti	3
		Levitä pakastetut uuniranskalaiset tasaisesti yleispellille.		
A 37	Pakastetut lohkopernat	0,3-0,8	Yleispelti	3
		Levitä pakastetut lohkopernat tasaisesti yleispellille.		

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

Älykkäät valmistustoiminnot

Kaksoistila

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

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

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

Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.

Käynnistä sen jälkeen automaattiohjelma painamalla **Valmistusaika** -painiketta.

⚠ VAROITUS

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

1. Yläosa

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 1	Perunagratiini	1,0-1,5	Ritilä	4
		Valmista perunagratiini 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoaassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Ritilä	4
		Valmista kotitekoinen lasagne 22-24 cm:n kokoisessa uunivuoaassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 3	Kanankoivet	0,5-1,0	Ritilä	4
			Yleispelti	4
Sivele pinnalle oliiviöljyä ja mausteita ja aseta ritilälle.				

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 4	Halkaistut uuniperunat	0,5-1,0	Yleispelti	4
		Halkaise suuret perunat (à 200 g) pituussuunnassa kahtia. Aseta ne leikattu puoli ylöspäin yleispellille ja sivele pintaan oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita.		
A 5	Pakasteranskalaiset	0,3-0,8	Yleispelti	4
		Levitä pakastetut uuniranskalaiset tasaisesti yleispellille.		

2. Alaosa

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 1	Omenapiirakka	1,2-1,4	Ritilä	1
		Valmista omenapiirakka pyöreässä, 24-26 cm:n kokoisessa metallivuoaassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 2	Omena-lehtitaikinapiirakka	0,3-0,4	Yleispelti	1
		Aseta omena-lehtitaikinapiirakat leivinpaperilla suojatulle yleispellille. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 3	Quiche lorraine-kinkkupiirakka	1,2-1,5	Ritilä	1
		Tee piirakkataikina ja kaada se pyöreään, 25 cm:n kokoiseen piirakkavuokaan. Käynnistä ohjelma. Lisää täyte ja aseta vuoka ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

Koodi	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 4	Pakastepizza	0,3-0,8	Ritilä	1
		Käynnistä ohjelma ja aseta pakastepizza ritilän keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Ensimmäinen asetus on ohuelle, italialaiselle pizzalle, toinen paksulle pannupizzalle.		
A 5	Kotitekoinen pizza	0,8-1,3	Yleispelti	1
		Valmista kotitekoinen pizza hiivataikinasta ja levitä se yleispellille. Painoissa on otettu huomioon myös lisukkeet, esimerkiksi kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma ja aseta pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

3. Kaksi

Voit valita yhden automaattiohjelman uunin ala- ja yläosalle ja käyttää niitä samanaikaisesti.

⚠ HUOMIO

Kun käytät uunin ylä- tai alaosaa, toisen osan puhallin ja lämmitin voidaan käynnistää uunin suorituskyvyn optimoimiseksi. Käyttämättömänä olevaa uunin osaa ei saa käyttää muuhun kuin sille varattuun tarkoitukseen.

Koekeittiössä testatut ruuat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti.

1. Leipominen

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

Ruokatyypit	Lisätarvike	Taso	Lämmitys tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pienet kakut	Yleispelti	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Murokakku	Yleispelti + Yleispelti	1+3		140	30-35
Rasvaton sokerikakku	Ritilä + Irtopohjavuoka (tumma, Ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa * (tummia, Ø 20 cm)	2, diagonaalisesti		160	70-80
	Yleispelti + Ritilä + 2 irtopohjavuokaa ** (tummia, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90



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

** Kaksi kakkua asetetaan keskelle toisen toisen yläpuolelle.

Älykkäät valmistustoiminnot


2. Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppe	Lisätarvike	Taso	Lämmitys tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Vehnäpahtoleipä	Ritilä	5		270 (enint.)	1-2
Hampurilaispihvit * (12 kpl)	Ritilä + Yleispelti (nesteeneräämiseen)	4 1		270 (enint.)	1. 15-18 2. 5-8

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut 2/3.

3. Paistaminen

Ruokatyyppe	Lisätarvike	Taso	Lämmitys tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kana, kokonainen *	Ritilä + Yleispelti (nesteeneräämiseen)	3 1		200	65-80 *

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

Usein käytettyjen automaattiohjelmien reseptejä

Perunagratiini

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

Ohjeet Kuori perunat ja siivuta ne 3 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Voitele (22-24 cm:n kokoisen) uunivuolan sisäpinta kauttaaltaan. Levitä viipaleet puhtaalla pyyhkeellä päälle ja pidä ne pyyhkeellä peitettynä, kun valmistelet muut ainekset. Sekoita juustoraastetta lukuun ottamatta muut ainekset keskenään isossa kulhossa ja hämmennä hyvin. Asettele perunaviipaleet kerroksittain ja osittain päällekkäin uunivuokaan ja kaada seos niiden päälle. Levitä pinnalle juustoraaste ja paista. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutamalla tuoreella timjaminlehdellä höystettynä.

Vihannesgratiini

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

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

Lasagne

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

Omenapiirakka

- Ainekset**
- **Taikina:** 275 g jauhoja, $\frac{1}{2}$ rkl suolaa, 125 g valkoista hienoasokeria, 8 g vaniljasokeria, 175 g kylmää voita, 1 kananmuna (vatkattu)
 - **Täyte:** 750 g kiinteitä, kokonaisia omenoita, 1 rkl sitruunamehua, 40 g sokeria, $\frac{1}{2}$ rkl kanelia, 50 g siemenettä rusinoita, 2 rkl korppujauhoja

- Ohjeet** Siivilöi jauhot suolan kanssa suureen kulhoon. Siivilöi hienosokeri vaniljasokerin kanssa. Leikkaa voi kahdella veitsellä kuutioiksi jauhojen sekaan. Lisää $\frac{3}{4}$ vatkastusta kananmunasta. Sekoita kaikkia aineksia monitoimikoneessa, kunnes tuloksena on mureneva seos. Muotoile taikina käsin palloksi. Kääri se muovikelmuun ja anna jäähtyä n. 30 minuuttia.
- Rasvaa (24–26 cm:n kokoinen) irtopohjavuoka ja ripottele pinnalle jauhoja. Kauli $\frac{3}{4}$ taikinasta 5 mm:n paksuiseksi levyksi. Aseta se vuokaan (pohjalle ja reunoille).
- Kuori omenat ja poista niiden siemenkodat. Leikkaa ne noin $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Pirskottele päälle sitruunamehua ja sekoita hyvin. Pese ja kuivaa viinimarjat ja rusinat. Lisää sokeri, kaneli, rusinat ja viinimarjat. Sekoita hyvin ja ripottele taikinan pohjalle korppujauhoja. Paina kevyesti.
- Kauli lopputaikina. Leikkaa taikina pieniksi liuskoiksi ja aseta ne ristikkäin täytteen päälle. Sivele loput vatkastusta kananmunasta tasaisesti piirakan päälle.

Älykkäät valmistustoiminnot

Quiche lorraine -kinkkupiirakka

- Ainekset**
- **Taikina:** 200 g vehnäjauhoja, 80 g voita, 1 kananmuna
 - **Täyte:** 75 g kuutioitua, läskitöntä pekonia, 125 ml kermaa, 125 g crème fraichea, 2 vatkattua kananmunaa, 100 g sveitsiläistä juustoraastetta, suolaa ja pippuria

Ohjeet Tee taikina sekoittamalla jauhot, voi ja kananmuna keskenään kulhossa pehmeäksi massaksi ja anna taikinan jäähtyä jääkaapissa 30 minuuttia. Kauli taikina ja aseta se rasvattuun, piirakoille tarkoitettuun keramiikkavuokaan (halkaisija 25 cm). Pistele pohjaa haarukalla. Sekoita kananmuna, kerma, crème fraiche, juusto, suola ja pippuri keskenään. Kaada seos taikinan päälle juuri ennen paistamista.

Hedelmämurut

- Ainekset**
- **Kuorrute:** 200 g jauhoja, 100 g voita, 100 g sokeria, 2 g suolaa, 2 g jauhettua kanelia
 - **Hedelmät:** 600 g sekahedelmiä

Ohjeet Sekoita kaikki ainekset keskenään helposti murenevaksi seokseksi. Laita sekahedelmät uunivuokaan ja ripottele muruset niiden päälle.

Kotitekoinen pizza

- Ainekset**
- **Pizzataikina:** 300 g jauhoja, 7 g kuivahiivaa, 1 rkl oliiviöljyä, 200 ml lämmintä vettä, 1 rkl sokeria ja suolaa
 - **Kuorrute:** 400 g siivutettuja vihanneksia (munakoisoa, kesäkurpitsaa, sipulia, tomaattia), 100 g kinkkua tai pekonia (pilkottuna), 100 g juustoraastetta

Ohjeet Kaada jauhot, hiiva, öljy, suola, sokeri ja lämmin vesi kulhoon ja sekoita, kunnes tuloksena on kostea taikina. Vaivaa taikinaa sekoittimessa tai käsin 5-10 minuuttia. Kohota taikina peittämällä se kannella ja paistamalla sitä uunissa 35 °C:n lämpötilassa 30 minuuttia. Kauli taikina jauhoisella pinnalla suorakulmion muotoon ja aseta pellille tai pizzapannuun. Levitä tomaattipyreetä taikinan päälle ja asettele pyreen päälle kinkkua, herkkusieniä, oliiveja ja tomaattia. Ripottele pinnalle tasaisesti juustoraastetta ja paista.

Paahdettu naudan ulkofilee

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

Paahdetut lampaankyljykset yrteillä höystettyinä

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

Porsaan kylkirivi

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

Huolto

Puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta puhdistaminen olisi helpompaa.

VAROITUS

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

Uunin sisäosat

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

Ulkopinnat

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

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

Lisätarvikkeet

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

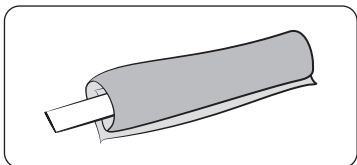
Katalyysiemaloitu pinta (vain soveltuvissa malleissa)

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

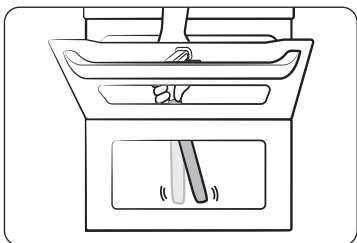
1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Puhdista uunin sisäosat.
3. Valitse kiertoilmatila enimmäislämpötilalla ja käytä ohjelmaa tunnin ajan.

Huolto

Luukku



1. Kääri kostea liina tikun ympärille.

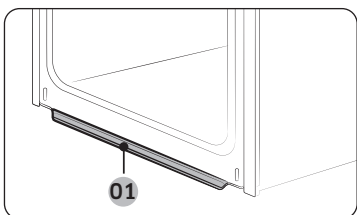


2. Aseta tikku luukun sisäpuolelle.
3. Puhdista luukku.
4. Lisää liinaan puhdistusainetta ja puhdista luukku uudelleen.
5. Pyyhi kosteus ja vaahto pois kuivalla liinalla.

⚠ HUOMIO

Älä irrota luukkua puhdistamista varten.

Vedenkeräin



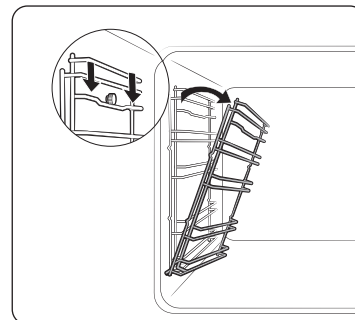
01 Vedenkeräin

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

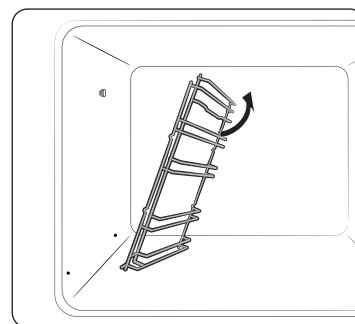
⚠ VAROITUS

Jos havaitset vuodon vedenkeräimessä, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Sivutelineet (vain soveltuivissa malleissa)



1. Paina vasemmanpuoleisen sivutelineen ylärimaa ja alenna telinettä n. 45 astetta.



2. Vedä vasemmanpuoleisen sivutelineen alarimaa ja irrota teline.
3. Irrota oikeanpuoleinen sivuteline samalla tavoin.
4. Puhdista molemmat sivutelineet.
5. Kun olet valmis, aseta sivutelineet takaisin paikoilleen toistamalla yllä olevien ohjeiden vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.

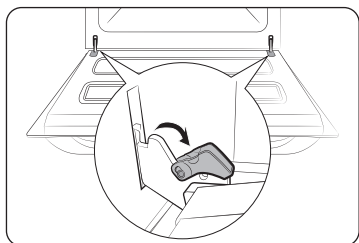
📖 HUOM.

Uuni toimii, vaikka sivutelineet ja ritalät eivät olisi paikoillaan.

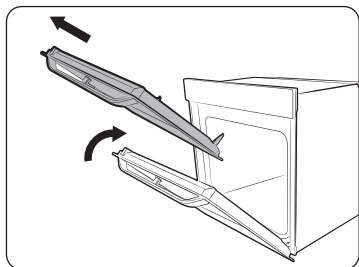
Luukun irrottaminen

⚠ VAROITUS

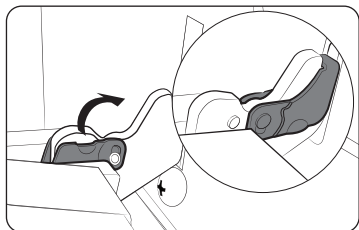
Luukku on painava.



1. Avaa luukku ja käännä molempien saranoiden vivut auki.



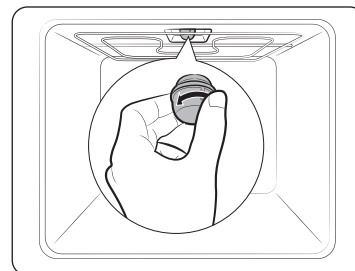
2. Sulje luukku noin 70 astetta. Kannattele luukku molemmilla käsillä sen reunoilta ja nosta ja vedä sitä ylöspäin, kunnes saranat irtoavat paikoiltaan.



3. Kun olet valmis, asenna luukku takaisin paikalleen toistamalla vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että molempien puolien vivut ovat kiinni saranoissa.

Vaihtaminen

Lamput

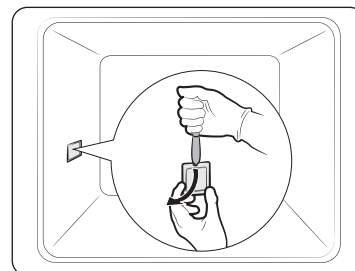


1. Irrota lasikupu kääntämällä sitä vastapäivään.
2. Vaihda uunin valo.
3. Puhdista lasikupu.
4. Kun olet valmis, aseta lasikupu takaisin paikoilleen toistamalla yllä olevien ohjeiden vaihe 1 käänteisesti.

⚠ VAROITUS

- Sammuta uuni ja irrota sen virtajohto pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lampun.
- Käytä vain sellaisia 25–40 W:n / 220–240 V:n lamppuja, jotka kestävät 300 asteen kuumuutta. Voit ostaa hyväksytyntyyppisiä lamppuja Samsungin huollosta.
- Käsittele halogeenilamppua aina kuivalla liinalla. Näin lamppu ei likaannu sormenjälkien tai hikoilun vuoksi. Likaantuminen lyhentää lampun käyttöikää.

Uunin sivuvalo



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

Vianmääritys

Tarkistettavat kohdat

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

Ongelma	Syy	Toimenpide
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	<ul style="list-style-type: none"> Painikkeiden välissä on likaa. Kosketusnäyttölinen malli: laitteen ulkopinnalla on kosteutta. Lukitustoiminto on käytössä. 	<ul style="list-style-type: none"> Poista lika ja yritä uudelleen. Poista kosteus ja yritä uudelleen. Tarkista, onko lukitustoiminto käytössä.
Aikaa ei näytetä.	<ul style="list-style-type: none"> Virransyöttö on katkaistu. 	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uuni ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Virransyöttö on katkaistu. 	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	<ul style="list-style-type: none"> Virtajohto on irrotettu pistorasiasta. 	<ul style="list-style-type: none"> Ota virransyöttö takaisin käyttöön.
Uuni sammuu käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Valmistus on kestänyt pitkään. Puhallin ei toimi. Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä. Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita. 	<ul style="list-style-type: none"> Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käytössä pitkään. Kuuntele, onko puhallin käynnissä. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot. Käytä yhtä pistoketta.
Uuniin ei tule virtaa.	<ul style="list-style-type: none"> Virransyöttö on katkaistu. 	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista, toimiiko virransyöttö.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä. 	<ul style="list-style-type: none"> Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Luukku ei aukea kunnolla.	<ul style="list-style-type: none"> Luukun ja laitteen rungon väliin on päässyt ruoantähteitä. 	<ul style="list-style-type: none"> Puhdista uuni hyvin ja avaa luukku uudelleen.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	<ul style="list-style-type: none"> Lamppu syttyy ja sammuu. Lampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana. 	<ul style="list-style-type: none"> Lamppu sammuu virransäätösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit syyttää sen uudelleen painamalla uunin valopainiketta. Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uuni aiheuttaa sähköiskuja.	<ul style="list-style-type: none"> Maadoitusta ei ole tehty oikein. Pistorasiaa ei ole maadoitettu. 	<ul style="list-style-type: none"> Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.
Laitteesta tippuu vettä.	<ul style="list-style-type: none"> Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole toimintahäiriö. 	<ul style="list-style-type: none"> Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyhkeellä.
Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.		
Uuniin jää vettä.		
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	<ul style="list-style-type: none"> Kirkkaus vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti. 	<ul style="list-style-type: none"> Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	<ul style="list-style-type: none"> Puhallin toimii automaattisesti jonkin aikaa uunin sisätilojen tuulettamiseksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Uuni ei kuumene.	<ul style="list-style-type: none"> Luukku on auki. Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein. Sulake on palanut tai suojakytkin lauennut. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen. Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvaavassa luvussa kerrotulla tavalla. Vaihda sulake tai vapauta suojakytkin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan.
Uunista tulee savua käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta. Lämmittimessä on ruokaa. 	<ul style="list-style-type: none"> Lämmittimestä saattaa tulla savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä ei ole vika, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen. Anna uunin jäähtyä riittävästi ja poista lämmittimeen tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	<ul style="list-style-type: none"> Uunissa on muovinen tai muu sellainen astia, joka ei kestä kuumuutta. 	<ul style="list-style-type: none"> Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	<ul style="list-style-type: none"> Luukku on auettu usein valmistuksen aikana. 	<ul style="list-style-type: none"> Älä avaa luukkuja liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availlet luukkuja jatkuvasti, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
Uuni kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Tämä johtuu siitä, että pyrolyysipuhdistuksessa käytetään korkeita lämpötiloja. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Pyrolyysipuhdistuksen aikana tuntuu palaneen hajua.	<ul style="list-style-type: none"> Pyrolyysipuhdistuksessa käytetään korkeita lämpötiloja, joten sen aikana saattaa tuntua palaneiden ruoantähteiden hajua. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Höyrypuhdistus ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Tämä johtuu siitä, että lämpötila on liian korkea. 	<ul style="list-style-type: none"> Anna uunin jäähtyä ja käytä toimintoa sen jälkeen.
Kaksoistila ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Jakotaso ei ole asennettu oikein. 	<ul style="list-style-type: none"> Aseta jakotaso oikein paikoilleen ja käytä uunia.
Yksiosainen valmistustila ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Jakotaso on uunissa. 	<ul style="list-style-type: none"> Poista jakotaso ja käytä uunia.
Kaksoistilassa käyttämättömänä olevan uunin osan puhallin on käynnissä (tai osa on kuuma).	<ul style="list-style-type: none"> Käyttämättömänä olevan osan puhallin ja lämmitin saattavat käynnistyä uunin suorituskyvyn parantamiseksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.

Vianmääritys

Näyttökoodit

Jos uuni ei toimi oikein, näyttöpaneelissa saatetaan näyttää jokin koodi. Tarkista alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Koodi	Merkitys	Toimenpide
C-d1	Luukun lukituksessa on vikaa.	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-20	Tunnistimessa on vikaa.	
C-21		
C-22		
C-F1	Tämä näytetään vain EEPROMin luku- ja kirjoitustoimintojen aikana.	
C-F0	Piirilevyn ja alipiirilevyn välinen tiedonsiirto ei onnistu.	
C-F2	Tämä näytetään, kun kosketus-IC:n ja pää- tai ali-MiCOM-releen välillä on jatkuva tiedonsiirto-ongelma.	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-d0	Painikeongelma Tämä näytetään, kun painiketta pidetään painettuna jonkin aikaa.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niissä tai niiden lähetyvillä ei ole vettä. Sammuta uuni ja yritä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Koodi	Merkitys	Toimenpide
-dC-	Jakotaso on poistettu uunista kaksoistilan käytön aikana. Jakotaso on laitettu uuniin yksiosaisen valmistustilan käytön aikana.	Jakotaso ei saa poistaa uunista kaksoistilan käytön aikana. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
S-01	Turvakatkaisu Uuni on ollut pitkään käytössä tietyssä lämpötilassa. <ul style="list-style-type: none">Alle 105 °C: 16 tuntia105–240 °C: 8 tuntia245 °C – enimmäislämpötila: 4 tuntia	Kyseessä ei ole vika. Sammuta ja tyhjennä uuni. Yritä sen jälkeen uudelleen tavalliseen tapaan.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Liitäntäjännite	230-240 V ~ 50 Hz	
Suurin tehokuormitus	3650-3950 W	
Mitat (L x K x S)	Pääyksikkö	595 x 595 x 570 mm
	Kalusteuuni	560 x 572 x 549 mm
Tilavuus	75 litraa	
Paino	Netto (kaikilla lisätarvikkeilla)	47,2 kg

Liite

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG
Mallitunniste	NV75N5671**, NV75N5672**, NV75N567D**
Kunakin pesän energiatehokkuusindeksi (EEI _{cavity})	81,6
Uunin osien energiatehokkuusluokat	A+
Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/ohjelma
Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uusin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Kunakin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö
Kunakin pesän tilavuus (V)	75 l
Uunin tyyppi	Kalusteuuni
Laitteen massa (M)	47,2 kg

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

Virransäästövinikit

- Uunin luukku tulee pitää kiinni paistamisen aikana muutoin kuin ruokaa käännettäessä. Älä avaa luukkuja usein paistamisen aikana, jotta uunin lämpötila pysyisi tasaisena ja sähköä säästyisi.
- Suunnittele uunin käyttö etukäteen, jotta uunin virtaa ei tarvitsisi katkaista eri ruokien paistamisen välillä, jotta sähköä säästyisi ja jotta uunin uudelleenlämmittämiseen ei tarvitsisi käyttää aikaa.
- Jos valmistusaika on yli 30 minuuttia, uunin virta voidaan sähkön säästämiseksi katkaista 5-10 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä. Jälkilämpö viimeistelee paiston.
- Paista enemmän kuin yksi ruoka kerrallaan aina, kun mahdollista.

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

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



DG68-01055E-01

Indbygget ovn

Bruger- og installationsvejledning

NV75N5671** / NV75N5672** / NV75N567D**



SAMSUNG

Indhold

Brug af denne brugervejledning **3**

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning: 3

Sikkerhedsvejledning **3**

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 3

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr) 6

Funktionen til automatisk energibesparelse 6

Installation **7**

Medfølgende dele 7

Klargør monteringen af ovnen 8

Strømtilslutning 8

Montering i skab 8

Før du går i gang **10**

Startindstillinger 10

Luft fra ny ovn 11

Smart sikkerhedsmekanisme 11

Tilbehør 11

Fleksibel låge 13

Mekanisk lås (kun visse modeller) 14

Tilstanden Dobbelt tilberedning 14

Brug **15**

Betjeningspanel 15

Almindelige indstillinger 16

Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill) 19

Tilberedningstilstande (grill) 22

Temperaturindstillingsområde for tilstanden Dobbelt tilberedning 23

Sådan stoppes tilberedningen 24

Specialfunktion 24

Automatisk tilberedning 25

Rengøring 26

Timer 27

Lyd til/fra 27

Smart tilberedning **28**

Manuel tilberedning 28

Programmer til automatisk tilberedning 34

Testmåltider 39

Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning 40

Vedligeholdelse **43**

Rengøring 43

Afmontering af lågen 45

Udskiftning 45

Fejlfinding **46**

Kontrolpunkter 46

Informationskoder 48

Tekniske specifikationer **49**

Tillæg **49**

Produktdataark 49

Brug af denne brugervejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra SAMSUNG.

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

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

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

ADVARSEL

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade, død og/eller tingsskade**.

FORSIGTIG

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **personskade og/eller tingsskade**.

BEMÆRK

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

Sikkerhedsvejledning

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

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

ADVARSEL

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Frakoblingsanordningen skal monteres på det faste kabel i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Strømmen kan tages fra ved, at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabelføring i henhold til regler for kabelføring.

Sikkerhedsvejledning

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Den angivne metode til fastgørelse må ikke afhænge af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning. Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

Hvis dette apparat har en rensfunktion, skal overskydende spild fjernes inden rengøring, og alle køkkenredskaber skal fjernes fra ovnen under damprensning eller selvrensning. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Hvis dette apparat har en rensfunktion, kan overflader under rensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. I forbindelse med apparater med pyrolysefunktion kan visse dyr, særligt fugle, være følsomme over for den røg og de lokale temperaturudsving, der opstår under pyrolyserengøringen og sådanne dyr bør flyttes til et godt ventileret område under processen.

Udluft rummet under og efter pyrolyserengøringen.

Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Brug kun den temperatursensor, der anbefales til denne ovn. (Kun model med stegetermometer)

En damprenser ikke må anvendes.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

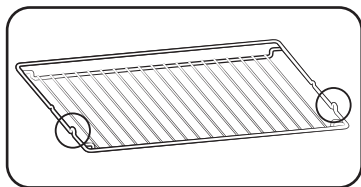
Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

ADVARSEL: Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges uafbrudt.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug. Overfladerne kan blive varme under brug.



Sæt risten på plads med de udstikkende dele (stoppere på begge sider) mod fronten, så risten støtter hvilestillingen ved stor belastning.

⚠ FORSIGTIG

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

Dette udstyr må kun tilsluttes til strømforsyningen af en autoriseret elinstallatør.

I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.

Reparationer må kun udføres af en autoriseret elinstallatør. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.

Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.

Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.

Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.

Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.

Hvis dette udstyr har en funktion til damptilberedning må ovnen ikke bruges, hvis vandforsyningsbeholderen er beskadiget. (Kun model med dampfunktion)

Hvis beholderen er revnet eller ødelagt, må du ikke bruge den, og du skal kontakte det nærmeste servicecenter. (Kun model med dampfunktion)

Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.

Under brug bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.

Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.

Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.

Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.

Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.

Sikkerhedsvejledning

Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.

Børn bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.

Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på den store rist. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.

Hæld ikke vand i bunden af ovnen, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.

Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det kan medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.

Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade.

Ved tilberedning af "fugtige" kager, bør du anvende en bradepande.

Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.

Hold børn væk fra døren, når den åbnes eller lukkes, da børnene kan støde ind i døren eller få fingrene i klemme i den.

Du må ikke træde på, læne dig over, sidde på eller anbringe tunge genstande på lågen.

Brug ikke unødvendig kraft, når du åbner lågen.

ADVARSEL: Kobl ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, heller ikke selvom tilberedningen er færdig.

ADVARSEL: Lad ikke lågen være åben, når ovnen er tændt.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og produktspecifikke lovgivningsmæssige forpligtelser, som f.eks. REACH, WEEE og batterier på: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funktionen til automatisk energibesparelse

- Hvis brugeren ikke foretager sig noget i et vist tidsrum, mens ovnen kører, holder den op med at køre og går i standbytilstand.
- Lys: Under tilberedning kan du slukke for ovnlyset ved at trykke på knappen 'Ovnlys'. For at spare strøm slukkes ovnlyset et par minutter, efter at tilberedningsprogrammet er startet.

Installation

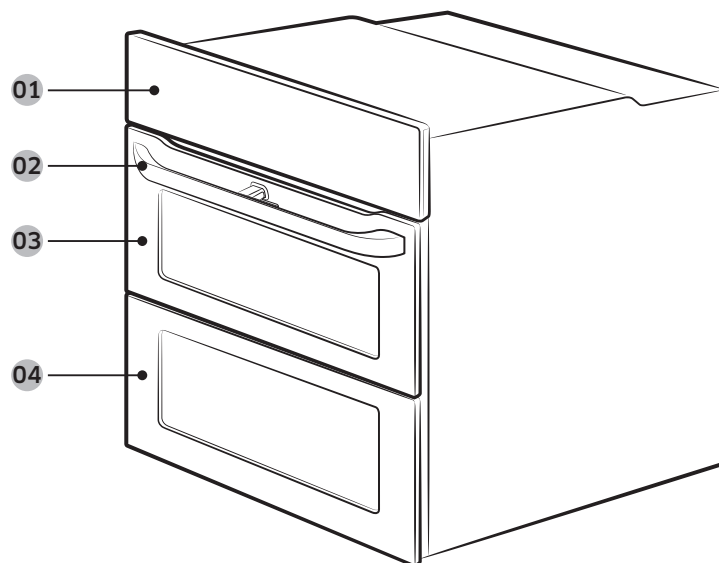
⚠ ADVARSEL

Denne ovn skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker. Installatøren er ansvarlig for at slutte ovnen til strømforsyningen i overensstemmelse med relevante sikkerhedsforskrifter i området.

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn - overblik



01 Betjeningspanel

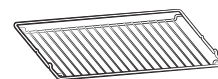
02 Lågehåndtag

03 Øverste låge

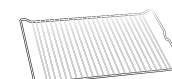
04 Primær låge

Tilbehør

Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



Rist



Ristindsats *



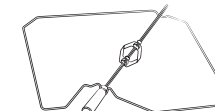
Bageplade *



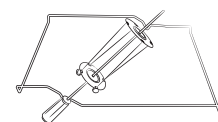
Universalplade *



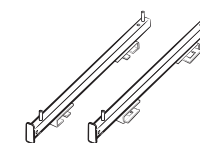
Ekstra dyb plade *



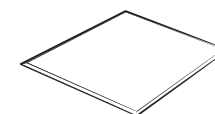
Grillspyd *



Grillspyd og kødholder *



Teleskopskinne *



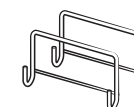
Rumopdeler



Stegetermometer *



2 skruer (M4 L25)



Monteringshåndtag

ⓘ BEMÆRK

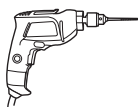
Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

Installation

Klargør montering af ovnen

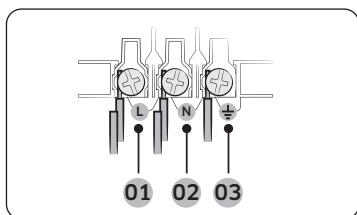


Stjerneskruetrækker



Boremaskine

Strømtilslutning



Slut ovnen til en stikkontakt. Hvis der ikke er en tilgængelig stikkontakt pga. strømbegrænsninger, kan du bruge en flerpolet lastadskiller (med mindst 3 mm's mellemrum) for at opfylde sikkerhedsforskrifterne. Brug en tilstrækkelig lang strømledning, der understøtter specifikationen H05 RR-F eller H05 VV-F, Min. 1,5~2,5 mm².

- 01 BRUN eller SORT
- 02 BLÅ eller HVID
- 03 GUL og GRØN

Mærkestrøm (A)	Minimum tværsnitsareal
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Se specifikationer om udgangseffekten på mærkaten på ovnen.
 Åbn ovnens bagdæksel med en skrue-trækker, og fjern skrueerne på ledningsklemmen. Slut derefter strømledningerne til de relevante ledningsforbindelser.
 (⏚)-terminalen er designet til jordforbindelse. Tilslut først de gule og grønne ledninger (jording), som skal være længere end de andre. Hvis du bruger en almindelig stikkontakt, skal det være muligt at komme til stikket, efter at ovnen er installeret. Samsung er ikke ansvarlig for uheld, der er forårsaget af manglende eller fejlagtig jording.

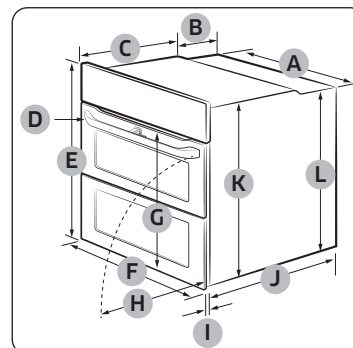
⚠ ADVARSEL

Undgå at træde på eller sno ledningerne under monteringen, og sørg for, at de ikke er nærheden af varmeudledende dele af ovnen.

Montering i skab

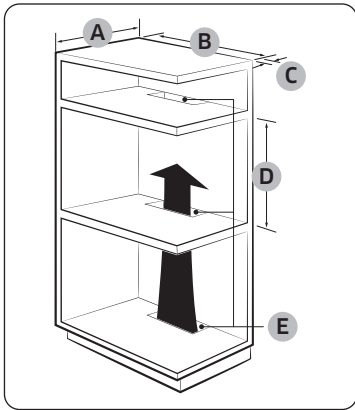
Hvis ovnen skal monteres i et indbygningsskab, skal skabets plastikoverflader og dele med bindemiddel være varmeresistente op til 90 °C. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler, der er opstået som følge af varmeudledning fra ovnen.
 Ovnen skal være korrekt ventileret. Der skal være en ventilationsåbning på ca. 50 mm mellem den nederste hyld i skabet og bagvæggen. Hvis du monterer ovnen under et komfur, skal du følge monteringsvejledningen for komfuret.

Nødvendige mål ved montering



Ovn (mm)

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

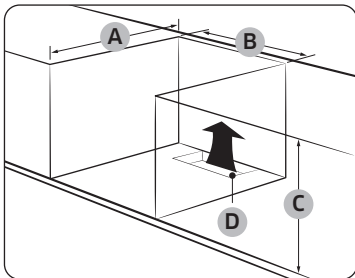


Indbygningsskab (mm)

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

BEMÆRK

Det indbyggede skab skal have ventilatorer (**E**) for at ventilere varme og cirkulere luften.



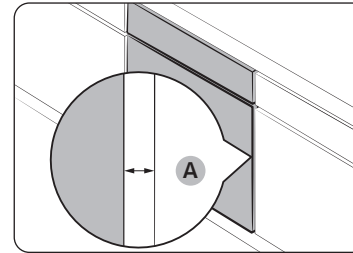
Skab under vask (mm)

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

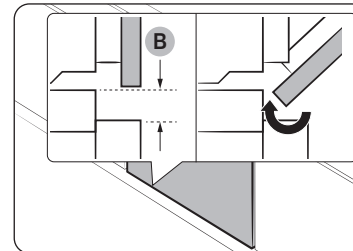
BEMÆRK

Det indbyggede skab skal have ventilatorer (**D**) for at ventilere varme og cirkulere luften.

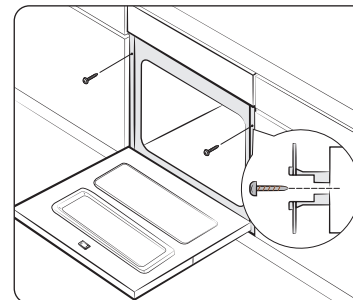
Installation af ovnen



Sørg for, at der er et mellemrum (**A**) på mindst 5 mm mellem ovnen og skabets sider.



Sørg for, der er et mellemrum (**B**) på mindst 3 mm, så lågen åbner og lukker uhindret.



Skub ovnen ind i skabet, og fastgør ovnen ordentligt på begge sider med 2 skruer.

Installation

Når monteringen er udført, skal du fjerne beskyttelsesfilmen, tape og andet emballage og tage det medfølgende tilbehør ud af ovnen. Hvis ovnen skal fjernes fra skabet, skal du først afbryde strømmen til ovnen og fjerne de 2 skruer på begge sider af ovnen.

⚠ ADVARSEL

Der skal være ventilation omkring ovnen for at sikre normal drift. Ventilationsåbninger må aldrig blokeres.

📖 BEMÆRK

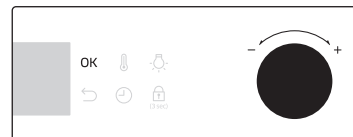
Forskellige ovnmodeller ser forskellige ud.

Før du går i gang

Før du går i gang

Startindstillinger

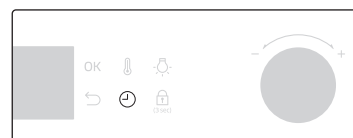
Når du tænder for ovnen første gang, vises standardtiden som "12:00" på displayet, og timeelementet ("12") blinker. Følg trinnene herunder for at indstille aktuel tid.




1. Når timeelementet blinker, skal du dreje værdiknappen (knappen i højre side) for at indstille timen og derefter trykke på **OK** for at flytte til minuttet.



2. Når minutelementet blinker, skal du dreje værdiknappen for at indstille minuttet og derefter trykke på **OK**.



For at ændre den aktuelle tid efter denne første indstilling skal du holde knappen  nede i 3 sekunder og følge ovenstående trin.

Luft fra ny ovn

Før du bruger ovnen første gang, skal den rengøres for at fjerne lugten af ny ovn.

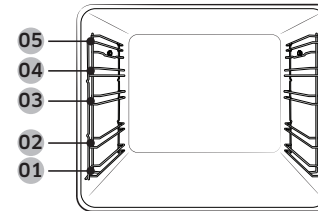
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Kør ovnen med varmluft ved 200 °C eller ved almindelig varme på 200 °C i en time. På denne måde fjernes alle eventuelle produktionsrester i ovnen.
3. Sluk ovnen bagefter.

Smart sikkerhedsmekanisme

Hvis du åbner lågen, mens ovnen er i drift, tændes ovnlyset, og både blæseren og varmeelementerne deaktiveres. Dette sker for at forhindre fysiske skader, som f.eks. forbrændinger, og for at undgå unødvendigt energispild. Når dette sker, skal du blot lukke lågen, hvorefter ovnen fortsætter som normalt, fordi dette ikke er et problem med systemet.

Tilbehør

Første gang du skal bruge tilbehøret, skal du rengøre det grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en tør, ren klud.



- 01 Rille 1
- 02 Rille 2
- 03 Rille 3
- 04 Rille 4
- 05 Rille 5

- Indsæt tilbehøret på den korrekte placering i ovnen.
- Sørg for, at der er mindst 1 cm afstand mellem tilbehør og bunden af ovnen og mellem tilbehøret og andet tilbehør.
- Vær forsigtig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan give forbrænding.
- Tilbehør kan blive deformeret, når det udsættes for varme. Når det er afkølet, genvinder det sin oprindelige form og sit oprindelige udseende.

Grundlæggende brug

For at opnå de bedste resultater, skal du sætte dig ind i, hvordan du bruger det forskellige tilbehør.

Rist	Risten er beregnet til grill og stegning. Sæt risten på plads med de udstikkende dele (stoppere på begge sider) mod fronten.
Ristindsats *	Ristindsatsen kan anvendes sammen med pladen og forhindrer, at der drypper væsker ned på ovnens bund.
Bageplade *	Bageplade (dybde: 20 mm) bruges til at bage kager, småkager og andet bagværk. Vend den skrå kant fremad.

Før du går i gang

Universalplade *	Universalpladen (dybde: 30 mm) bruges til bagning og stegning. Brug ristindsatsen til at forhindre, at der drypper væske ned på ovnens bund. Vend den skrå kant fremad.
Ekstra dyb plade *	Den ekstra dybe plade (dybde: 50 mm) bruges til stegning med eller uden ristindsats. Vend den skrå kant fremad.
Grillspyd *	Grillspyddet anvendes til grilning af fødevarer, f.eks. kylling. Brug grillspyddet i enkelttilstand i rille 4, hvor adapteren til grillspyddet er tilgængelig. Skru håndtaget af for at fjerne det under grilning.
Grillspyd og kødholder *	Anbring pladen i rasterille 1 for at opsamle stegesaft, eller i bunden af ovnen, hvis du tilbereder store mængder kød. Det anbefales at bruge grillspyd til kød, der vejer mindre end 1,5 kg. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sæt grillspyddet i kødet. Skru håndtaget mod den stumpe ende for bedre at kunne indsætte grillspyddet. 2. Læg forkogte kartofler og grøntsager omkring kødet. 3. Anbring stativet i midterste position med "V"-formen fremad. Placer spyddet i stativet med den spidse ende bagud, og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets stumpe ende skal hvile på "V"-formen. (Spyddet har to små hanke, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Hankene fungerer også som greb på håndtaget). 4. Skru håndtaget af før tilberedningen startes. 5. Efter tilberedningen, skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.

Teleskopskinner *	Brug teleskopskinnepladen til at indsætte pladen på følgende måde: <ol style="list-style-type: none"> 1. Træk skinnepladen ud af ovnen. 2. Anbring pladen på skinnepladen, og skub skinnepladen ind i ovnen. 3. Luk ovnlågen.
Rumopdeler	Rumopdeleren er designet til at opdele ovnen i to rum. Brug rumopdeleren i tilstanden Dobbelt tilberedning. Rumopdeleren må ikke bruges som en hylde.
Stegertermometer *	Stegertermometeret måler den indvendige temperatur i det kød, der tilberedes. Anvend kun det stegertermometer, der følger med ovnen.

⚠ ADVARSEL

- Sørg for, at håndtaget på grillspyddet sidder korrekt.
- Vær forsigtig, når du bruger grillspyddet. Gaflerne og stifterne er spidse og skarpe, og de kan medføre personskade!
- For at undgå forbrændinger, skal du bruge handsker til at fjerne grillspyddet, fordi det er meget varmt.

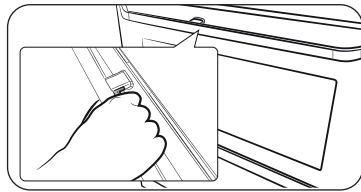
📖 BEMÆRK

Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

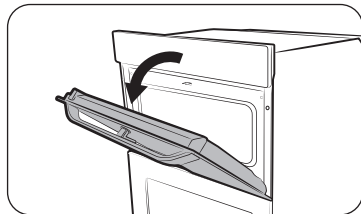
Fleksibel låge

Ovnen er udtyret med en fleksibel låge, der er hængslet på midten, så du kun behøver at åbne den øverste halvdel for at få adgang til det øverste ovnrum. Når du anvender muligheden Dobbelt tilberedning kan du meget nemmere få adgang til det øverste ovnrum og udnytte energien bedre.

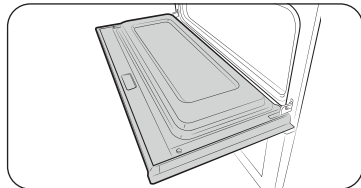
Sådan åbnes den øverste låge



1. Tryk håndtagets greb helt sammen.

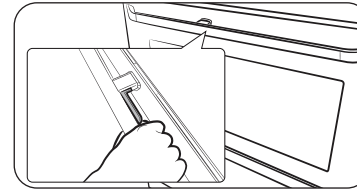


2. Træk i håndtaget.

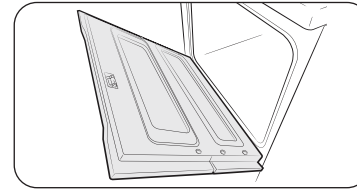


3. Dette vil åbne den øverste ovnlåge som vist.

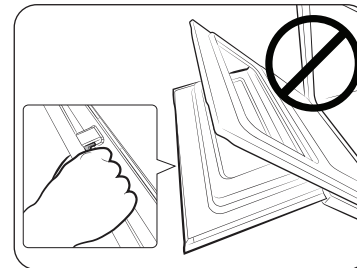
Sådan anvendes hele ovnlågen



1. Grib fat om en del af håndtaget uden greb, og træk.



2. Dette vil åbne hele ovnlågen som vist.



⚠ FORSIGTIG

Når du åbner hele lågen, skal du sørge for at tage fat i håndtaget på et sted uden greb. Hvis du trykker grebet halvvejs ned ved åbning af lågen, kan den øverste ovnlåge muligvis åbnes og forårsage kvæstelser.

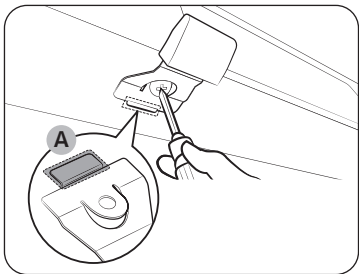
📖 BEMÆRK

- Undlad at placere tunge genstande på, eller at anvende overdreven kraft, på den øverste ovnlåge.
- Lad ikke børn lege med eller på den øverste ovnlåge.

Før du går i gang

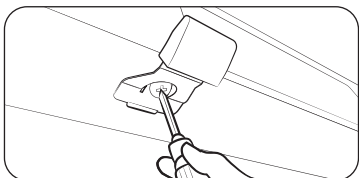
Mekanisk lås (kun visse modeller)

Installation



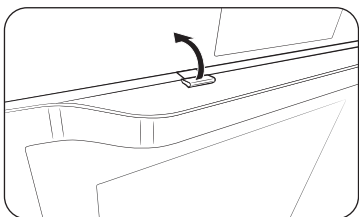
1. Sæt den tynde del (**A**) af den mekaniske lås ind i den tilsvarende spalte på håndtagslåsen som vist.
2. Spænd skruen på håndtagslåsen.

Afmontering



- Løsn og fjern skruen fra håndtagslåsen.

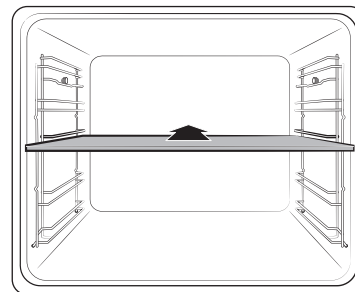
Lås/lås op



- Åbn lågen ved at løfte håndtagslåsen let, så lågen låses op. Åbn derefter lågen.
- Lås lågen ved blot at lukke lågen. Den mekaniske lås låser automatisk lågen.

Tilstanden Dobbelt tilberedning

Du kan anvende både det øverste og det nederste rum til at tilberede to forskellige opskrifter, eller blot vælge et rum at tilberede i.



Sæt rumopdeleren i rille 3 for at opdele ovenrummet i to rum. Ovn registrerer rumopdeleren og aktiverer som standard det øverste rum.

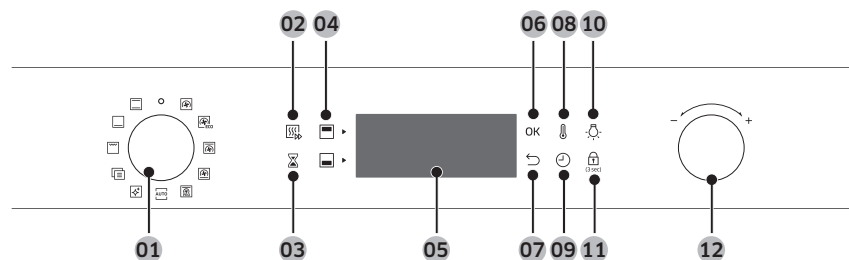
BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilstanden Dobbelt tilberedning afhænger af opskriften. For flere informationer kan du se afsnittet **Smart tilberedning** i denne vejledning.

Brug

Betjeningspanel

Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01 Tilstandsvælger	Tænd for at vælge en tilberedningstilstand eller -funktion.
02 Hurtig forvarmning (kun visse modeller)	Hurtig forvarmning opvarmer hurtigt ovnen til en indstillet temperatur. <ul style="list-style-type: none"> Tryk for at aktivere eller deaktivere muligheden Hurtig forvarmning. Kun tilgængelig i tilstanden Enkel. Deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.
03 Timer	Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.
04 Øverste/Nederste ovnrør	Indikatorerne tændes, når rumopdeleren er isat. Du kan vælge Øverste eller Nederste til din opskrift.
05 Display	Viser nødvendige informationer for de valgte tilstande eller indstillinger.
06 OK	Tryk for at bekræfte dine indstillinger.
07 Tilbage	Annulerer aktuelle indstillinger og går tilbage til hovedskærmen.
08 Temperatur	Brug den til at indstille temperaturen.
09 Tilberedningstid	Tryk for at indstille tilberedningstiden.

10 Ovnlys	Tryk for at slukke eller tænde det indvendige lys. Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen startes. Det slukkes automatisk efter en vis periode med inaktivitet for at spare på strømmen.
11 Børnesikring	For at forhindre ulykker deaktiverer Børnesikring alle kontrolelementer. Men du kan slukke ved at indstille tilstandsvælgeren til Fra. Hold nede i 3 sekunder for at aktivere, eller hold nede i 3 sekunder igen for at deaktivere låsen på kontrolpanelet.
12 Værdiknap	Brug værdiknappen til at: <ul style="list-style-type: none"> Indstille tilberedningstiden eller temperaturen. Vælg et underelement på de øverste menuer: Rengøring, Automatisk tilberedning, Specialfunktion eller Grill. Vælg en portionsstørrelse til Automatisk tilberedning-programmer.

BEMÆRK

Hvis du trykker på displayet med plastik- eller ovnhandsker på, fungerer det muligvis ikke korrekt.

Brug

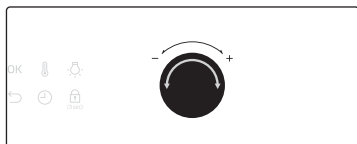
Almindelige indstillinger

Normalt ændres standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden for alle tilberedningstilstande. Følg nedenstående trin for at justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningstilstand.

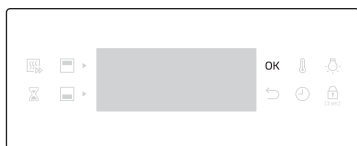
Temperatur



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion. Standardtemperaturen for hvert valg vises.



2. Drej værdiknappen for at indstille en ønsket temperatur.



3. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

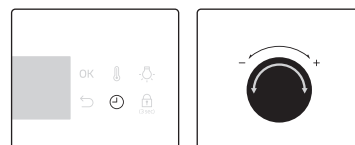
BEMÆRK

- Hvis du ikke foretager flere indstillinger i løbet af et par sekunder, starter oven automatisk tilberedning med standardindstillingerne.
- For at ændre den indstillede temperatur skal du trykke på knappen og følge trinnene herover.
- Den præcise temperatur inde i ovnen kan måles ved hjælp af et godkendt termometer og ifølge en autoriseret institutions anvisninger. Brug af andre termometre kan medføre en målefejl.

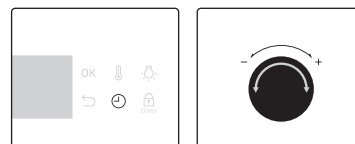
Tilberedningstid



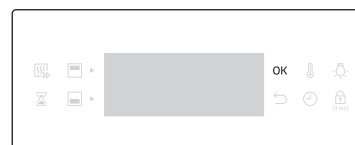
1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.



2. Tryk på knappen , og drej derefter værdiknappen for at indstille den ønskede tid op til 23 timer 59 minutter.



3. Du kan også udsætte sluttidspunktet for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Tryk på knappen , og brug værdiknappen til at indstille et sluttidspunkt. Se **Udsæt sluttidspunkt** for at få yderligere informationer.



4. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

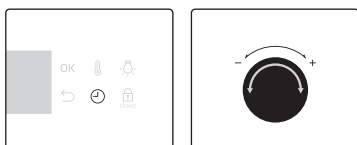
BEMÆRK


- Du kan tilberede uden at indstille tilberedningstiden, hvis du ønsker det. I denne situation starter ovnen tilberedning med indstillede temperaturer uden tidsinformationer, og du skal manuelt stoppe ovnen, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre den angivne tilberedningstid skal du trykke på knappen og følge ovenstående trin.

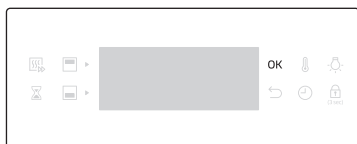
Sluttid



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilstand eller funktion.




2. Tryk på  to gange, og drej på værdiknappen for at indstille et ønsket sluttidspunkt.



3. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

BEMÆRK

- Du kan tilberede uden at indstille sluttidspunktet, hvis du ønsker det. I denne situation starter ovnen tilberedning med indstillede temperaturer uden tidsinformationer, og du skal manuelt stoppe ovnen, når tilberedningen er færdig.
- For at ændre sluttidspunktet skal du trykke på  to gange og følge ovenstående trin.

Udsæt sluttidspunkt

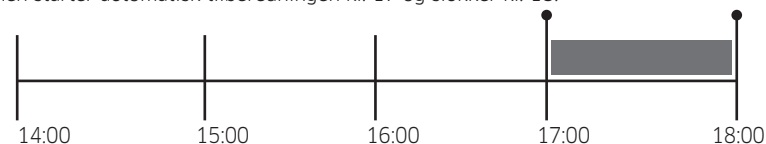
Udsættelse af sluttidspunkt gør tilberedning meget nemt for dig.

Eksempel 1

Forestil dig, at du kl. 14 vælger en opskrift, der tager en time, og du gerne vil have, at retten er færdig kl. 18. For at indstille sluttidspunktet skal du ændre tidspunktet for Færdig til kl. 18. Ovnen starter tilberedningen kl. 17 og slutter kl. 18, som du har angivet.

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 1 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 18:00
---------------------------	---------------------------------------	---

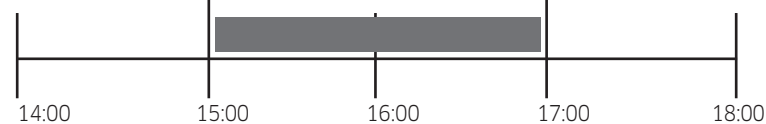
Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 17 og slukker kl. 18.



Eksempel 2

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 2 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 17:00
---------------------------	---------------------------------------	---

Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 15 og slukker kl. 17.



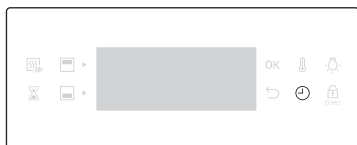
FORSIGTIG


- Undgå at lade tilberedt mad stå i ovnen for længe. Maden kan blive fordærvet.

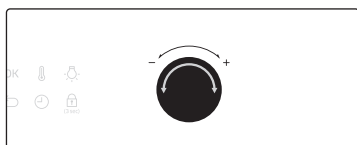
Brug


Sådan slettes tilberedningstiden

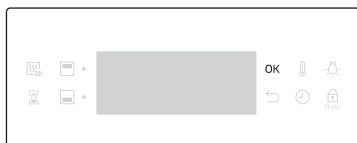
Du kan slette tilberedningstiden. Dette er praktisk, hvis du vil stoppe ovnen manuelt, når som helst under processen.



1. Når ovnen tilbereder, skal du trykke på knappen  for at vise standardtilberedningstiden.



2. Drej værdiknappen for at indstille tilberedningstiden til "00:00". Du kan også blot trykke på .



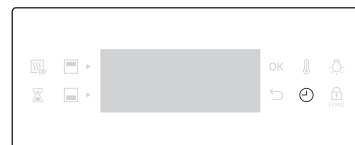
3. Tryk på **OK**.


BEMÆRK

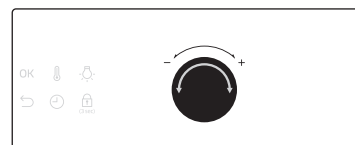
I tilstanden Dobbelt tilberedning skal du først vælge det øverste eller det nederste rum, som du vil slette tilberedningstiden for.


Sådan slettes sluttidspunktet

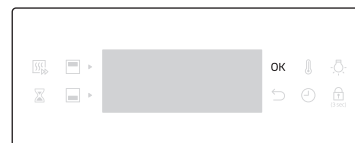
Du kan slette sluttidspunktet. Dette er praktisk, hvis du vil stoppe ovnen manuelt, når som helst under processen.



1. Tryk på  to gange for at få vist sluttidspunktet, mens ovnen tilbereder.



2. Drej værdiknappen for at indstille sluttidspunktet til det aktuelle tidspunkt. Du kan også blot trykke på .





3. Tryk på **OK**.

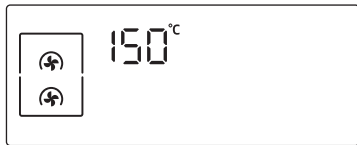
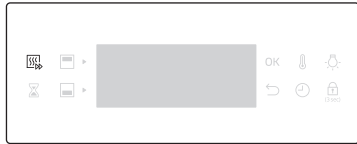
BEMÆRK

I tilstanden Dobbelt tilberedning skal du først vælge det øverste eller det nederste rum, som du vil slette sluttidspunktet for.

Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill)



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilberedningstilstand.
2. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. Se afsnittet **Almindelige indstillinger** for detaljer.
3. Du kan også forvarme ovnen hurtigt. For at gøre dette skal du trykke på knappen  og indstille måltemperaturen. Den tilhørende indikator  vises i displayet.



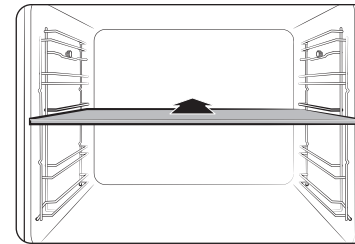
Ovnen starter forvarmning, indtil den interne temperatur når måltemperaturen. Når forvarmningen er udført, forsvinder indikatoren med et bip. Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.

BEMÆRK

Du kan ændre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedning.

Tilstanden Dobbelt tilberedning

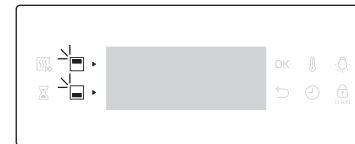
Du kan anvende den medfølgende rumopdeler til at opdele ovnrummet i øverste og nederste rum. På denne måde kan brugere anvende to forskellige tilberedningstilstande på samme tid - eller blot vælge ét rum at tilberede i.






1. Sæt rumopdeleren i rille 3 for at opdele ovnrummet i to rum.

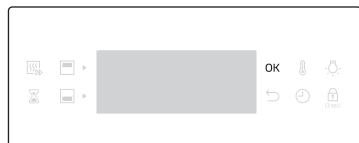


2. Drej funktionsvælgeren for at vælge en tilberedningstilstand. Du kan vælge tilstandene Grill, Varmluft og Overvarme + Varmluft i det øverste rum og Varmluft, Undervarme + Varmluft samt Undervarme i det nederste rum.

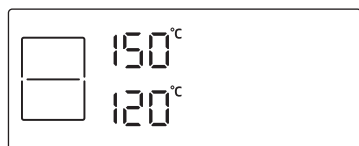


3. Tryk på  for at vælge det øverste rum, eller tryk på  for at vælge det nederste rum.
-symbolet vises på det valgte rum.
4. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. Se afsnittet **Almindelige indstillinger** for detaljer.

Brug



5. Tryk på **OK**, når du er færdig.



Ovnen starter forvarmning, indtil den interne temperatur når måltemperaturen. Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.

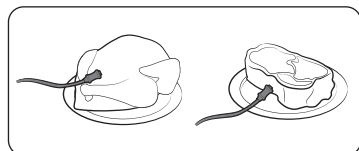
BEMÆRK

Tilgængeligheden af tilstanden Dobbelt tilberedning afhænger af tilberedningstilstanden. For flere informationer kan du se afsnittet **Smart tilberedning** i denne vejledning.

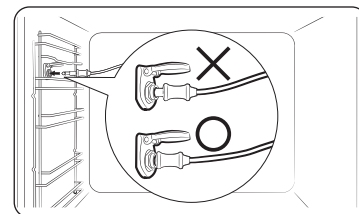
Tilberedning med stegetermometer


Stegetermometeret måler kødets indvendige temperatur, mens det tilberedes. Når temperaturen når måltemperaturen, stopper ovnen og afslutter tilberedningen.

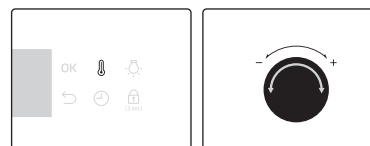
- Anvend kun det stegetermometer, der følger med ovnen.
- Du kan ikke indstille tilberedningstiden, hvis stegetermometeret er sat i.




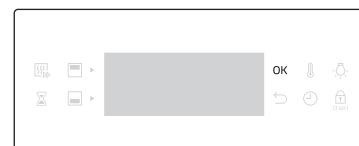
1. Sæt spidsen af stegetermometeret i midten af det kød, der skal tilberedes. Sørg for, at gummihåndtaget ikke er indsat i kødet.



2. Stik sensorstikket i stikket til på venstre væg. Sørg for at du kan se indikatoren for kødsensoren ().



3. Vælg tilberedningstilstand og temperatur.
4. Tryk på knappen  igen, og drej derefter værdiknappen for at indstille termometertemperaturen (30-99 °C).
• Tilberedningen stopper når kødets temperatur når den indstillede temperatur.



5. Tryk på **OK** for at starte tilberedning. Ovnen afslutter tilberedningen med en melodi, når kødets indvendige temperatur når den angivne temperatur.

ADVARSEL






- For at forhindre skader må stegetermometeret ikke bruges sammen med spydtilbehør.
- Når tilberedningen er færdig, er stegetermometeret meget varmt. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud for at undgå forbrænding.



BEMÆRK

Stegetermometeret kan ikke bruges i alle tilstande. Hvis du indsætter stegetermometeret i forkerte tilstande, blinker indikatoren for aktuell tilstand. Hvis det sker, skal du straks fjerne stegetermometeret.

Tilberedningstilstande (med undtagelse af Grill)

Tilberedningstilstandene, der er markeret med en stjerne (*), kan benyttes til forvarmning og er deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C.

Tilstand		Temperaturområde (°C)				Anbefalet temperatur (°C)
		Enkelt	Dobbelt			
			Øverste	Nederste	Dobbelt	
	Varmluft	* 30-250	40-250	40-250	40-250	170
		Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til bagning og stegning i forskellige riller samtidig.				
	Almindelig varme	* 30-250	-	-	-	200
		Varmen udsendes fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.				
	Overvarme + Varmluft	* 40-250	40-250	-	40-250	190
		Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til tilberedning af retter, der skal have en sprød overflade (f.eks. kød eller lasagne).				
	Undervarme + Varmluft	* 40-250	-	40-250	40-250	190
		Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.				
	Undervarme	100-230	-	100-230	100-230	190
		Det nederste varmeelement genererer varme. Brug denne tilstand i slutningen af bagning eller tilberedning for at brune bunden af en tærte eller en pizza.				

Tilstand		Temperaturområde (°C)				Anbefalet temperatur (°C)
		Enkelt	Dobbelt			
			Øverste	Nederste	Dobbelt	
	Forstegning	80-200	-	-	-	160
		Ved forstegning køres en automatisk forstegningscyklus, indtil ovntemperaturen når op på 220 °C. Derefter starter det øverste varmeelement og varmluftsblæseren for at brune fødevarer som f.eks. kød. Efter brunning tilberedes kødet ved lav temperatur. Brug denne tilstand til oksekød, fjerkræ eller fisk.				
	Energi besparende varmluft	30-250	40-250	40-250	-	170
		Energibesparende varmluft bruger det optimerede varmesystem til at spare energi under tilberedningen. Tilberedningstiderne er en smule længere, men resultaterne er de samme. Bemærk, at forvarmning ikke er nødvendig i denne tilstand.				

BEMÆRK

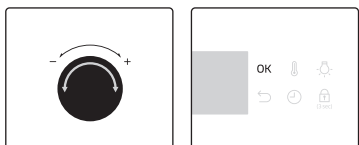
- Energibesparende varmluft sørger for, at energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med EN60350-1.
- I tilstanden Dobbelt tilberedning kan energibesparende varmluft ikke indstilles for det øverste og nederste ovnrør samtidigt.

Brug

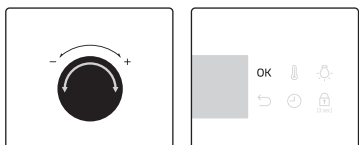
Tilberedningstilstande (grill)



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge .



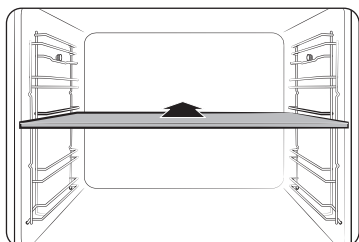
2. Brug værdiknappen til at vælge **Stor grill (G 1)** eller **Øko-grill (G 2)**, og tryk derefter på **OK**.



3. Brug værdiknappen til at indstille temperaturen, og tryk derefter på **OK**.


Tilstanden Dobbelt tilberedning

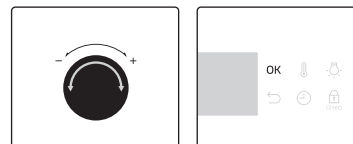
Grilning med tilstanden Dobbelt tilberedning er praktisk til mindre portionsstørrelser for at spare strøm. Som standard er muligheden Stor grill kun tilgængelig i det øverste rum, fordi ovnen kun anvender varmelegemet i toppen.



1. Isæt rumopdeleren i rille 3 for at aktivere tilstanden Dobbelt tilberedning.



2. Drej funktionsvælgeren for at vælge . Som standard vælges kun **Stor grill (G 1)** automatisk.



3. Brug værdiknappen til at indstille temperaturen, og tryk derefter på **OK**.

Tilberedningstilstande (Grill)

Tilstand	Temperaturområde (°C)				Anbefalet temperatur (°C)
	Enkelt	Dobbelt			
		Øverste	Nederste	Dobbelt	
G 1 Stor grill	100-270	200-250	-	40-250	240
	Det store grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til brunning af overflader (f.eks. kød, lasagne eller gratin).				
G 2 Øko-grill	100-270	-	-	-	240
	Det lille grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til fødevarer, der ikke skal have så meget varme, f.eks. fisk og flutes.				

Temperaturindstillingsområde for tilstanden Dobbelt tilberedning

Du kan anvende både det øverste og det nederste rum samtidigt til forskellige tilberedninger.

I tilstanden Dobbelt tilberedning påvirkes temperaturområdet i ét rum af temperaturindstillingerne i det andet rum. For eksempel er grilning i det øverste rum begrænset af handlingen i det nederste rum med hensyn til tilberedningstemperaturer. Men hvert rum begrænser dets temperaturindstillinger til mellem mindst 40 og højst 250.

Hvis øverste er indstillet til (°C)	Det nederste rum er begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Hvis nederste er indstillet til (°C)	Det øverste rum er begrænset til (°C)	
	Mindst	Højst
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Brug

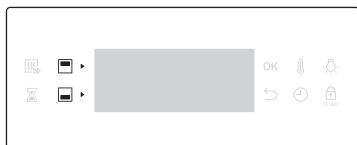
Sådan stoppes tilberedningen



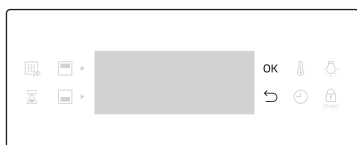
Drej, når tilberedningen er i gang, funktionsvælgeren til "0". Ovnen slukker i løbet af et par sekunder, for at undgå at acceptere forkerte kommandoer fra brugere, venter ovnen et par sekunder, så brugerne kan rette deres valg.

Sådan stoppes tilberedning i et individuelt rum

Følg disse instruktioner for at stoppe tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning.



1. Tryk på for at vælge det øverste rum, eller tryk på for at vælge det nederste rum.



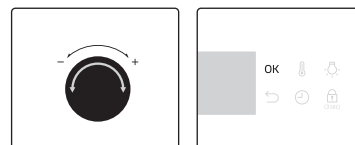
2. Tryk på og tryk derefter på **OK**. Ovnen stopper tilberedning i det valgte rum.

Specialfunktion

Tilføj specielle eller yderligere funktioner for at forbedre tilberedningen. Specialfunktioner er ikke aktiveret i tilstanden Dobbelt tilberedning.

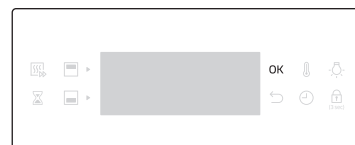


1. Drej funktionsvælgeren for at vælge .



2. Drej værdiknappen for at vælge en funktion, og tryk derefter på **OK**. Standardtemperaturen vises.

3. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. Se afsnittet **Almindelige indstillinger** for detaljer.



4. Tryk på **OK** for at starte funktionen.

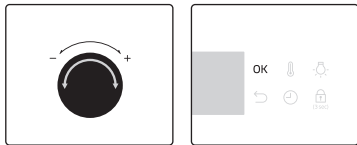
Tilstand		Temperatur område (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Anvisninger
F 1	Varm holdning	40-100	80	Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.
F 2	Tallerkenopvarmning	30-80	60	Bruges til opvarmning af tallerkener eller køkkentøj.

Automatisk tilberedning

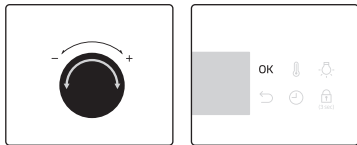
Til uerfarne kokke tilbyder ovnen i alt 50 autotilberedningsopskrifter. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.



1. Drej funktionsvælgeren for at vælge **AUTO**.



2. Drej værdiknappen for at vælge et program, og tryk derefter på **OK**.

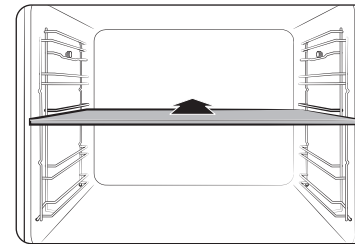


3. Drej værdiknappen for at vælge en portionsstørrelse. Vægtområdet afhænger af programmet.
4. Tryk på **OK** for at starte tilberedning.

BEMÆRK

- Nogle af punkterne i programmerne for automatisk tilberedning inkluderer forvarmning. For disse punkter vises statussen for forvarmningen. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet. Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.
- For flere informationer kan du se afsnittet **Programmer til automatisk tilberedning** i denne vejledning.

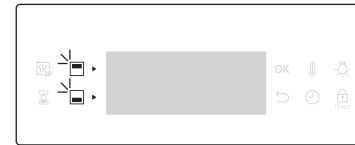
Tilstanden Dobbelt tilberedning





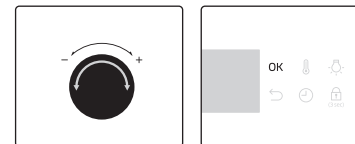
1. Isæt rumopdeleren i rille 3 for at aktivere tilstanden Dobbelt tilberedning.



2. Drej funktionsvælgeren for at vælge **AUTO**.

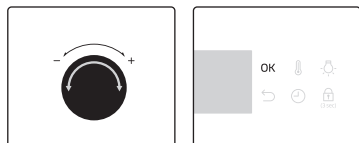


3. Tryk på  for at vælge det øverste rum, eller tryk på  for at vælge det nederste rum.
▶-symbolet vises på det valgte rum.



4. Drej værdiknappen for at vælge et program for det øverste rum, og tryk derefter på **OK**.

Brug



5. Drej værdiknappen for at vælge en portionsstørrelse. Vægtområdet afhænger af programmet.
6. Tryk på **OK** for at starte tilberedning.

BEMÆRK

For flere informationer kan du se afsnittet **Programmer til automatisk tilberedning** i denne vejledning.

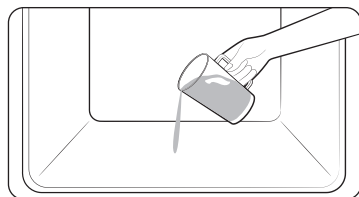
Rengøring

Der er to rengøringsfunktioner til rådighed. Denne funktion sparer tid for dig ved at fjerne behovet for regelmæssig manuel rengøring.

	Funktion	Anvisninger
C 1	Damprengøring	Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.
C 2	Pyro-rengøring	Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring. Den brænder fedtresten væk for at lette den manuelle rengøring.

Damprengøring

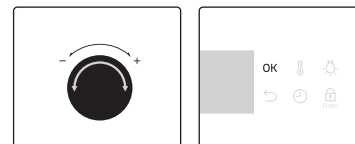
Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.



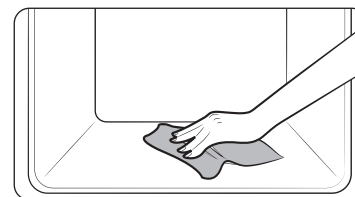
1. Kom 400 ml (3/4 pint) vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.



2. Drej funktionsvælgeren for at vælge .



3. Drej på værdiknappen for at vælge Damprengøring (C 1), og tryk derefter på **OK** for at starte rengøringen.



4. Brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

ADVARSEL

Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.


BEMÆRK

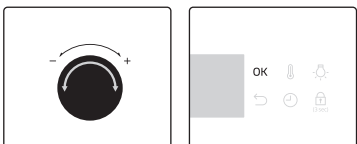
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at fjerne besværligt snavs manuelt med et rengøringsmiddel, inden du aktiverer Damprengøring.
- Lad lågen stå åben, når processen er fuldført. På denne måde kan den indvendige emalje tørre ordentligt.
- Hvis ovnen er varm indvendig, aktiveres rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over fronten.

Pyro-rengøring

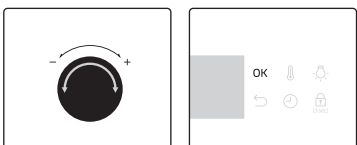
Pyrolysefunktioner med høj temperatur til termisk rengøring. Den brænder fedtrestre væk for at lette den manuelle rengøring.



1. Fjern alt tilbehør, herunder sideracks, og fjern store stykker snavs og madrester manuelt fra ovnen. Ellers kan der opstå flammer under rengøringscyklussen, der kan medføre ildebrand.
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge .
3. Drej på værdiknappen for at vælge Pyro-rengøring (C 2), og tryk derefter på **OK**.



4. Drej på værdiknappen for at vælge imellem 3 niveauer for rengøringstid: 1 t. 50 min., 2 t. 10 min., og 2 t. 30 min.
5. Tryk på **OK** for at starte rengøring.



6. Når rengøringen er færdig, skal du lade ovnen køle af og derefter tørre lågens kanter af med en våd klud.



FORSIGTIG

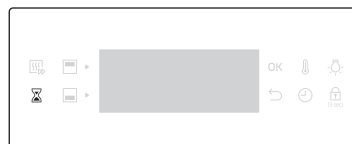
- Undgå at røre ved ovnen, da den bliver meget varm under processen.
- For at undgå ulykker skal børn holdes væk fra ovnen.
- Når programmet er færdigt, må du ikke slukke, hvis blæseren kører for at nedkøle ovnen.

BEMÆRK

- Når en cyklus starter, bliver ovnen meget varm indvendig. Derfor låses lågen automatisk af sikkerhedsmæssige hensyn. Når cyklussen er fuldført, og ovnen er kølet af, låses lågen op.
- Sørg for at tømme ovnen før rengøring. Tilbehør kan deformeres på grund af de høje temperaturer i ovnen.

Timer

Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.



1. Tryk på .

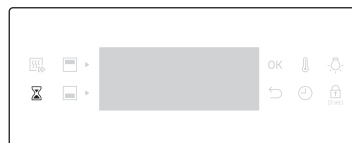



2. Drej værdiknappen for at indstille tiden, og tryk derefter på **OK**.

BEMÆRK

- Når tiden er gået, bipper oven med den blinkende meddelelse "0:00" på displayet.
- Du kan når som helst ændre timerindstillingerne.

Lyd til/fra



- For at slukke for lyden skal du holde  inde i 3 sekunder.
- For at tænde for lyden skal du holde knappen inde igen i 3 sekunder.

Smart tilberedning

Manuel tilberedning

⚠ ADVARSEL om acrylamid

Akrylamid fremstilles ved bagning af stivelsesholdige fødevarer som f.eks. chips, pomfritter og brød, og det kan give sundhedsmæssige problemer. Det anbefales at tilberede disse fødevarer ved lave temperaturer og undgå overtilberedning, for meget sprødhed eller forbrænding.

⚠ FORSIGTIG

Fødevarer, der nemt fordærves (f.eks. mælk, æg, kød eller fjerkræ) bør ikke stå i ovnen i mere end 1 time før start på tilberedningen, og de bør omgående tages ud, når tilberedningen er færdig. Indtagelse af fordærvede fødevarer kan resultere i madforgiftning.

📖 BEMÆRK

- Forvarmning anbefales i alle tilberedningstilstande, medmindre andet fremgår af tilberedningsvejledningen.
- Ved brug af Øko-grill skal du anbringe madvarerne i midten af tilbehørsbakken.

Tilbehørstips

Ovnen leveres med forskelligt tilbehør. Du opdager måske, at der mangler noget tilbehør fra tabellen herunder. Men selvom du ikke har fået det helt nøjagtige tilbehør, der er angivet i denne tilberedningsvejledning, kan du gå videre med det, du allerede har, og opnå de samme resultater.

- Bagepladen og universalpladen kan byttes om.
- Ved tilberedning af fedtede madvarer anbefales det at sætte en plade under risten for at opsamle fedtrestene. Hvis du har fået leveret ristindsatsen, kan du bruge den sammen med pladen.
- Hvis du har fået leveret universalpladen eller en ekstra dyb plade, er det bedst at anvende den dybeste af dem ved tilberedning af fedtede madvarer.

Bagning

Vi anbefaler, at ovnen forvarmes. Dermed opnås de bedste resultater.

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sukkerbrøds-kage	Rist, form diameter 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkage	Rist, kageform	3		175-185	50-60
Tærte	Rist, tærteform diameter 20 cm	3		190-200	50-60
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top	Universalplade	2		160-180	40-50
Frugtdessert	Rist, ovnfast fad 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universalplade	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, ovnfast fad 22-24 cm	3		190-200	25-30
Marengs	Universalplade	3		80-100	100-150
Soufflé	Rist, souffléforme	3		170-180	20-25
Æblekage i fad	Universalplade	3		150-170	60-70
Hjemmelavet pizza, 1-1,2 kg	Universalplade	2		190-210	10-15
Frossen, fyldt buttedejer	Universalplade	2		180-200	20-25
Quiche	Rist, ovnfast fad 22-24 cm	2		180-190	25-35
Æbletærte	Rist, form diameter 20 cm	2		160-170	65-75

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kold pizza	Universalplade	3		180-200	5-10

Stegning

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Køds (oksekød/svinekød/lam)					
Oksemørbrad, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvemørbrad, 1,5 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	90-120
Flæskesteg, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		200-210	50-60
Svinekam, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	100-120
Lammekølle på ben, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		170-180	100-120









Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fjerkræ (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg *	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		200	65-80 *
Kyllingestykker	Rist + Universalplade	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalplade	3 1		200-210	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Rist + Universalplade	3 1		180-200	120-150
Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Universalplade	3		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 kg	Universalplade	3		190-200	40-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Rist + Universalplade	3 1		200-220	20-30
Stegt fisk	Rist + Universalplade	3 1		180-200	30-40

* Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Smart tilberedning

Grilning

Vi anbefaler at forvarme ovnen i tilstanden Stor grill. Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		250-270	2-4
Ostetoasts	Universalplade	4		200	4-8
Oksekød					
Steak *	Rist + Universalplade	4 1		240-250	15-20
Burgere *	Rist + Universalplade	4 1		250-270	13-18
Svinekød					
Koteletter	Rist + Universalplade	4 1		250-270	15-20
Pølser	Rist + Universalplade	4 1		260-270	10-15
Fjerkræ					
Kyllingebryst	Rist + Universalplade	4 1		230-240	30-35
Kyllingelår	Rist + Universalplade	4 1		230-240	25-30

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Frosen færdigret

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosen pizza, 0,4-0,6 kg	Rist	3		200-220	15-25
Frosen lasagne	Rist	3		180-200	45-50
Frosne ovnpomfritter	Universalplade	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalplade	3		220-230	25-30
Frosen ovncamembert	Rist	3		190-200	10-15
Frosne flutes med topping	Rist + Universalplade	3 1		190-200	10-15
Frosne fiskepinde	Rist + Universalplade	3 1		190-200	15-25
Frosne fiskeburgere	Rist	3		180-200	20-35

Forstegning

Denne funktion omfatter en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C. Det øverste varmeelement og varmluftsblæseren fungerer under brunning af kødet. Efter dette trin tilberedes madvarerne forsigtigt med den forvalgte lave temperatur. Når dette udføres, er det øverste og det nederste varmeelement tændt. Denne funktion er velegnet til kødstegning og fjerkræ.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Rist + Universalplade	3 1	80-100	3-4
Flæskesteg	Rist + Universalplade	3 1	80-100	4-5
Lammesteg	Rist + Universalplade	3 1	80-100	3-4
Andebryst	Rist + Universalplade	3 1	80-100	2-3

Dobbelt tilberedning

Inden du bruger den dobbelte tilberedningsfunktion: Sæt rumopdeleren i ovnen. For bedste resultater anbefaler vi at forvarme ovnen.

Følgende tabel viser 5 guider til dobbelt tilberedning, som vi anbefaler til tilberedning, stegning og bagning. Ved at bruge funktionen Dobbelt tilberedning kan du tilberede din hovedret og din sideanretning eller hovedret og dessert på samme tid.

- Ved at bruge funktionen Dobbelt tilberedning kan forvarmningstiden forlænges.

Nr.	Ovnrum	Mad	Udstyr	Trin	Opvarmnings type	Temp. (°C)	Tid (min.)
1	Øverste	Sukkerbrødske	Rist, diameter 25-26 cm form	4		160-170	40-45
	Nederste	Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplade	1		190-210	13-18
2	Øverste	Stegte grøntsager, 0,4-0,8 kg	Universalplade	4		220-230	13-18
	Nederste	Æbletærte	Rist, form, diameter 20 cm	1		160-170	70-80
3	Øverste	Pitabrød	Universalplade	4		230-240	13-18
	Nederste	Kartoffelgratin, 1,0-1,5 kg	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	1		180-190	45-50

Smart tilberedning

Nr.	Ovnrum	Mad	Udstyr	Trin	Opvarmings type	Temp. (°C)	Tid (min.)
4	Øverste	Kyllingelår	Rist + Universalplade	4 4		230-250	30-35
	Nederste	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Øverste	Fiskefilet, bagt	Rist + Universalplade	4 4		210-230	15-20
	Nederste	Butterdejstærte, æble	Universalplade	1		170-180	25-30

Du kan også nøjes med at bruge det øverste eller nederste ovnrum for at spare strøm. Tilberedningstiden kan blive forlænget, når du bruger særskilte ovnrum. For bedste resultater anbefaler vi at forvarme ovnen.

Øverste

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kartoffelgratin	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scones	Universalplade	4		180-190	30-35
Lasagne	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kyllingelår*	Rist + Universalplade	4 4		230-250	30-35

* Ovnen skal ikke forvarmes.

Nederste

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hollandsk formkage	Rist, 24 cm kageform	1		170-180	50-60
Marmorkage	Rist, kageform	1		160-170	60-70
Æbletærte	Rist, form diameter 20 cm	1		160-170	70-80
Hjemmelavet pizza, 1,0-1,2 kg	Universalplade	1		190-210	13-18

Øko-varmluft

Denne funktion bruger det optimerede opvarmningssystem, så du kan spare energi under madlavning. Tiderne i denne kategori er anslået uden brug af forvarmning før tilberedning for at spare mere energi.

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugtdessert, 0,8-1,2 kg	Rist, 24 cm ovnfast fad	2	160-180	60-80
Bagte kartofler, 0,4-0,8 kg	Universalplade	2	190-200	70-80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Rist + Universalplade	3 1	160-180	20-30
Frosne ovnkartofler, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	180-200	25-35
Frosne kartoffelbåde, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	190-210	25-35
Bagte fiskefiletter, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalplade	3 1	200-220	30-40
Sprøde fiskefiletter, paneret, 0,4-0,8 kg	Rist + Universalplade	3 1	200-220	30-45
Stegt oksemørbrad, 0,8-1,2 kg	Rist + Universalplade	2 1	180-200	65-75
Stegte grøntsager, 0,4-0,6 kg	Universalplade	3	200-220	25-35

Dobbelt tilberedning - energibesparende varmluft

Du kan også anvende energibesparende varmluft i øverste eller nederste ovnrum for at spare strøm.

Tiderne i denne kategori er anslået uden brug af forvarmning før tilberedning for at spare mere energi.

Øverste

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Lasagne	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	4	180-200	30-45
Frosne ovnpomfritter	Universalplade	4	200-210	25-35
Frosne kartoffelbåde	Universalplade	4	200-210	25-35
Stegt oksemørbrad	Rist + Universalplade	4 4	170-180	60-80

Nederste

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Marmorkage	Rist, kageform	1	170-180	60-70
Hollandsk formkage	Rist, 24 cm kageform	1	170-180	50-60
Kartofler med skræl	Universalplade	1	190-200	70-90
Frossen pizza	Rist	1	200-210	25-30

Smart tilberedning

Programmer til automatisk tilberedning

⚠ FORSIGTIG

Fødevarer, der nemt fordærves (f.eks. mælk, æg, kød eller fjerkræ) bør ikke stå i ovnen i mere end 1 time før start på tilberedningen, og de bør omgående tages ud, når tilberedningen er færdig. Indtagelse af fordærvede fødevarer kan resultere i madforgiftning.

Enkelt tilberedning

Følgende tabel indeholder 40 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning. Den indeholder mængder, vægtområder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.

Autotilberedningsprogrammer 1 til 19, 38 og 39 inkluderer forvarmning og visning af forvarmningsstatussen. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	3
		Forbered en frisk kartoffelgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 2	Grøntsagsgratin	0,8-1,2	Rist	3
		Forbered en frisk grøntsagsgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 3	Pastatilberedning	1,2-1,5	Rist	3
		Forbered en pastagratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
		Forbered en hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Rist	3
		Kom ingredienserne til ratatouille i en kasserolle med låg. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten. Bag tildækket. Rør rundt før servering.		
A 6	Æbletærte	1,2-1,4	Rist	2
		Klargør æbletærten i en rund bageform med en diameter på 24-26 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Universalplade	3
		Forbered croissanter (afkølet, færdig dej). Anbring dem på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		
A 8	Butterdejstærte, æble	0,3-0,4	Universalplade	3
		Anbring butterdejsæbletærten på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 9	Frugttærtebund	0,4-0,5	Rist	3
		Kom dejen i en sort, smurt bageform til kagebund. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 10	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rist	2
		Forbered quiche-dejen, kom den i en rund quiche-form, diameter 25 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så tilsæt fyld, og sæt formen på midten af risten.		
A 11	Hvidt brød	0,6-0,7	Rist	3
		Klargør dej, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 12	Hvidt brød af blandet korn	0,8-0,9	Rist	3
		Klargør dej, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 13	Boller og rundstykker	0,3-0,5	Universalplade	3
		Forbered bollerne og rundstykkerne (afkølet, færdig dej). Anbring dem på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 14	Frugtdessert	0,8-1,2	Rist	3
		Kom frisk frugt (hindbær, brombær, æbleskiver eller pæreskiver) i et ovnfast fad 22-24 cm. Fordel smuldet på toppen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 15	Scones	0,5-0,6	Universalplade	3
		Anbring sconesene (5-6 cm diameter) på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		
A 16	Sukkerbrødskegler	0,5-0,6	Rist	3
		Klargør kagedejen, og kom den i en sort, rund bageform af metal, 26 cm i diameter. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 17	Marmorkage	0,7-0,8	Rist	2
		Forbered kagedejen, og kom den i en rund metalform eller bageform. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 18	Hollandsk formkage	0,7-0,8	Rist	2
		Klargør kagedej, og kom den i en sort, rektangulær bageform af metal (længde 25 cm). Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rist	3
		Klargør kagedej ved brug af et ovnfast fad, 20-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		

Smart tilberedning

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 20	Stegt oksemørbrad	0,8-1,3	Rist	2
			Universalplade	1
Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Placer på risten med fedtsiden op.				
A 21	Langtidsstegt roastbeef	0,8-1,3	Rist	2
			Universalplade	1
Krydr oksekødet, og opbevar det i køleskabet i 1 time. Placer på risten med fedtsiden op.				
A 22	Urtestegte lammekoteletter	0,4-0,9	Rist	4
			Universalplade	1
Mariner lammekoteletterne med krydderier, og placer dem på risten.				
A 23	Lammekølle på ben	1,0-1,5	Rist	3
			Universalplade	1
Mariner lammekøllen, og anbring den på risten.				
A 24	Flæskesteg med sprød svær	0,8-1,3	Rist	3
			Universalplade	1
Placer flæskestegen med fedtsiden opad på risten.				
A 25	Ribben	0,8-1,3	Rist	3
			Universalplade	1
Placer ribbenene på risten.				

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 26	Kylling, Hel	1,0-1,5	Rist	2
			Universalplade	1
Skyl, og rengør kyllingen. Pensl kyllingen med olie og krydderier. Placer den med brystsidens nedad på risten, og vend den, så snart ovnen bipper.				
A 27	Kyllingebryst	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplade	1
Mariner brysterne, og anbring dem på risten.				
A 28	Kyllingelår	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplade	1
Pensl med olie og krydderier, og anbring på rist.				
A 29	Andebryst	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplade	1
Placer andebrysterne med fedtsiden opad på risten. Den første indstilling er til medium, den anden til medium-gennemstegt.				
A 30	Ørredfilet, bagning	0,3-0,8	Universalplade	4
			Placer ørredfileterne med skindsiden opad på universalpladen.	
A 31	Ørred	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplade	1
Skyl og rengør fisken, og placer hele fisken på risten. Kom citronsaft, salt og krydderier ind i fisken. Skær skindets overflade med en kniv. Pensl med olie og salt.				

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 32	Søtunge	0,3-0,8	Universalplade	3
		Anbring søtungen på bagepapir på universalpladen. Snit overfladen med en kniv.		
A 33	Laksesteak/filet	0,3-0,8	Rist	4
			Universalplade	1
		Skyl, og rengør fileterne eller steaksene. Anbring fileterne med skindsiden op på risten.		
A 34	Stegte grøntsager	0,3-0,8	Universalplade	4
		Skyl, og klargør skiver af courgette, aubergine, peberfrugt, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel dem jævnt på universalpladen.		
A 35	Halve bagte kartofler	0,5-1,0	Universalplade	3
		Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Læg dem med den lige side opad på universalpladen, og pensl med olivenolie, urter og krydderier.		
A 36	Frosne ovnkartofler	0,3-0,8	Universalplade	3
		Fordel de frosne ovnpomfritter jævnt på universalpladen.		
A 37	Frosne kartoffelbåde	0,3-0,8	Universalplade	3
		Fordel de frosne kartoffelbåde jævnt på universalpladen.		
A 38	Frossen pizza	0,3-0,8	Rist	3
		Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt den frosne pizza midt på risten. Den første indstilling er til tynd italiensk pizza, den anden indstilling er til tykke pan-pizzaer.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 39	Hjemmelavet pizza	0,8-1,3	Universalplade	2
		Forbered den hjemmelavede pizza med gærdej, og sæt den på universalpladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		
A 40	Dejhævning	0,3-0,8	Rist	2
		Forbered dejen i en skål, tildæk med madfilm. Placer den på midten af risten. Den første indstilling er til pizza og kagedej, den anden indstilling er til brøddej.		

Smart tilberedning

Dobbelt tilberedning

Følgende tabel indeholder 10 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning. Du kan kun bruge det øverste ovnrum eller det nederste ovnrum og bruge det øverste og nederste ovnrum på samme tid.

Programmet indeholder dets mængder, vægtområder og relevante anbefalinger.

Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.

Alle automatiske Dobbelt tilberedning-programmer inkluderer forvarmning og visning af forvarmningsstatussen.

Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

Tryk derefter på **Tilberedningstid** for at starte automatisk tilberedning.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

1. Øverste

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	4
		Forbered en frisk kartoffelgratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Rist	4
		Forbered en hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt fadet på midten af risten.		
A 3	Kyllingelår	0,5-1,0	Rist	4
			Universalplade	4
Pensl med olie og krydderier, og anbring på rist.				

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 4	Halve bagte kartofler	0,5-1,0	Universalplade	4
		Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Læg dem med den lige side opad på universalpladen, og pensl med olivenolie, urter og krydderier.		
A 5	Frosne ovnpomfritter	0,3-0,8	Universalplade	4
		Fordel de frosne ovnpomfritter jævnt på universalpladen.		

2. Nederste

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 1	Æbletærte	1,2-1,4	Rist	1
		Klargør æbletærten i en rund bageform med en diameter på 24-26 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt formen på midten af risten.		
A 2	Butterdejtærte, æble	0,3-0,4	Universalplade	1
		Anbring butterdejsæbletærten på bagepapir på universalpladen. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		
A 3	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rist	1
		Forbered quiche-dejen, kom den i en rund quiche-form, diameter 25 cm. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så tilsæt fyld, og sæt formen på midten af risten.		

Kode	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 4	Frossen pizza	0,3-0,8	Rist	1
		Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt den frosne pizza midt på risten. Den første indstilling er til tynd italiensk pizza, den anden indstilling er til tykke pan-pizzaer.		
A 5	Hjemmelavet pizza	0,8-1,3	Universalplade	1
		Forbered den hjemmelavede pizza med gærdej, og sæt den på universalpladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Når forvarmningsbip lyder, så sæt pladen i ovnen.		

3. Begge

Du kan vælge et automatisk program til hhv. det nederste og øverste ovnrør og tilberede samtidigt.

⚠ FORSIGTIG

Når du bruger enten det øverste eller det nederste ovnrør, kan blæseren og varmelegemet i det andet ovnrør eventuelt aktiveres for at optimere ydeevnen. Det ovnrør, der ikke anvendes, må ikke anvendes til andre utilsigtede formål.

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350-1

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn. Anvend ikke funktionen Hurtig forvarme. Indsæt altid plader med den skrå kant fremad mod lågen.

Type	Udstyr	Trin	Opvarmnings type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Finskbrød	Universalplade + Universalplade	1+3		140	30-35
Fedtfattig sukkerbrøds kage	Rist + Kagespringform (slip-let, diameter 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Æbletærte	Rist + 2 Kagespringforme * (slip-let, diameter 20 cm)	2 placeret diagonalt		160	70-80
	Universalbakke + Rist + 2 Kagespringforme ** (slip-let, diameter 20 cm)	1+3		160	80-90



* To kager placeres på risten bagest til venstre og foran til højre.

** To kager placeres i midten oven på hinanden.

Smart tilberedning


2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter vha. funktionen Stor grill.

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af franskbrød	Rist	5		270 (Maks.)	1-2
Burgere * (12 stk.)	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	4 1		270 (Maks.)	1: 15-18 2: 5-8

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

3. Stegning

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling *	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		200	65-80 *

* Vend, når halvdelen af tiden er gået.

Samling af ofte anvendte opskrifter til automatisk tilberedning

Kartoffelgratin

Ingredienser 800 g kartofler, 100 ml mælk, 100 ml fløde, 50 g pisket æg, 1 spsk salt, 1 spsk peber, 1 spsk muskatnød, 150 g revet ost, smør, timian

Vejledning Skræl kartoflerne, og skær dem i 3 mm tykke skiver. Smør et ildfast fad (22-24 cm) med smør. Spred kartoffelskiverne ud på et rent viskestykke, og dæk dem til med viskestykket, mens du forbereder resten af ingredienserne.

Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, i en stor skål, og rør godt. Læg lag af kartoffelskiver i fadet, så de overlapper lidt, og hæld blandingen over kartoflerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Grøntsagsgratin

Ingredienser 800 g grøntsager (courgette, tomat, løg, gulerod, peberfrugt, forkogte kartofler), 150 ml fløde, 50 g piskede hele æg, 1 spiseskefuld af hver af følgende: salt, krydderi (peber, persille eller rosmarin), 150 g revet ost, 3 spiseskefulde olivenolie, nogle timiankviste.

Vejledning Vask grøntsagerne, og skær dem i 3-5 mm tykke skiver. Læg skiverne i et ildfast fad (22-24 cm), og hæld olivenolien over grøntsagerne. Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, og hæld blandingen over grøntsagerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Lasagne

- Ingredienser** 2 spiseskefulde olivenolie, 500 g hakket oksekød, 500 ml tomatsovs, 100 ml oksefond, 150 g tørrede lasagneplader, 1 løg (hakket), 200 g revet ost, 1 teskefuld af hver af følgende: tørrede persilleflager, oregano, basilikum
- Vejledning** Lav tomat/kødsaucen. Varm olien i en pande, og steg det hakkede oksekød med hakket løg i ca. 10 minutter, indtil det er brunet godt. Hæld tomatsovcen og bouillon over, og tilsæt også de tørrede krydderier. Bringes i kog, og det skal derefter simre i 30 minutter. Kog lasagnepladerne i henhold til vejledningen på pakken. Læg lag af lasagneplader, kødsauce og ost, og gentag. Drys med den resterende os, og kom retten i ovnen.

Æbletærte

- Ingredienser**
- **Dej:** 275 g mel, $\frac{1}{2}$ spsk salt, 125 g sukker, 8 g vaniljesukker, 175 g koldt smør, 1 pisket æg
 - **Fyld:** 750 g faste, hele æbler, 1 spsk citronsaft, 40 g sukker, $\frac{1}{2}$ spsk kanel, 50 g kernefri rosiner, 2 spsk brødkrummer

- Vejledning** Sigt mel og salt i en stor skål. Sigt sukker og vaniljesukker ned i melblandingen. Kom smørret ned i melblandingen, og skær den i små stykker med 2 knive. Tilsæt $\frac{3}{4}$ af det piskede æg. Ælt alle ingredienserne i foodprocessoren, indtil dejen er let smuldrende. Form dejen til en kugle med dine hænder. Pak den ind i husholdningsfilm, og opbevar den køligt i ca. 30 minutter. Smør springformen (24-26 cm), og kom lidt mel på bordet. Rul $\frac{3}{4}$ af dejen ud til en tykkelse på 5 mm. Læg dejen i formen (bunden og siderne). Skræl og udkern æblerne. Skær dem i tern på cirka $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprøjt æblerne med citronsaft, og bland godt. Vask og tør solbær og rosiner. Tilsæt sukker, kanel, rosiner og solbær. Bland godt, og kom brødkrummer på toppen. Tryk let ned. Rul resten af dejen ud. Skær dejen i smalle striber, og læg dem på tværs oven på fyldet. Pensl tærten med resten af det sammenpiskede æg.

Smart tilberedning

Quiche lorraine

- Ingredienser**
- **Dej:** 200 g mel, 80 g smør, 1 æg
 - **Fyld:** 75 g fedtfri bacon i tern, 125 ml fløde, 125 g crème fraîche, 2 piskede æg, 100 g revet ost, salt og peber.

Vejledning For at blande dejen skal du komme mel, smør og æg i en skål og blande det til en blød dej, som skal hvile i køleskabet i 30 min. Rul dejen ud, og kom den i et smurt, ildfast keramisk tærtefad (25 cm). Prik huller i bunden med en gaffel. Bland æg, fløde, crème fraîche, ost, salt og peber. Hæld det over dejen, lige inden det skal i ovnen.

Frugtdessert

- Ingredienser**
- **Topping:** 200 g mel, 100 g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanel
 - **Frugt:** 600 g blandet frugt

Vejledning Bland alle ingredienser til en letsmuldrende masse til topping. Spred den blandede frugt ud i et ildfast fad, og kom massen ovenpå.

Hjemmelavet pizza

- Ingredienser**
- **Pizzadej:** 300 g mel, 7 g tørgær, 1 spsk olivenolie, 200 ml varmt vand, 1 spsk sukker og 1 spsk salt
 - **Topping:** 400 g skivede grøntsager (aubergine, courgette, løg, tomat), 100 g skinke eller bacon (hakket), 100 g revet ost

Vejledning Kom mel, gær, olie, salt, sukker og varmt vand i en skål, og bland sammen til en fugtig dej. Ælt i en mixer eller i hånden i ca. 5-10 min. Kom låg på, og kom skålen i ovnen i 30 min ved 35 °C for at efterhæve. Rul dejen ud til en firkant på en melet overflade, og læg den på pladen eller pizzapladen. Kom tomatpuré på dejen og derefter skinke, champignon, oliven og tomat. Drys med ost og bag den.

Stegt oksemørbrad

- Ingredienser** 1 kg oksemørbrad, 5 g salt, 1 g peber, 3 g rosmarin og 3 g timian

Vejledning Krydr kødet med salt, peber og rosmarin, og lad det stå i køleskabet i 1 time. Læg det på risten. Kom det i ovnen, og start tilberedningen.

Urtestegte lammekoteletter

Ingredienser 1 kg lammekoteletter (6 stk.), 4 store fed hvidløg (presset), 1 spsk frisk timian (knust), 1 spsk frisk rosmarin (knust), 2 spsk salt, 2 spsk olivenolie

Vejledning Bland salt, hvidløg, urter og olie, og hæld over lammekødet. Vend dem, så blandingen kommer på begge sider, og lad dem hvile ved stuetemperatur mellem 30 minutter og 1 time.

Ribben

Ingredienser 2 rækker spareribs, 1 spsk sorte peberkorn, 3 laurbærblade, 1 løg (hakket), 3 fed hvidløg (hakket), 85 g brun farin, 3 spsk Worcestershire-sauce, 2 spsk tomatpuré, 2 spsk olivenolie

Vejledning Lav en barbecuesauce. Varm olien i en pande, og tilsæt løg. Kog, indtil de er bløde, og tilsæt de andre ingredienser. Steg, og sænk varmen, og lad simre i 30 minutter. Marinér kødet med barbecuesaucen mellem 30 minutter og 1 time.

Vedligeholdelse

Rengøring

Rengør ovnen regelmæssigt for at lette rengøringen.

▲ ADVARSEL

- Sørg for, at ovnen og tilbehør er afkølet inden rengøring.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovnens indre

- Til rengøring af ovnens indre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Rengør ikke lågens tætning manuelt.
- Brug kun standardovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovenoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovenrensmiddel.

Ovnens ydre

Til rengøring af ovnens yderside, f.eks. låge, håndtag og display, skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand. Aftør med køkkenrulle eller en tør klud. Fedt og snavs kan sætte sig fast, særligt omkring håndtag, pga. den varme luft, der kommer ud indefra. Det anbefales at rengøre håndtaget efter hver brug.

Tilbehør

Rengør tilbehøret efter hver brug, og tør det af med et viskestykke. For at fjerne genstridigt snavs kan tilbehøret lægges i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter, før det vaskes på normal vis.

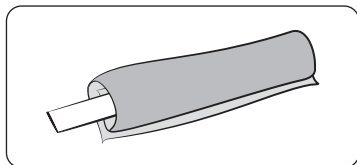
Katalytisk emaljeoverflade (kun visse modeller)

De udtagelige dele er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje. De kan blive snavsede af olie og fedt, der skyldes den cirkulerende luft ved brug af varmluft. Disse aflejringer brænder dog af ved en ovntemperatur på 200 °C og højere.

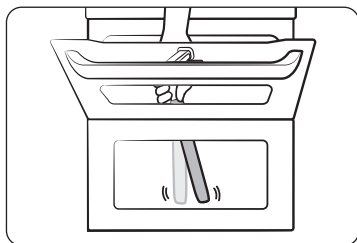
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Rengør ovnen indvendigt.
3. Vælg Varmluft med maks.-temperatur, og køр processen i time.

Vedligeholdelse

Dør



1. Bind fugtig køkkenrulle eller en fugtig klud omkring en stav.

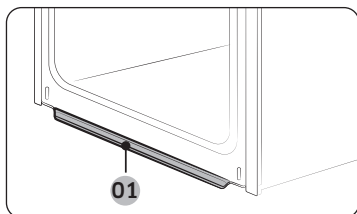


2. Før staven med køkkenrullen/kluden ned til den nederste låge på indvendig side.
3. Rengør lågen.
4. Tilføj kluden/køkkenrullen en sæbeopløsning, og rengør igen.
5. Bind en tør klud eller køkkenrulle om staven, og aftør lågen, så der ikke er sæberester tilbage.

⚠ FORSIGTIG

Undlad at afmontere lågen ved rengøring.

Vandopsamler



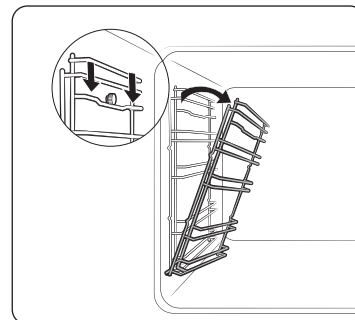
01 Vandopsamler

Vandopsamleren opsamler ikke kun overskydende væske fra madlavning, men også madrester. Tøm, og rengør vandopsamleren med jævne mellemrum.

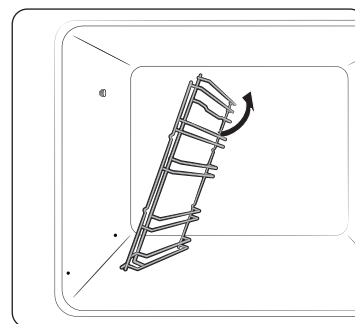
⚠ ADVARSEL

Hvis der opstår vandlækage fra vandopsamleren, skal du kontakte os eller et lokalt Samsung-servicecenter.

Sideracks (kun visse modeller)



1. Tryk på toppen af den venstre siderack, og sænk den ca. 45°.



2. Træk i, og fjern bunden af venstre siderack.
3. Afmonter den højre siderack på samme måde.
4. Rengør begge sideracks.
5. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere sideracks igen.

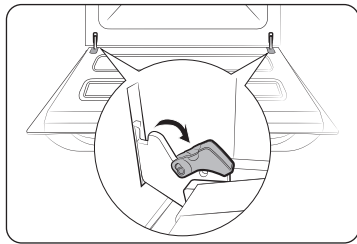
📖 BEMÆRK

Ovnen virker, selvom sideracks og riste ikke er på plads.

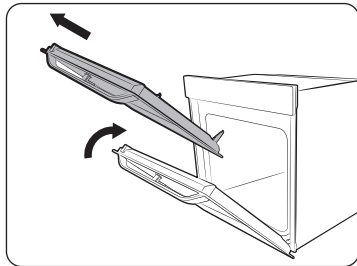
Afmontering af lågen

⚠ ADVARSEL

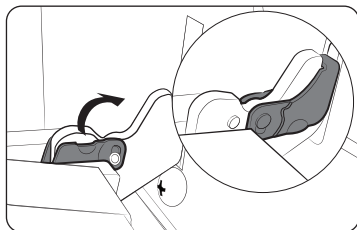
Ovnlågen er tung.



1. Åbn lågen, og åbn clipsene på begge hængsler.



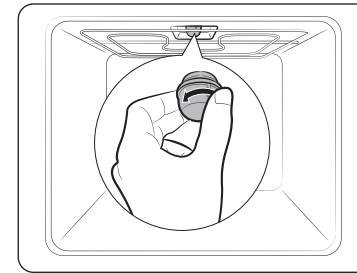
2. Luk lågen ca. 70°. Tag med begge hænder fat om siderne på ovnlågen, og løft og træk opad, indtil hængslerne kan tages ud.



3. Følg derefter trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for at sætte lågen på igen. Sørg for, at clipsene sidder fast på begge sider.

Udskiftning

Pærer

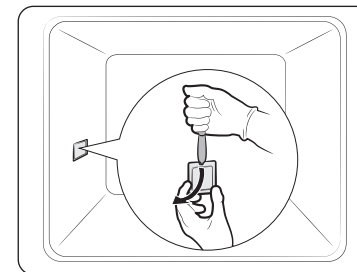


1. Fjern glasdækslet ved at dreje mod uret.
2. Udskift ovnpæren.
3. Rengør glasdækslet.
4. Følg derefter trin 1 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere glasdækslet igen.

⚠ ADVARSEL

- Før du udskifter en pære, skal du slukke ovnen og tage strømstikket ud.
- Brug kun 25-40 W/220-240 V pærer, som er varmeresistente op til 300 °C. Du kan købe godkendte pærer hos det lokale Samsung-servicecenter.
- Brug altid en tør klud ved håndtering af halogenpærer. Det skal du gøre for at undgå, at der overføres fingeraftryk eller sved til pæren, da det kan forkorte pærens levetid.

Ovnlys i siden



1. Hold i den nederste del af dækslet til sideovnlýset med én hånd, og brug et værktøj med en flad klinge, som f.eks. en bordkniv, til at fjerne dækslet som vist.
2. Udskift sideovnlýset.
3. Genmonter lysdækslet.

Fejlfinding

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Problem	Årsag	Handling
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	<ul style="list-style-type: none"> Der sidder noget fast mellem knapperne Berøringsfølsom model: Der er fugt på ydersiden Låsefunktionen er aktiveret 	<ul style="list-style-type: none"> Fjern det, der sidder fast, og prøv igen. Aftør fugten, og prøv igen. Kontrollér, om låsefunktionen er aktiveret.
Tiden vises ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Strømmen er ikke sat til 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Strømmen er ikke sat til 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	<ul style="list-style-type: none"> Strømkvikket er ikke sat i 	<ul style="list-style-type: none"> Tilslut strømmen igen.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	<ul style="list-style-type: none"> Tilberedningen tager meget lang tid Blæseren fungerer ikke Ovnen er monteret et sted uden god ventilation Der bruges flere strømstik i samme stikkontakt 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen nedkøle efter langvarig tilberedning. Lyt efter lyden fra blæseren. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet. Brug ét stik.
Der er ikke strøm til ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> Strømmen er ikke sat til 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	<ul style="list-style-type: none"> Ovnen er monteret et sted uden god ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.

Problem	Årsag	Handling
Lågen kan ikke åbnes ordentligt.	<ul style="list-style-type: none"> Der sidder madrester fast mellem lågen og ovnens inderside. 	<ul style="list-style-type: none"> Rengør ovnen grundigt, og åbn derefter lågen igen.
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	<ul style="list-style-type: none"> Lampen tænder og slukker igen. Lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning. 	<ul style="list-style-type: none"> Lampen slukker automatisk efter en vis periode for at spare strøm. Du kan tænde den igen ved at trykke på ovnlysknappen. Rengør ovnen indvendigt, og kontrollér derefter igen.
Der kan forekomme elektriske stød på ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis elektriciteten ikke er jordforbundet korrekt. Du bruger et stik uden jording. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, at strømforsyningen er jordet korrekt.
Der drypper vand.	<ul style="list-style-type: none"> Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl i produktet. 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp ud en revne i lågen.		
Der ligger vand tilbage i ovnen.		
Lysstyrken i ovnen varierer.	<ul style="list-style-type: none"> Lysstyrken skifter alt efter ændringer i udgangseffekten. 	<ul style="list-style-type: none"> Ændringer i udgangseffekten under madlavning er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.

Problem	Årsag	Handling
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	<ul style="list-style-type: none"> Blæseren kører automatisk i et bestemt stykke tid for at ventilere ovnens inderside. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Ovnen bliver ikke varm.	<ul style="list-style-type: none"> Lågen er åben Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt. Hvis sikringen er sprunget, eller kredsløbsafbryderen er blevet udløst. 	<ul style="list-style-type: none"> Luk lågen, og genstart. Se kapitlet om brug af ovnen, og nulstil ovnen. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en elektriker, hvis dette sker flere gange.
Der kommer røg ud under brug.	<ul style="list-style-type: none"> Under første brug Der er madvarer i varmeapparatet. 	<ul style="list-style-type: none"> Der kan komme røg fra varmeapparatet, første gang ovnen er i brug. Dette er ikke fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, sker det ikke længere. Lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og fjern madvarerne fra varmeapparatet.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	<ul style="list-style-type: none"> Du bruger plastikbeholdere eller andre ting, der ikke er varmebestandige. 	<ul style="list-style-type: none"> Brug glasbeholdere, som kan tåle varme temperaturer.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	<ul style="list-style-type: none"> Lågen åbnes ofte under tilberedning. 	<ul style="list-style-type: none"> Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner lågen, sænkes ovntemperaturen, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
Ovnen er varm under pyro-rengøring.	<ul style="list-style-type: none"> Det er fordi, pyro-rengøring anvender høje temperaturer. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Der lugter brændt under brug af pyrolysefunktionen.	<ul style="list-style-type: none"> Der bruges meget høje temperaturer ved pyrolyserengøring, så du kan måske lugte brændende madrester. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Damprengøring fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Det er fordi, temperaturen er for høj. 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen køle ned, og prøv igen.
Tilstanden Dobbelt tilberedning fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis rumopdeleren ikke er samlet korrekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Isæt rumopdeleren korrekt, og brug den.
Tilstanden Enkel tilberedning fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis rumopdeleren er sat i ovnen. 	<ul style="list-style-type: none"> Tag rumopdeleren ud, og brug den.
Ovnrummets blæser, som ikke anvendes til dobbelt tilberedning, er aktiveret (eller temperaturen i ovnrummet er varm).	<ul style="list-style-type: none"> For at opnå bedst mulig tilberedningsresultat kan blæseren og varmelegemet i det ovnrum, der ikke er i brug, være aktive. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.

Fejlfinding

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, får du muligvis vist en informationskode i displayet. Kontrollér nedenstående tabel, og afprøv løsningsforslagene.

Kode	Betydning	Handling
C-d1	Fejl i lågelåsen.	Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C -20	Sensorfejl.	
C -21		
C -22		
C-F1	Opstår kun under EEPROM Read/Write.	
C-F0	Opstår, hvis der ikke er kommunikation mellem primær PCB og sekundær PCB.	Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C-F2	Opstår, hvis der er kommunikationsproblemer mellem Touch IC <-> Main eller Sub micom.	
C-d0	Knapfejl Forekommer når en knap trykkes og holdes nede i en vis tid.	Rengør knapperne, og sørg for, at der ikke er vand på eller omkring dem. Sluk ovnen, og prøv igen. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Kode	Betydning	Handling
-dC-	Hvis rumopdeleren fjernes under tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning. Hvis rumopdeleren fjernes under tilberedning i tilstanden Enkel tilberedning.	Rumopdeleren må ikke fjernes under tilberedning i tilstanden Dobbelt tilberedning. Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
S-01	Sikkerhedsafbryder Ovnen har været i brug ved en indstillet temperatur i lang tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 105 °C - 16 timer• Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer• Fra 245 °C til maks. - 4 timer	Dette er ikke et systemproblem. Sluk ovnen, og fjern fødevarerne. Prøv derefter igen normalt.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Tilslutningsspænding	230-240 V ~ 50 Hz	
Maksimalt strømforbrug	3650-3950 W	
Dimensioner (B x H x D)	Hovedenhed	595 x 595 x 570 mm
	Indbygget	560 x 572 x 549 mm
Volumen	75 liter	
Vægt	Nettovægt (med alt tilbehør)	47,2 kg

Tillæg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG
Modelidentifikation	NV75N5671**, NV75N5672**, NV75N567D**
Energieffektivitetsindeks pr. ovnrum (EEI _{ovnrum})	81,6
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum	A+
Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi) (EC _{elovnrum})	1,05 kWh/program
Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmlufttilstand pr. ovnrum (endelig elenergi) (EC _{elovnrum})	0,71 kWh/program
Antal ovnrum	1
Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)	elektricitet
Volumen pr. ovnrum (V)	75 L
Ovnstype	Indbygget
Apparatets masse (M)	47,2 kg

Data fastsat i henhold til standard EN 60350-1 og Kommissionsbestemmelser (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014.

Tips til energibesparelse

- Under tilberedning bør ovnlågen være lukket, dog ikke når du vender madvarer. Åbn ikke lågen hyppigt under tilberedning for at bevare ovntemperaturen og spare energi.
- Planlæg ovnbrug for at undgå at slukke for ovnen mellem tilberedning af de enkelte elementer for at spare energi og spare tid til genopvarmning af ovnen.
- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan ovnen slukkes 5-10 minutter før den indstillede tid for at spare energi. Den resterende varme vil færdiggøre tilberedningen.
- Tilbered, når det er muligt, mere end ét element ad gangen.

Memo

Memo

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

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



DG68-01055E-01

Built-in Oven

User & Installation manual

NV75N5671** / NV75N5672** / NV75N567D**



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3	Special function	24
The following symbols are used in this User Manual:	3	Auto cook	25
Safety instructions	3	Cleaning	26
Important safety precautions	3	Timer	27
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	6	Sound on/off	27
Auto energy saving function	6	Cooking smart	28
Installation	7	Manual cooking	28
What's included	7	Auto cook programmes	34
Prepare to install the oven	8	Test dishes	39
Power connection	8	Collection of frequent auto cook recipes	40
Cabinet mount	8	Maintenance	43
Before you start	10	Cleaning	43
Initial settings	10	Detaching the door	45
New oven smell	11	Replacement	45
Smart safety mechanism	11	Troubleshooting	46
Accessories	11	Checkpoints	46
Flexible Door	13	Information codes	48
Mechanical lock (applicable models only)	14	Technical specifications	49
Dual cook mode	14	Appendix	49
Operations	15	Product data sheet	49
Control panel	15		
Common settings	16		
Cooking modes (except for grill)	19		
Cooking modes (grill)	22		
Dual cook mode temperature setting range	23		
To stop cooking	24		

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Important safety precautions

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Safety instructions

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. For appliances with pyrolytic cleaning process, Some animals, particularly birds, can be sensitive to the fumes and local temperature fluctuations during the pyrolytic cleaning process and should be moved to an appropriate well ventilated area during this process.

Ventilate the room during and after the pyro cleaning process.

The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

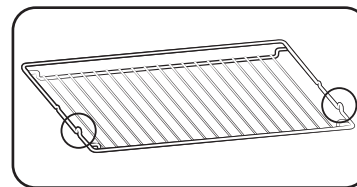
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it. Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

Safety instructions

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Auto energy saving function

- If no user input is made for a certain time while the appliance is operating, the appliance stops operation and goes to Standby state.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

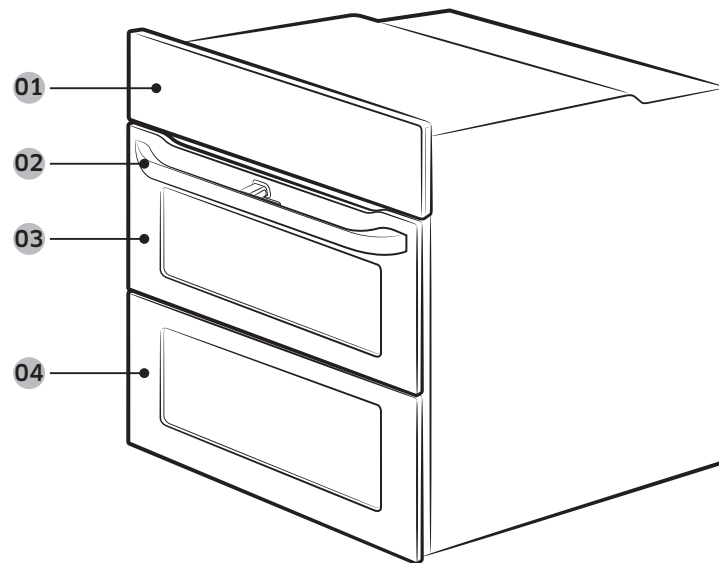
⚠ WARNING

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

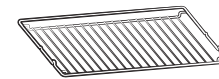
02 Door handle

03 Up door

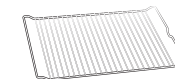
04 Main door

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Wire rack



Wire rack insert *



Baking tray *



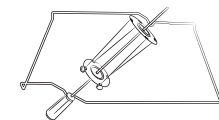
Universal tray *



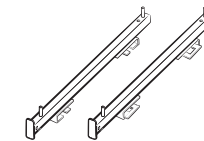
Extra-deep tray *



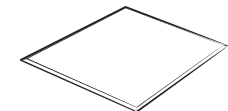
Rotisserie spit *



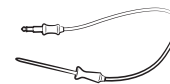
Rotisserie spit and Shashlik *



Telescopic rail *



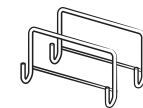
Divider



Meat probe *



2 screws (M4 L25)



Install Handle

NOTE

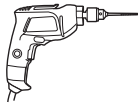
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Installation

Prepare to install the oven

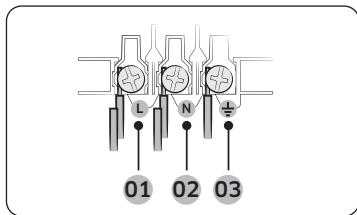


Phillips Screwdriver



Drill

Power connection



- 01** BROWN or BLACK
- 02** BLUE or WHITE
- 03** YELLOW and GREEN

Rated current (A)	Minimum cross-sectional area
$10 < A \leq 16$	1.5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2.5 mm ²

Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5-2.5 mm².

Check the output specifications on the label attached to the oven. Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals. The (⏏)-terminal is designed for earthing. First connect the yellow and green lines (earthing), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthing.

⚠ WARNING

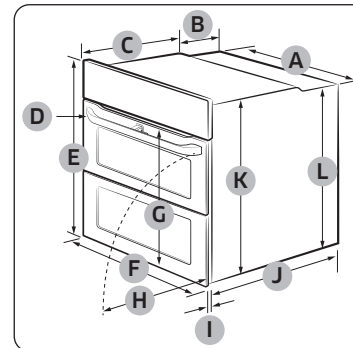
Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Cabinet mount

If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.

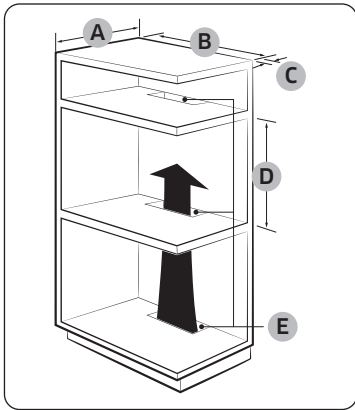
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

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

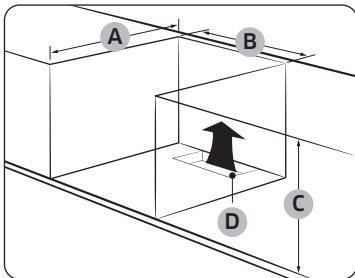


Built-in cabinet (mm)

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

NOTE

The built-in cabinet must have vents **(E)** to ventilate heat and circulate the air.



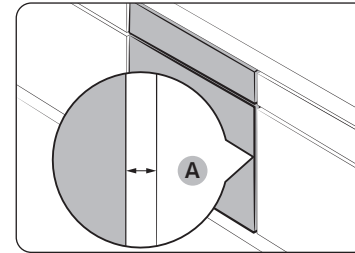
Under-sink cabinet (mm)

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

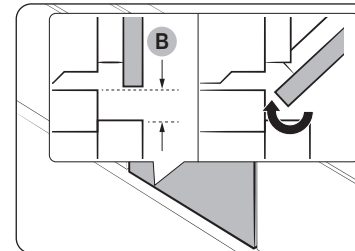
NOTE

The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.

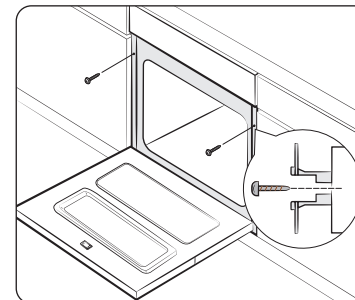
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

Installation

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

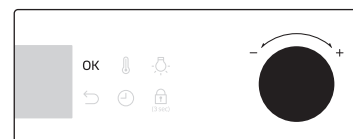
📄 NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

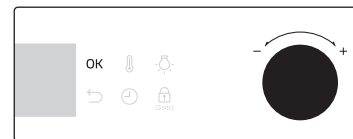
Before you start

Initial settings

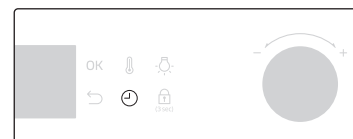
When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.




1. With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.



2. With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.



To change the current time after this initial setting, hold down the  button for 3 seconds and follow the above steps.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

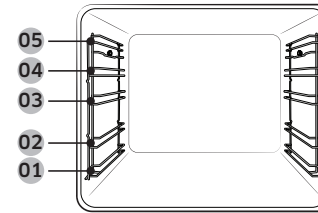
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



- 01 Level 1
- 02 Level 2
- 03 Level 3
- 04 Level 4
- 05 Level 5

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front.
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.

Before you start

Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.
Rotisserie spit and Shashlik *	Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg. <ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end. 2. Put parboiled potatoes and vegetables around the meat. 3. Put the cradle at the middle tray position with the "V" shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the "V" shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.) 4. Unscrew the handle before cooking. 5. After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle.

Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: <ol style="list-style-type: none"> 1. Stretch the rail plate out from the oven. 2. Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. 3. Close the oven door.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two compartments. Use the divider with Dual cook mode. Do not use the divider as a shelf.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.

⚠ WARNING

- Make sure that the rotisserie handle is seated properly.
- Be careful when using the rotisserie. The forks and pins are pointed and sharp, which can cause physical injury!
- To prevent burns, use gloves to remove the rotisserie because it is very hot.

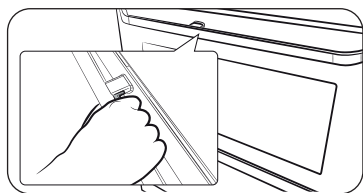
📄 NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

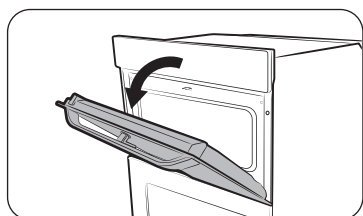
Flexible Door

This oven has a unique Flexible Door that is hinged in the middle, so you only need to open the top half to access the upper cavity. When you're using the Dual Cook capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

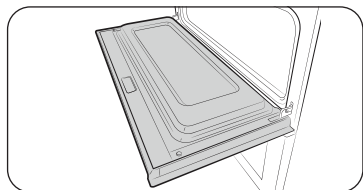
How to use the upper door



1. Completely press the handle lever.

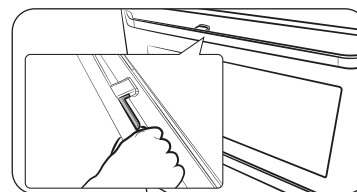


2. Pull the handle.

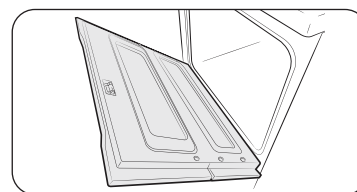


3. This will open only the upper door as shown.

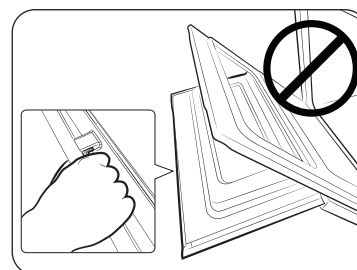
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

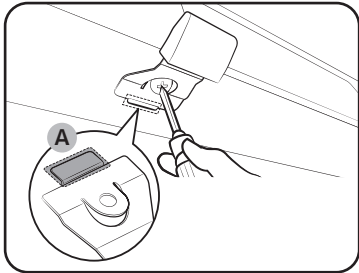
📖 NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

Before you start

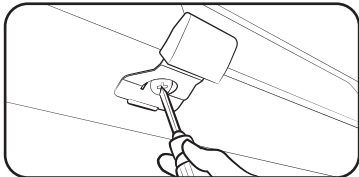
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



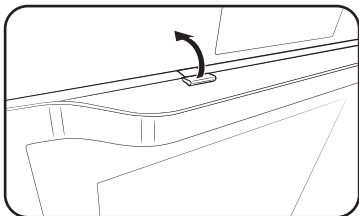
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

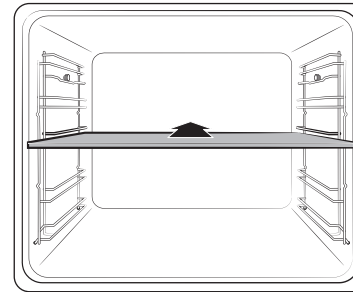
Lock/unlock



- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

Dual cook mode

You can use both the upper and lower compartments to cook two different recipes, or simply choose one compartment to cook with.



Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments. The oven senses the divider and activates the upper compartment by default.

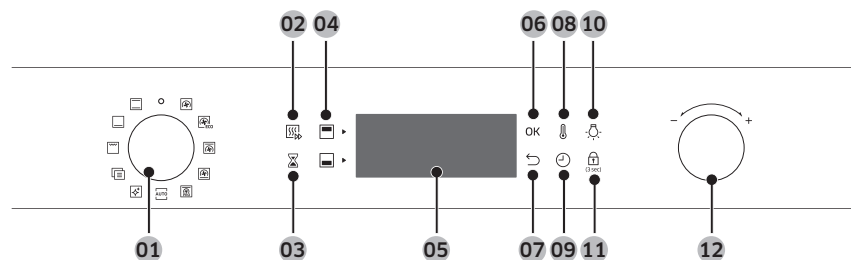
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Fast preheat (applicable models only)	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. <ul style="list-style-type: none"> Press to toggle on or off the Fast Preheat option. Available only with Single mode. Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
03 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
04 Upper/Lower compartment	The indicators turn on when the divider is inserted. You can choose Upper or Lower for your recipe.
05 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
06 OK	Press to confirm your settings.
07 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
08 Temperature	Use to set the temperature.
09 Cooking time	Press to set the cooking time.

10 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
11 Child lock	To prevent accidents, Child lock disables all controls. But you can switch off by turning the mode selector to off. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
12 Value dial	Use the value dial to: <ul style="list-style-type: none"> Set the cooking time or temperature. Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto cook, Special function, or Grill. Choose a serving size for Auto Cook programmes.

NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

Operations

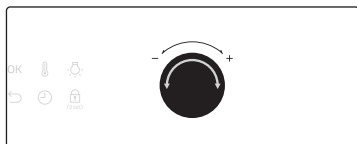
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

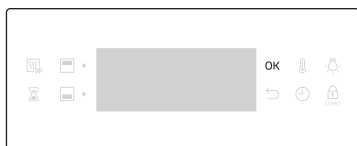
Temperature



1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.




2. Turn the value dial to set a desired temperature.

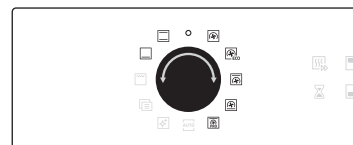


3. Press **OK** to confirm your changes.

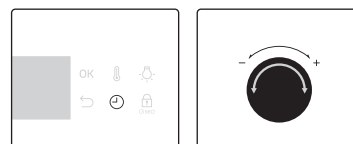
NOTE


- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the  button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

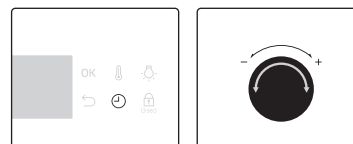
Cooking time




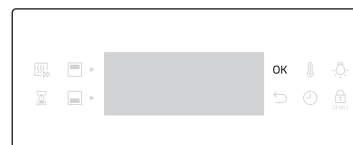
1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the  button, and then turn the value dial to set a desired time up to 23 hours 59 minutes.




3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the  button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.



4. Press **OK** to confirm your changes.

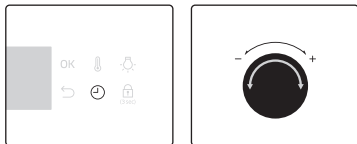
NOTE

- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press  button and follow the above steps.

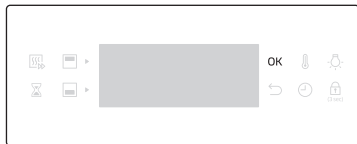
End time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press twice, and turn the value dial to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press twice, and follow the above steps.

Delay End

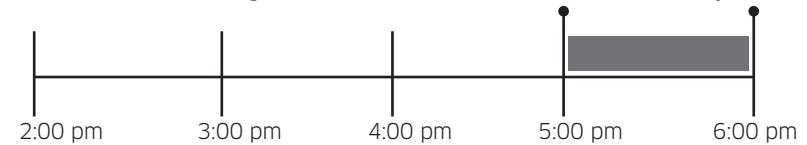
Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

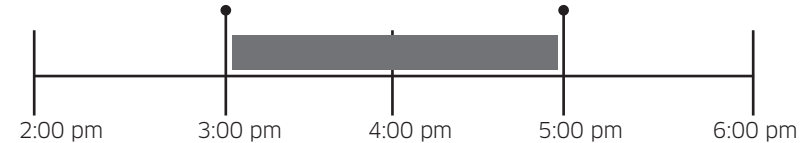
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.



CAUTION

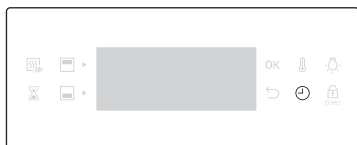
- Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.



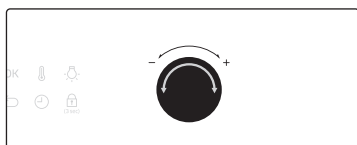
Operations

To clear the cooking time

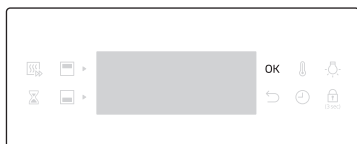
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press the button to display the default cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to "00:00". Alternatively, simply press .



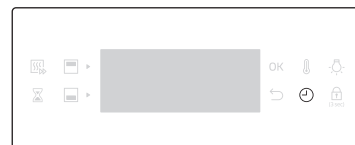
3. Press **OK**.

NOTE

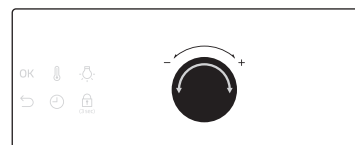
In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the cooking time for.

To clear the end time

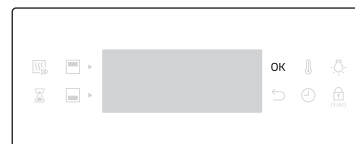
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press the button twice to display the set end time.



2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press .



3. Press **OK**.

NOTE

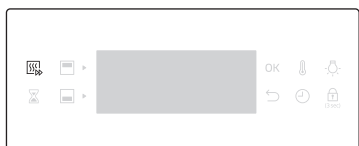
In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the end time for.





Cooking modes (except for grill)



1. Turn the mode selector to select an cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.



3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the  button, and set the target temperature. The corresponding indicator  appears on the display.



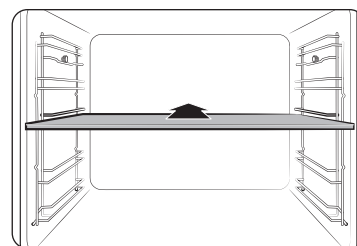
The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. When preheating is complete, the indicator disappears with a beep. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Dual cook mode

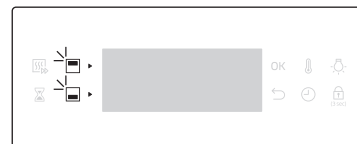
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower compartments. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one compartment to cook with.






1. Insert the Divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments.

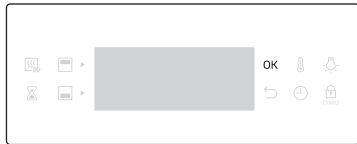


2. Turn the mode selector to select an cooking mode. You can select Grill, Convection, and Top heat + Convection mode on the upper compartment and Convection, Bottom heat + Convection, and Bottom heat mode on the lower compartment.



3. Press  to select the upper compartment, or press  to select the lower compartment.  icon will appear on the selected compartment.
4. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.

Operations



5. When done, press **OK**.



The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

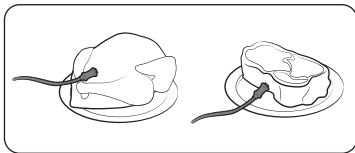
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

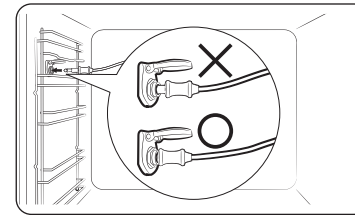
Cooking with the meat probe


The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

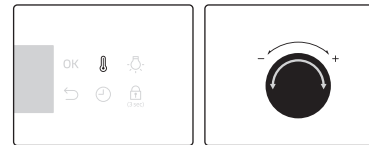
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.




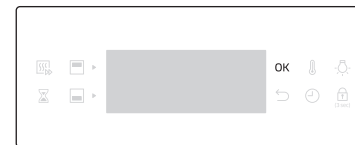
1. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



2. Plug the probe connector into the socket on the left side wall. Make sure you see the Meat Probe indicator ().



3. Select the cooking mode and the temperature.
 4. Press the  button again, and then turn the value dial to set the probe temperature (30-99 °C).
 • Cooking will stop when the meat temperature reaches the set temperature.



5. Press **OK** to start cooking. The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

WARNING






- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.




NOTE

Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

Cooking modes (except for grill)

The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	40-250	170
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.				
	Conventional	* 30-250	-	-	-	200
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.				
	Top heat + Convection	* 40-250	40-250	-	40-250	190
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).				
	Bottom heat + Convection	* 40-250	-	40-250	40-250	190
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.				
	Bottom heat	100-230	-	100-230	100-230	190
		The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.				

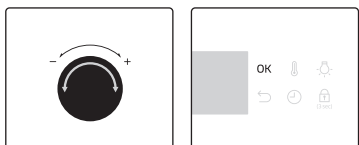
Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Pro-Roasting	80-200	-	-	-	160
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.				
	Eco Convection	30-250	40-250	40-250	-	170
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating.				
		<p> NOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1. In Dual cook mode, Eco Convection mode cannot be set on the upper and lower cavity simultaneously. 				

Operations

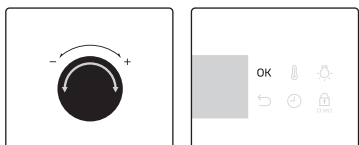
Cooking modes (grill)



1. Turn the mode selector to select .



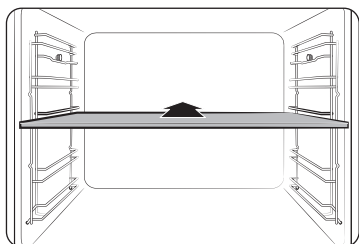
2. Use the value dial to select a **Large grill (G 1)** or **Eco grill (G 2)**, and then press **OK**.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.


Dual cook mode

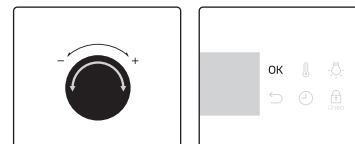
Grilling with Dual cook mode is useful for small serving sizes to save power. By default, only the Large grill option in the upper compartment is available because the oven uses only the top heating element.



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select . By default, only **Large grill (G 1)** is selected automatically.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Cooking modes (Grill)

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
G 1	Large grill	100-270	200-250	-	40-250	240
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).				
G 2	Eco grill	100-270	-	-	-	240
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.				

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower compartments simultaneously for different cooking operations.

In Dual Cook mode, the temperature range of one compartment is affected by the temperature settings of the other compartment. For instance, broiling in the upper compartment will be limited by the operation in the lower compartment in terms of cooking temperatures. However, either compartment limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

If Upper is set to (°C)	Lower compartment is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

If Lower is set to (°C)	Upper compartment is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Operations

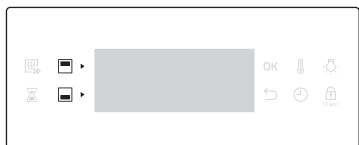
To stop cooking



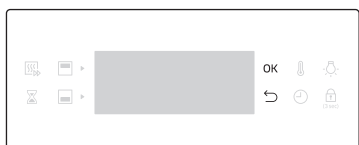
While cooking is in process, turn the mode selector to “0”. The oven turns off in a few seconds. This is because, to avoid accepting incorrect commands by users, the oven waits a few seconds so that they can correct their selection.

To stop cooking for an individual compartment

Follow these instructions to stop cooking in Dual cook mode.



1. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.



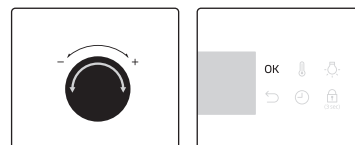
2. Press and then press **OK**. The oven stops cooking with the selected compartment.

Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.

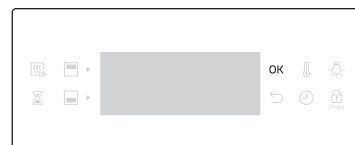


1. Turn the mode selector to select .



2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**. The default temperature appears.

3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.



4. Press **OK** to start the function.

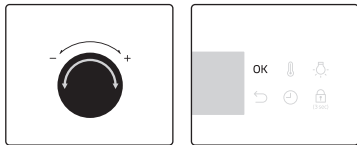
Mode	Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions	
F 1	Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.

Auto cook

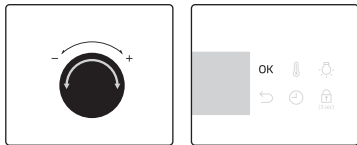
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Turn the mode selector to select **AUTO**.



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**.

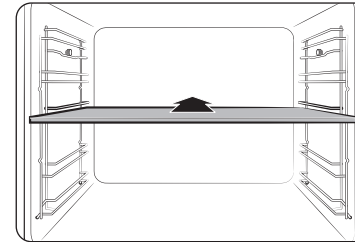


3. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
4. Press **OK** to start cooking.

NOTE

- Some of the items in the Auto cook programmes include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.
- For more information, see the **Auto cook programmes** section in this manual.

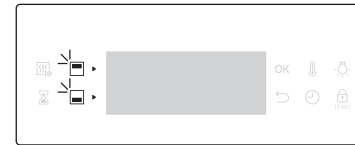
Dual cook mode





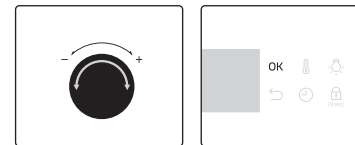
1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select **AUTO**.



3. Press  to select the upper compartment, or press  to select the lower compartment.
▶ icon will appear on the selected compartment.



4. Turn the value dial to select a programme for the upper compartment, and press **OK**.

Operations



- Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
- Press **OK** to start cooking.

NOTE

For more information, see the **Auto cook programmes** section in this manual.

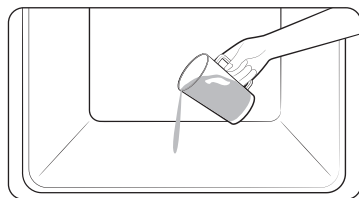
Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

Function	Instructions
C 1 Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2 Pyro cleaning	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

Steam cleaning

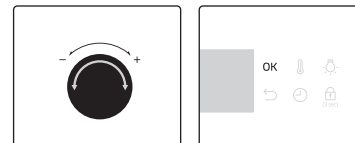
This is useful for cleaning light soiling with steaming.



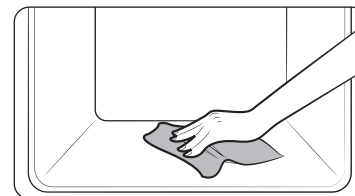
- Pour 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



- Turn the mode selector to select .



- Turn the value dial to select Steam cleaning (**C 1**), and then press **OK** to start cleaning.



- Use a dry cloth to clean inside the oven.

WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

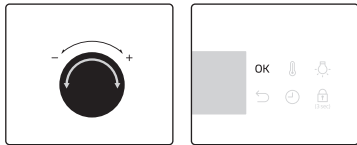
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.


Pyro cleaning

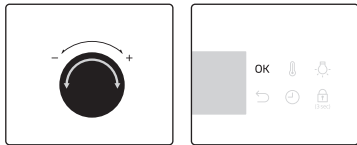
Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.



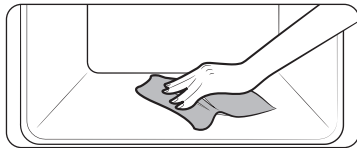
1. Remove all accessories including the side racks, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in fire.



2. Turn the mode selector to select .
3. Turn the value dial to select Pyro cleaning (C 2), and then press **OK**.



4. Turn the value dial to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

⚠ CAUTION

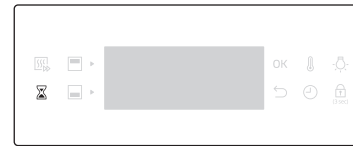
- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

📖 NOTE

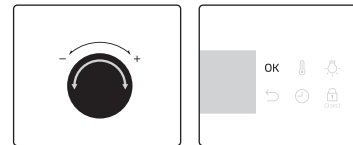
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .

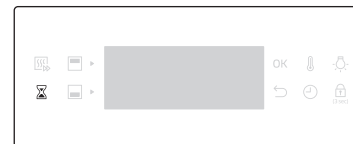



2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.

📖 NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of "0:00" on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound on/off



- To mute the sound, hold down  for 3 seconds.
- To unmute the sound, hold down again for 3 seconds.

Cooking smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

📄 NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.














Accessory tips



Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this cooking guide, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.






Baking









We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2 kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Apple pie	Wire rack, ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat (Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120









Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry (Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	65-80 *
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Universal tray	3		190-200	40-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	20-30
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

Cooking smart









Grilling

We recommend preheat the oven using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		250-270	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turnover after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen Croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.







Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	2-3

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.

The following table presents 5 dual cook guides we recommended for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.

No.	Cavity	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		180-190	45-50

Cooking smart

No.	Cavity	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30

You can also use upper or lower compartment only to save power. The cooking time can be extended when you use separated compartment. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Potato gratin	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		160-170	40-50
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		180-190	25-35
Chicken, drumstick *	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1		170-180	50-60
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	1		160-170	60-70
Apple pie	Wire rack, ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack, 24 cm oven dish	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Dual cook - eco convection mode

You can also use eco convection mode at upper or lower compartment to save power.

The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Upper

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4	180-200	30-45
Frozen oven chips	Universal tray	4	200-210	25-35
Frozen potato wedges	Universal tray	4	200-210	25-35
Roast sirloin of beef	Wire rack + Universal tray	4 4	170-180	60-80

Lower

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	1	170-180	60-70
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1	170-180	50-60
Jacket potatoes	Universal tray	1	190-200	70-90
Frozen pizza	Wire rack	1	200-210	25-30

Cooking smart

Auto cook programmes

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Single cook

The following table presents 40 auto programmes for cooking, roasting and baking.

It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 3	Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
		Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 4	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 5	Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
		Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 7	Croissant	0.3-0.4	Universal tray	3
		Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 8	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	3
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 9	Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
		Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 10	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
A 11	White loaf of bread	0.6-0.7	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 12	Mixed Grain loaf of bread	0.8-0.9	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 13	Bread rolls	0.3-0.5	Universal tray	3
		Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 14	Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	3
		Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 15	Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
		Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 16	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 17	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 18	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare cake batter using a 20-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 20	Roast sirloin of beef	0.8-1.3	Wire rack	2
			Universal tray	1
Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.				
A 21	Slow Cooked Roast Beef	0.8-1.3	Wire rack	2
			Universal tray	1
Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.				
A 22	Herb Roasted Lamb Chops	0.4-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	1
Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.				
A 23	Leg of Lamb on the bone	1.0-1.5	Wire rack	3
			Universal tray	1
Marinate the lamb and put on wire rack.				
A 24	Roast Pork with Crackling	0.8-1.3	Wire rack	3
			Universal tray	1
Put pork roast with fat side to the top on wire rack.				
A 25	Rack of Pork Ribs	0.8-1.3	Wire rack	3
			Universal tray	1
Put rack of pork rib on rack.				

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 26	Chicken, Whole	1.0-1.5	Wire rack	2
			Universal tray	1
Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over as soon as the oven beeps.				
A 27	Chicken, Breast	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	1
Marinate breasts and put on the rack.				
A 28	Chicken Drumstick	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	1
Brush with oil and spices and put on rack.				
A 29	Duck, Breast	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
Put duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium- well done cooking level.				
A 30	Trout fillet, bake	0.3-0.8	Universal tray	4
			Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.	
A 31	Trout	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.				

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 32	Sole	0.3-0.8	Universal tray	3
		Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.		
A 33	Salmon steak/fillet	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.				
A 34	Roast vegetable	0.3-0.8	Universal tray	4
		Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on universal tray.		
A 35	Baked potato halves	0.5-1.0	Universal tray	3
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
A 36	Frozen Oven Chips	0.3-0.8	Universal tray	3
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.8	Universal tray	3
		Distribute frozen potato wedges evenly on universal tray.		
A 38	Frozen Pizza	0.3-0.8	Wire rack	3
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 39	Homemade Pizza	0.8-1.3	Universal tray	2
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 40	Dough Proofing	0.3-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.		

Cooking smart

Dual cook

The following table presents 10 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper cavity or lower cavity and use the upper and lower cavity at the same time.

The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

All dual auto cook programmes include preheating and display the preheating progress.

Please put the food in the oven after preheating beep.

Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 2	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 3	Chicken Drumstick	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	4
		Brush with oil and spices and put on rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 4	Baked potato halves	0.5-1.0	Universal tray	4
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
A 5	Frozen oven chips	0.3-0.8	Universal tray	4
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		

2. Lower

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 4	Frozen Pizza	0.3-0.8	Wire rack	1
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 5	Home made Pizza	0.8-1.3	Universal tray	1
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

3. Twin

You can select one auto programme for the lower and upper cavity and cook simultaneously.

CAUTION










When you use either the upper or lower cavity, the fan and the heater of the other cavity may operate for optimal performance. The cavity that is not being used must not be used for any unintended purposes.

Test dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Shortbread	Universal tray + Universal tray	1+3		140	30-35
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	2, placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1+3		160	80-90



* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

Cooking smart


2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		270 (Max.)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		270 (Max.)	1 st 15-18 2 nd 5-8

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	65-80 *

* Turnover after half of time.

Collection of frequent auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

Ingredients

- **Pastry:** 275 g flour, $\frac{1}{2}$ tsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg (beaten)
- **Filling:** 750 g firm whole apples, 1 tsp lemon juice, 40 g sugar, $\frac{1}{2}$ tsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tsp bread crumbs

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add $\frac{3}{4}$ of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.
Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out $\frac{3}{4}$ of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).
Peel and core the apples. Cut them in cubes of about $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.
Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Cooking smart

Quiche Lorraine

- Ingredients**
- **Pastry:** 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
 - **Filling:** 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soft dough and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and place in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

- Ingredients**
- **Topping:** 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
 - **Fruit:** 600 g mixed fruits

Directions Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Homemade pizza

- Ingredients**
- **Pizza dough:** 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
 - **Topping:** 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wet dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

- Ingredients** 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme

Directions Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

Ingredients 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil

Directions Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of Pork rib

Ingredients 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil

Directions Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

For easier cleaning, regularly clean the oven.

▲ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.

Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

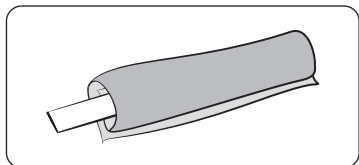
Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

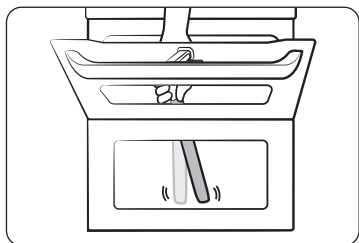
- 1.** Remove all accessories from the oven.
- 2.** Clean the interior of the oven.
- 3.** Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Maintenance

Door



1. Tie the wet tissue to stick.

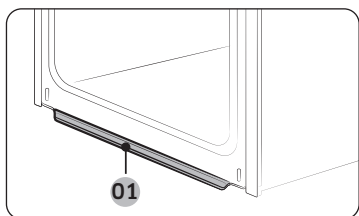


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

CAUTION

Do not detach the door for cleaning.

Water collector



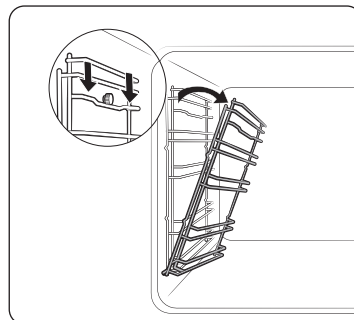
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

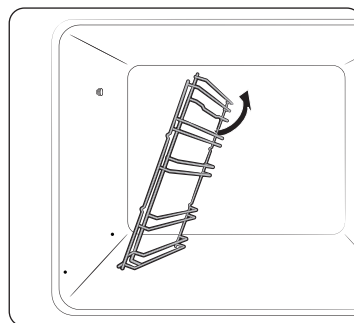
WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Side racks (applicable models only)



1. Press the top line of the left side rack, and lower by approximately 45°.



2. Pull and remove the bottom line of the left side rack.
3. Remove the right side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side racks.

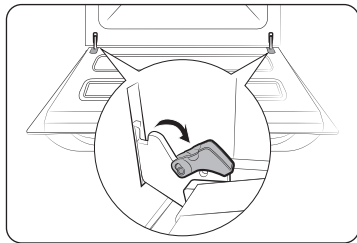
NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.

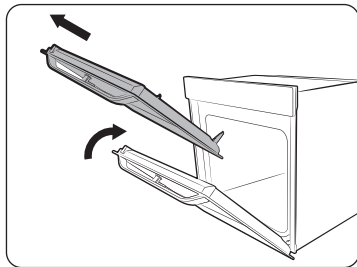
Detaching the door

⚠ WARNING

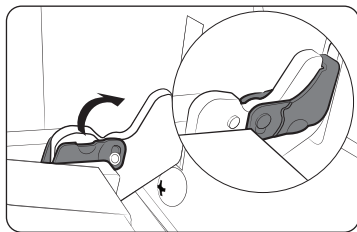
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



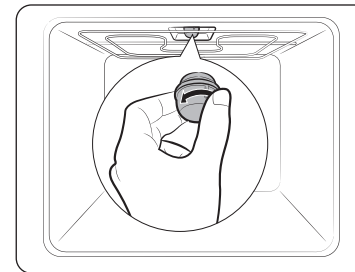
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.



3. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Replacement

Bulbs

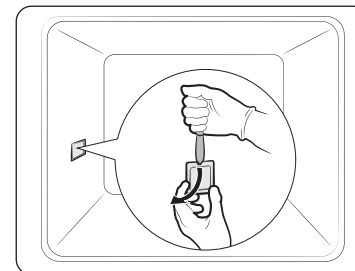


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W / 220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> If there is foreign matter caught between the buttons Touch model: if there is moisture on the exterior If the lock function is set 	<ul style="list-style-type: none"> Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	<ul style="list-style-type: none"> If there is no power supplied 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	<ul style="list-style-type: none"> If there is no power supplied 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	<ul style="list-style-type: none"> If it is unplugged from the power socket 	<ul style="list-style-type: none"> Reconnect the power.
The power turns off during operation.	<ul style="list-style-type: none"> If continuous cooking takes a long time If the cooling fan does not work If the oven is installed in a place without good ventilation When using several power plugs in the same socket 	<ul style="list-style-type: none"> After cooking for a long time, let the oven cool. Listen for the sound of the cooling fan. Keep the gaps specified in the product installation guide. Use a single plug.
There is no power to the oven.	<ul style="list-style-type: none"> If there is no power supplied 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	<ul style="list-style-type: none"> If the oven is installed in a place without good ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> Keep the gaps specified in the product installation guide.

Problem	Cause	Action
The door cannot be opened properly.	<ul style="list-style-type: none"> If there is food residue stuck between the door and product interior 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> If the lamp turns on and then off If the lamp is covered by foreign matter during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button. Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	<ul style="list-style-type: none"> If the power is not properly grounded If you are using a socket without grounding 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	<ul style="list-style-type: none"> There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction. 	<ul style="list-style-type: none"> Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies.	<ul style="list-style-type: none"> The brightness changes depending on power output changes. 	<ul style="list-style-type: none"> Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	<ul style="list-style-type: none"> The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is open If oven controls are not correctly set If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> Close the door and restart. Refer to the chapter on oven operation and reset the oven. Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	<ul style="list-style-type: none"> During initial operation If there is food on the heater 	<ul style="list-style-type: none"> Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening. Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	<ul style="list-style-type: none"> If using plastic or other containers that are not heat-resistant 	<ul style="list-style-type: none"> Use glass containers suitable for hot temperatures.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is often opened during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The oven is warm during pyro cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> This is because pyro cleaning uses high temperatures. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	<ul style="list-style-type: none"> This is because the temperature is too high. 	<ul style="list-style-type: none"> Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	<ul style="list-style-type: none"> If the divider is not properly assembled 	<ul style="list-style-type: none"> Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	<ul style="list-style-type: none"> If the divider is inserted in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> Take out the divider and use.
The fan of the cavity, that is not being used in Dual cook, is operating (or the temperature of the cavity is hot).	<ul style="list-style-type: none"> For the best cooking performance and results, fan and the heater of the cavity that is not being used may operate. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.

Troubleshooting

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. <ul style="list-style-type: none"> • Under 105 °C - 16 hours • From 105 °C to 240 °C - 8 hours • From 245 °C to Max - 4 hours 	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Then try again normally.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3650-3950 W
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 595 x 570 mm
	Built-in	560 x 572 x 549 mm
Volume		75 liter
Weight	Net (with all accessories)	47.2 kg

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV75N5671**, NV75N5672**, NV75N567D**
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})	81.6
Energy Efficiency Class per cavity	A+
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	1.05 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.71 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	75 L
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance (M)	47.2 kg

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DG68-01055E-01