



NV70*75-serien
NV66*75-serien
NV6584-serien

Inbyggd ugn användarhandbok



Bruksanvisningen är tillverkad av återvunnet papper till 100 %.

föreställ dig möjligheterna

Tack för att du valde en produkt från Samsung.

SAMSUNG

innehåll

MEKANISKT LÅS

12

- 12 Användning
- 12 Avlägsnande av mekaniskt lås
- 12 Installation av mekaniskt lås

UGNSKONTROLLER

13

- 13 Ugnskontroller

TILLBEHÖR

13

- 13 Tillbehör

INLEDANDE RENGÖRING

15

- 15 Inledande rengöring

ANVÄNDA UGNEN

15

- 15 Ställ in temperaturen
- 15 Automatisk uppvärmning

TIDSINSTÄLLNING

16

- 16 Ställa in tid
- 16 Ställ in tillagningstimer
- 16 Ställ in sluttid
- 17 Ställa in senarelagd start
- 17 Ställ in kökstimer

Svenska - 2

ANDRA INSTÄLLNINGAR

17

- 17 Tonsignal
- 17 Ugnslampa
- 17 Barnlås
- 17 Slår av

TILLAGNINGSFUNKTIONER

18

- 18 Tillagningsfunktioner

AUTOMATISK TILLAGNING

19

- 19 Automatiska tillagningsprogram för enkel ugn

TILLAGNINGSGUIDE

22

- 22 Varmluft
- 22 Stor grill
- 22 Eko-grill
- 23 Traditionell
- 23 Undervärme + Varmluft
- 23 Övervärme + Varmluft
- 24 Testrätter

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

25

- 25 Ångrengöring (beror på modell)
- 25 Katalytisk emaljyta (beror på modell)
- 25 Manuell rengöring
- 26 Rengöring av vattenuppsamlaren
- 26 Ta loss skenorna (beroende på modell)
- 26 Göra rent upptill i ugnen (beror på modell)
- 27 Felsökning
- 27 Informationskoder

Svenska - 3

använda den här bruksanvisningen

Tack för att du valde en SAMSUNG inbyggnadsugn.

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

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

Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning:



VARNING eller VAR FÖRSIKTIG



Viktigt



Kommentar

säkerhetsanvisningar

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

VARNING

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

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

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

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

Enheten måste kunna kopplas ifrån strömförsörjningen efter installationen. Urkoppling blir enkel genom att ha kontakten åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagereglerna.

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

⚠ WARNING! Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn skall hållas på avstånd.

Om enheten har ång- eller självrengöringsfunktion, måste spill avlägsnas före rengöring och inga verktyg får lämnas i ugnen under ång- eller självrengöring.
(Endast rengöringsmodell)

Om den här enheten har en självrengörande funktion kan ytorna bli hetare än vanligt under självrengöringsprocessen och barn ska hållas på avstånd. (Endast rengöringsmodell)

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

Ångrengörare får inte användas.

⚠ WARNING! Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektrisk stöt.

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

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

Denna enhet kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda enheten. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

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

Förvara enheten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

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

Placera den uppbyggda ramsidan i den bakre delen som stöd för vilopositionen vid tillagning av stora mängder.
(Modellberoende)



⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Om ugnen har skadats under transport, får den inte anslutas.

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

Vid fel eller skada på apparaten, skall du inte försöka använda den.

Reparationer får endast utföras av en behörig elektriker. En felaktigt utförd reparation kan leda till allvarliga skador för dig och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta SAMSUNG servicecenter eller din återförsäljare.



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

Ugnen skall anslutas till strömförsörjningen med en godkänd krets brytare eller säkring. Använd aldrig grenuttag eller förlängningssladdar.

Apparatens strömförsörjning skall kopplas från vid reparation eller rengöring.

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

Om enheten har ångfunktion ska du inte använda den när vattentillförselenheten är skadad.
(Endast ångfunktionsmodell)

Om enheten är skadad eller har sprickor ska du inte använda den utan kontakta närmaste servicecenter. (Endast ångfunktionsmodell)
Denna ugn är endast avsedd för tillagning av mat för hushållsanvändning.
Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de svalnat.
Förvara aldrig antändbara material i ugnen.
Ugnens ytor blir heta när apparaten används vid hög temperatur under en längre tid.
Vid tillagning, var försiktig då du öppnar ugnsluckan, eftersom het luft och ånga snabbt strömmar ut.
Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol, kan alkoholen dunsta vid höga temperaturer och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med ugnens heta delar.
För din säkerhet skall du inte använda ång- eller högtrycksapparater för rengöring.
Barn skall hållas på säkert avstånd när ugnen används.
Frysta livsmedel, som t.ex. pizza, skall tillagas på grillgallret. Om bakplåten används, kan den deformeras p.g.a. de stora temperaturskillnaderna.
Håll inte vatten i ugnens botten när den är het. Detta kan orsaka skada på den emaljerade ytan.
Ugnsluckan skall vara stängd under tillagning.
Placera inte aluminiumfolie i botten av ugnen och placera inte bakplåtar eller formar på den. Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan orsaka skador på den emaljerade ytan och därmed leda till dåliga tillagningsresultat.
Fruktjuicer efterlämnar fläckar som kan vara omöjliga att få bort från ugnens emaljerade ytor. Vid tillagning av mycket mjuka kakor skall ett djupt kärl användas.
Placera inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.
Om barn befinner sig nära tvättmaskinen skall en vuxen kontrollera att de inte leker med den.
Håll barn borta från luckan när du öppnar eller stänger den, eftersom de kan slå sig på luckan eller fastna med fingrarna i den.
Du ska inte kliva på, sitta på eller placera tunga saker på luckan.
Öppna inte luckan med onödigt mycket kraft.
 VARNING! Koppla inte ur apparaten från strömmen efter att tillagningsprocessen är klar.
 VARNING! Lämna inte luckan öppen när ugnen är igång.

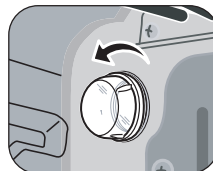
BYTE AV LAMPA

Risk för elektrisk stöt! Innan någon av glödlamporna byts ut ska följande åtgärder vidtas:

- Slå av ugnen.
- Koppla från ugnen från strömkällan.
- Skydda ugnens glödlampa och glashölje genom att lägga en trasa på botten av ugnen.
- Lampor kan köpas från ett servicecenter för SAMSUNG.

Bakre ugnslampa

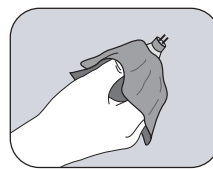
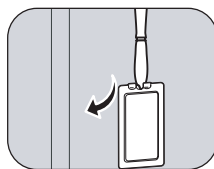
1. Avlägsna skyddet genom att vrida moturs och plocka bort metallringen, rutans ring och rengör glaset. Vid behov kan glödlampen bytas ut mot en 25 watts, 300 °C värmeständig ugnsglödlampa.




2. Rengör glashöljet, metallringen och rutans ring vid behov.
3. Montera metallringen på glashöljet.
4. Placera glashöljet där du har plockat bort det i steg 1 och vrid medurs för att hålla på plats.

Ugnssidolampa (modellberoende)

1. Ta bort glashöljet genom att hålla i den undre änden med en hand, för in ett platt, vasst föremål som en matkniv mellan glaset och tryck upp höljet.



2. Tryck ut det.
3. Vid behov kan halogenlampan bytas ut mot en 25-40 watts, 300 °C värmeständig ugnshalogenlampa.

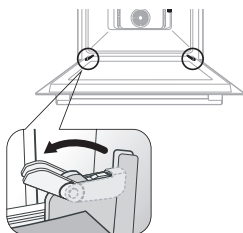
 **Tips!** Använd alltid en torr trasa vid hantering av halogenlampor för att förhindra att svett från händerna lägger sig på ytan. Det förlänger lampans livslängd när du byter lampan.

4. Sätt tillbaka glashöljet.

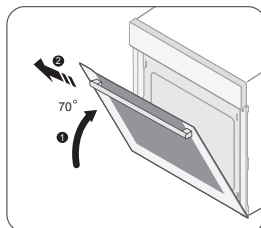
BORTTAGNING AV LUCKA

Ugnsluckan bör inte avlägsnas vid normal användning, men om den måste tas bort för t.ex. rengöring, skall dessa instruktioner följas.

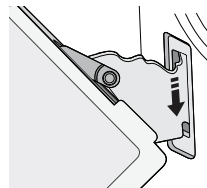
! VAR FÖRSIKTIG! Ugnsluckan är tung.



1. Öppna luckan och vrid upp clipsen på de båda gångjärnen helt.



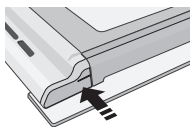
2. Stäng igen luckan till en vinkel på omkring 70°. Ta tag i sidorna i mitten på ugnsluckan och dra tills gångjärnen kan tas ut.



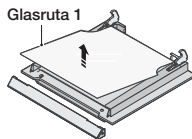
3. För att sätta tillbaka luckan efter rengöringen upprepar du steg 1 och 2 i omvänd ordning. Clipset på gångjärnet ska vara stängt på båda sidor.

AVLÄGSNANDE AV RUTAN

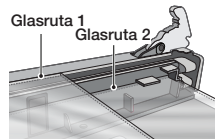
Ugnsluckan är försedd med tre glasrutor som är placerade mot varandra. Dessa rutor kan avlägsnas för rengöring.



1. Tryck på båda knapparna på vänster och höger sida om luckan.



2. Demontera kåpan och avlägsna ruta 1 och 2 från luckan.



3. Efter att du har rengjort glasrutorna upprepar du steg 1 och 2 i omvänd ordning för att sätta ihop luckan. Kontrollera rätt plats för glasruta 1 och 2 med bilden ovan.



MONTERING: Luckans glas varierar från 2 EA till 4 EA beroende på modell.

Vid montering av innerglasruta 1, placera den i pilens riktning nedan.

AUTOFUNKTION FÖR ENERGIBESPARING

- Om du inte väljer någon funktion när apparaten är mitt i inställning eller användning och tillfälligt stoppad avbryts funktionen och klockan visas efter 10 minuter.
- Belysning: Vid matlagning kan du släcka lampan genom att trycka in knappen för belysning. För att förbruka mindre energi stängs ugnens belysning av några minuter efter det att tillagningsprogrammet påbörjats.



KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN (ELEKTRISKA OCH ELEKTRONISKA PRODUKTER)

(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

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

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

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

installation

⚠ Säkerhetsanvisningar för installation

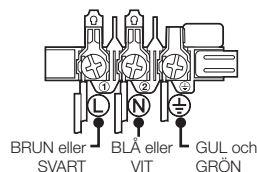
Den här ugnen får endast installeras av en behörig elektriker.

Installatören ansvarar för att ansluta enheten till strömkällan och att följa de säkerhetsregler som gäller.

- Säkerställ att ugnen inte kommer i kontakt med rörliga delar vid montering.

Strömanslutning

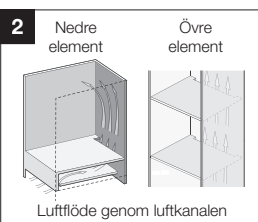
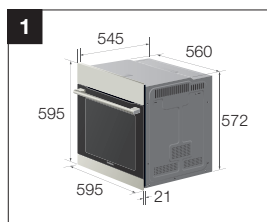
Om apparaten inte är ansluten till strömkällan med en kontakt måste en jordad kontakt (med minst 3 mm kontaktyta) användas för att uppfylla säkerhetsreglerna. Strömkabeln (H05 RR-F eller H05 VV-F, minst 2,5 mm²) måste vara tillräckligt lång för att anslutas till ugnen, även om ugnen står på golvet framför det inbyggda skåpet. Öppna ugnens bakre lucka med en skruvmejsel och lossa skruvarna för kabelklämman innan du ansluter strömmen till relevanta anslutningar. Ugnen är jordad via (⏏)-terminalen. Den gula och gröna kabeln (jord) måste anslutas först och den måste vara längre än de andra kablarna. Om ugnen ansluts till eluttaget med en kontakt måste kontakten förbli åtkomlig efter att ugnen installerats. Samsung tar inte ansvar för olyckor som har sitt ursprung i att det jordade uttaget är bristfälligt.



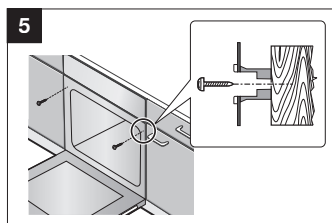
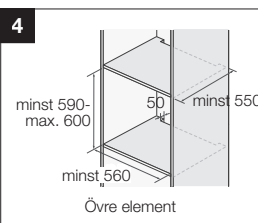
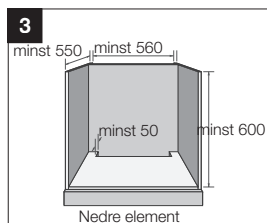
⚠ **WARNING!** Se till att elsladden inte hamnar i kläm under installationen, och att den inte ligger mot en yta som kan bli het.

Installation i skåpet

Plastöverdragna ytor på skåpets insida måste klara 90 °C, omgivande ytor och möbler måste klara 75 °C. Samsung tar inget ansvar för skador som uppstår på plastöverdragna ytor på grund av värmen.



Det måste finnas en luftkanal längst ner i skåpet där ugnen installeras. Utrymmet för ventilation bör vara 50 mm mellan det nedre hyllplanet och den bakre väggen. Om ugnen installeras under en häll ska hällens installationsinstruktioner följas.



För in enheten helt och hållet i skåpet och fixera den med hjälp av två skruvar.

Se till att avståndet mellan enheten och skåpet intill är minst 5 mm.

Avlägsna skyddsplast, tejp, papper och tillbehör från ugnen och luckan efter installationen.

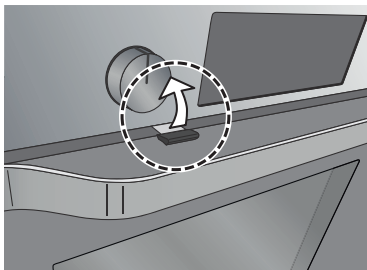
Om ugnen avlägsnas från skåpet ska den först kopplas bort från elnätet, och sedan ska de två skruvarna på ugnens båda sidor lossas.

⚠ **WARNING!** Skåpet måste ha en minsta ventilationsöppning för luftflöde såsom visas på bilden. Täck inte över öppningen med en trälist då hålet används för att tillhandahålla ventilation.

⏏ Utsidan på ugnen, till exempel handtaget, är olika beroende på modell. Storleken är dock densamma som för ugnen på bilden.

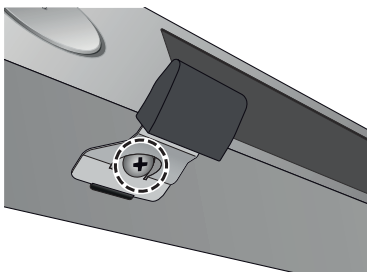
mekaniskt lås

ANVÄNDNING



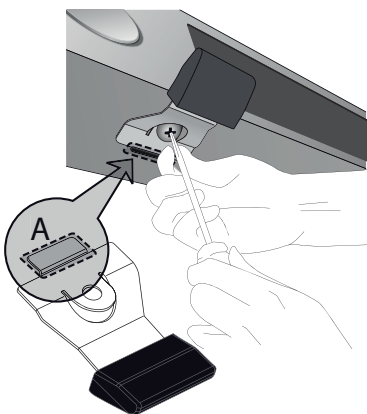
När du öppnar luckan lyfter du upp det mekaniska låset och drar samtidigt ut dörren.

AVLÄGSNANDE AV MEKANISKT LÅS



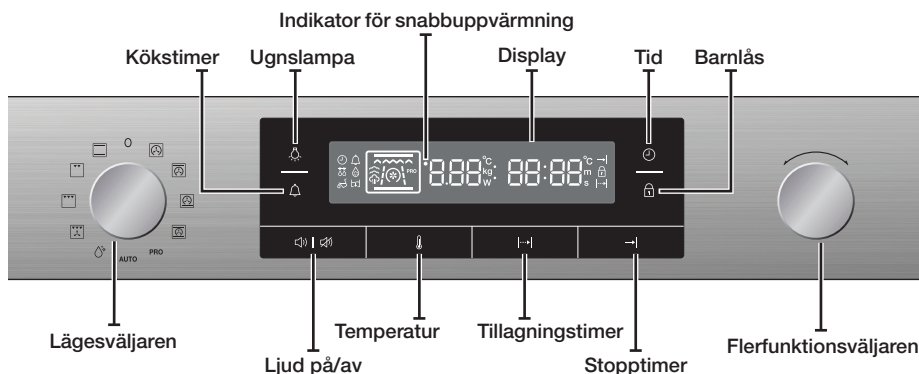
Avlägsna skruven från det mekaniska låset.

INSTALLATION AV MEKANISKT LÅS



1. För in del "A" av det mekaniska låset i hålet så som visas på bilden.
2. Skruva på det mekaniska låset för att fästa det.

ugnskontroller



Främre design

Den främre panelen finns att få med olika material och färger inklusive rostfritt stål, i vitt eller svart och i glas. För att höja kvaliteten kan utseendet förändras.

tillbehör

Din nya ugn från Samsung levereras med flera olika tillbehör som kan vara till hjälp vid förberedelse av olika måltider. Följande tillbehör varierar mellan de olika modellerna.



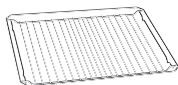
VAR FÖRSIKTIG! Se till att du monterar tillbehören korrekt på skenorna. Det måste var minst 2 cm mellan plåtarna nederst i ugnen, annars kan den emaljerade ytan skadas.



WARNING! Var försiktig när du tar ut mat och/eller tillbehör ur ugnen. Du kan bränna dig på maten eller på de varma ytor!

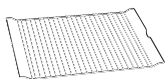


Hettan kan få olika tillbehör att ändra form. Deformeringen försvinner när tillbehöret svalnat, och påverkar inte funktionen.



Ungsgaller

Gallret ska användas för grillning. Du kan även använda det för att ställa grytor på. Placera den uppbända ramsidan i den bakre delen som stöd för vilopositionen vid tillagning av stora mängder.



Galler till ugnsplåt (beror på modell)

Gallret ska användas för grillning. Det kan användas i kombination med plåten för att förhindra att vätskor droppar ned på ugnens botten.



Bakplåt (beror på modell)

Bakplåten (Djup: 20 mm) kan användas för att tillaga kakor, tårter och småkakor. Sätt in den med den sluttande delen framåt.



Universalplåt (beror på modell)

Universalplåten (Djup: 30 mm) kan användas för att tillaga kakor, tårter och småkakor. Den lämpar sig även för grillning. Den kan användas i kombination med gallret för att förhindra att vätskor droppar ned på ugnens botten. Sätt in den med den sluttande delen framåt.



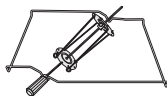
Extra djup plåt (beror på modell)

Den extra djupa plåten (Djup: 50 mm) lämpar sig även för grillning. Den kan användas i kombination med gallret för att förhindra att vätskor droppar ned på ugnens botten. Sätt in den med den sluttande delen framåt.



Självroterande grillspett (beror på modell)

Grillspettet kan användas för att grilla exempelvis kyckling. Grillspettet kan bara användas i enkelt läge på fals 3, eftersom dess delning måste monteras på en adapter på bakre falsen. Plocka bort det svarta handtaget vid tillagningen.



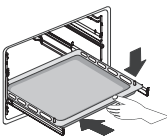
Självroterande grillspett och kebabspett (beror på modell)

Användning:

- Placera den djupa plåten (utan ställ) på nivå 1 för att samla upp köttsafterna eller på ugnens botten om en stor köttbit tillagas.
- Skjut på en av gafflarna på spettet och skjut på köttstycket som ska tillagas.
- Förvild potatis och andra grönsaker kan placeras runt kanterna i den djupa plåten så att de ugnstekes samtidigt.
- Placera vaggan på mitthyllan med den "v"-formade delen riktad framåt.
- Handtaget kan skruvas på den trubbiga änden, det gör det enklare att skjuta på köttstycket.
- Vila spettet i vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den "v"-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt, tungorna håller även fast handtaget.)
- Skruva loss handtaget före tillagning. Ta bort spettet från vaggan genom att skruva fast handtaget när tillagningen är klar.

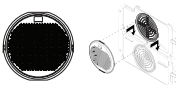


Vi rekommenderar att spettillbehören används för mat som väger mindre än 1,5 kg.



Teleskopiska falsar (beror på modell)

- För att infoga plåten eller gallret för du först ut de teleskopiska falsarna för en viss nivå.
- Placera gallret eller plåten på falsarna och för tillbaka dem helt in i ugnen. Stäng ugnsluckan först efter att du har fört in de teleskopiska falsarna ordentligt i ugnen.



Fettfilter (beror på modell)

Fettfiltret som är installerat på ugnens invändiga baksida skyddar fläkten, det runda värmeaggregatet och ugnen från orenheter, speciellt skvättande fett. Vid tillagning av kött rekommenderar vi att du använder fettfilter. Vid bakning av deg ska filtret alltid tas bort! Om filtret installeras vid bakning av deg eller kakor kan resultatet bli dåligt.

inledande rengöring

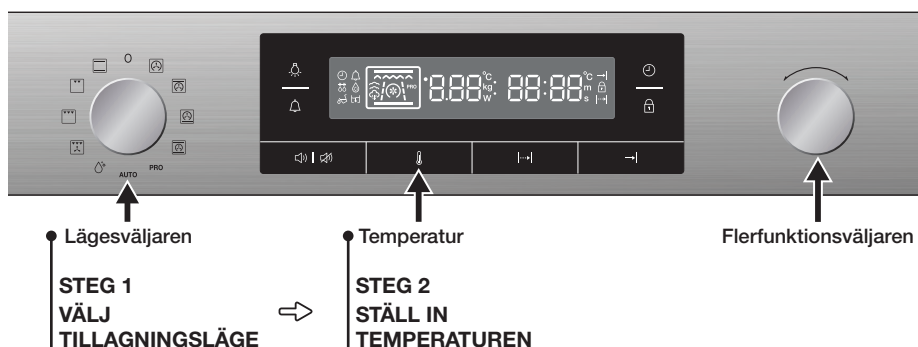
Innan ugnen används första gången ska den rengöras för att avlägsna lukten av ny ugn.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Kör ugnen vid 200 °C under en timmes tid. Därigenom förbränns eventuella rester från tillverkningen bort.
3. Stäng av ugnen efter en timme genom att vrida lägesväljaren till Av.

Rengör alla tillbehör med hjälp av varmt vatten, diskmedel och en mjuk, ren trasa.

använda ugnen

Den nya ugnen kan användas på flera olika sätt.



STÄLL IN TEMPERATUREN

Temperaturen ställs in efter val av tillagningsfunktion.

Ugnen har fler olika tillagningsfunktioner, se avsnittet om dessa funktioner i handboken.

1. Tryck på -knappen, temperatursiffrorna börjar blinka.
2. Ställ in flerfunktionsväljaren på önskad temperatur.
3. Tryck på -knappen igen.



Under tillagning kan du ändra temperaturen genom att följa samma steg som ovan.

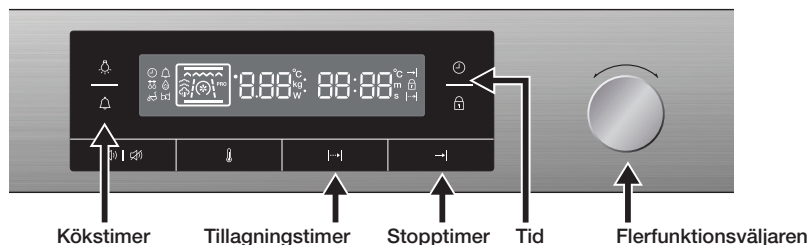
AUTOMATISK UPPVÄRMNING

En av ugnens tillagningsfunktioner är snabb uppvärmning.

Detta läge indikeras bredvid temperaturangivelsen på displayen.

Under uppvärmningen används ugnens olika värmeelement för att skynda på uppvärmningen. Om önskad temperatur ändras under tiden kommer ugnen automatiskt att anpassa måltemperaturen och använda snabb uppvärmning. När den valda temperaturen uppnåtts kommer symbolen för snabb uppvärmning att släckas och en signal ljuder.

tidsinställning



STÄLLA IN TID

Tiden måste ställas in första gången ugnen används, eller efter strömavbrott.

1. Tryck på -knappen, siffran för timme börjar blinka.
2. Ställ in timmen genom att vrida på flerfunktionsväljaren.
3. Tryck på -knappen, siffran för minuter börjar blinka.
4. Ställ in minuter genom att vrida på flerfunktionsväljaren.
5. Tryck på -knappen igen för att ställa in aktuell tid.

Ändra angiven tid genom att följa samma steg som ovan.
Tryck på -knappen för att se klocktiden.

STÄLL IN TILLAGNINGSTIMER

Efter att du har ställt in tillagningsfunktion kan du ställa in hur länge tillagningen ska vara. När inställningstiden är slut stängs värmeelementen av automatiskt.

1. Tryck på -knappen så blinkar symbolen för tillagningstimer.
2. Använd flerfunktionsväljaren för att ange önskad tid.
3. Tryck på -knappen igen.

Ändra angiven tid genom att följa samma steg som ovan. När tiden löpt ut visar displayen "0:00" och en signal ljuder. Ställ in timern på nytt eller stäng av ugnen.
Avbryt timern genom att trycka på -knappen och ställa timern på noll.

STÄLL IN SLUTTID

Efter att du har ställt in tillagningsfunktion kan du ställa in när tillagningen är slut. När inställningstiden är slut stängs värmeelementen av automatiskt.



1. Tryck på -knappen så blinkar symbolen för timer.
2. Använd flerfunktionsväljaren för att ange önskad sluttid.
3. Tryck på -knappen igen.

Timern kan ställas in med stegen ovan och när tiden löpt ut visar displayen "0:00" och en signal ljuder.
Avbryt timern genom att trycka på -knappen och sätt timern till noll.

STÄLLA IN SENARELAGD START

Om sluttiden anges efter att tillagningstiden redan har ställts in, beräknas tillagningstid och sluttid och ugnen ställer vid behov in en fördröjd startpunkt.



 **WARNING!** Lämna inte maten i ugnen alltför länge eftersom maten kan förstöras.

1. Tryck på -knappen så blinkar symbolen för tillagningstimer.
2. Använd flerfunktionsväljaren för att ange önskad tillagningstid.
3. Tryck på -knappen så blinkar symbolen för timer.
4. Använd flerfunktionsväljaren för att ange önskad sluttid.
5. Starttiden beräknas automatiskt och ugnen startar på utsatt tid.

 Timer och senarelagd start ställs in sedan tillagningsfunktion valts.

STÄLL IN KÖKSTIMER



Kökstimeren kan ställas in oberoende av vald funktion och kan användas samtidigt som med tillagningstimer. Kökstimeren har sin egen signal.

1. Tryck på -knappen så blinkar symbolen för kökstimer.
2. Använd flerfunktionsväljaren för att ställa in önskad tid.
3. Tryck på -knappen igen.

 Avbryt kökstimeren genom att trycka in och hålla -knappen i två sekunder. Kökstimeren kan ställas in med stegen ovan och när tiden löpt ut visar displayen "0:00" och en signal ljuder.


andra inställningar

TONSIGNAL

 |  Aktivera eller inaktivera tonsignalen genom att hålla  | -knappen intryckt i 3 sekunder.

UGNSLAMP




Tänd och släck genom att trycka på -knappen.
För att förbruka mindre energi släcks ugnslampan några minuter efter det att tillagningsprogrammet påbörjats.

BARNLÅS



För att aktivera eller avaktivera barnlåsfunktionen trycker du på och håller in -knappen i 3 sekunder.

Displayen visar  när funktionen för barnlås är aktiverad. Barnlåset kan användas vid tillagning. I så fall fungerar inte alla knappar och vred, men ugnen kan stängas av genom att funktionsratten vrids till Av.









SLÅR AV



Alla värmeelement inaktiveras när ugnen stängs av.
Av säkerhetsskäl kommer fläkten att vara aktiv en stund efter det att ugnen stängts av.

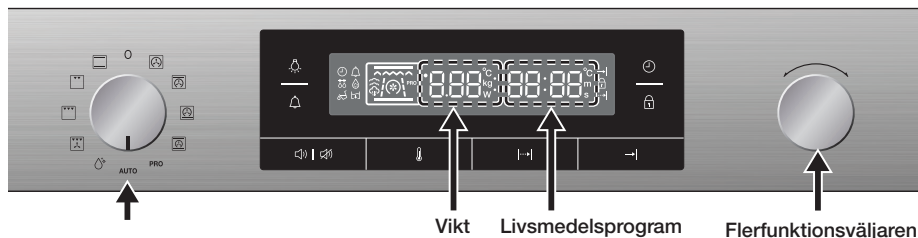
tillagningsfunktioner

Den här ugnen erbjuder de olika funktionerna som anges nedan.

Symbol	Funktions-temperaturintervall	Användning
	Traditionell 40-250 °C	Värme kommer genom de övre och nedre värmesystemen. Den här funktionen ska användas för normal bakning och grillning av nästan alla typer av maträtter. Föreslagen temperatur: 200 °C
	Varmluft 40-250 °C	Den hetta som genereras genom varmluftsfunctiönen delas jämnt i ugnen via fläktar. Den här funktionen ska användas för frusna maträtter och vid bakning. Föreslagen temperatur: 170 °C
	Övervärme + Varmluft 40-250 °C	Den hetta som genereras genom det övre värmesystemet och varmluftsfunctiönen delas jämnt i ugnen via fläktar. Den här funktionen ska användas för att grilla exempelvis kött. Föreslagen temperatur: 190 °C
	Undervärme + Varmluft 40-250 °C	Den hetta som genereras genom det nedre värmesystemet och varmluftsfunctiönen delas jämnt i ugnen via fläktar. Den här funktionen ska användas för pizza, bröd och vid bakning av kakor. Föreslagen temperatur: 190 °C
	Stor grill 40-270 °C	Värme alstras från det stora grillområdet. Den här funktionen ska användas för maträtter som lasagne och vid grillning. Föreslagen temperatur: 240 °C
	Eko-grill 40-270 °C	Värme alstras från det lilla grillområdet. Den här funktionen ska användas för mindre rätter som kräver mindre värme, exempelvis fisk och fyllda baguetter. Föreslagen temperatur: 240 °C
	Fläktgrill 40-270 °C	Värmen som genereras av de två övre värmeelementen fördelas med hjälp av fläkten. Det här läget kan användas för att grilla kött och fisk. Föreslagen temperatur: 240 °C
	Intensiv tillagning 40-250 °C	Det här läget aktiverar alla värmeelement såsom övervärme, undervärme och varmluftsfläkt växelvis. Värmen fördelas jämt i ugnen. Det här läget är lämpligt för stora mängder mat som behöver varmetillförsel, som till exempel stora gratänger och pajer. Föreslagen temperatur: 170 °C
PRO	Förstekning 40-150 °C	I det här läget ingår ett automatiskt uppvärmningsprogram upp till 220 °C. Övervärmaren och varmluftsfläkten används då köttet bryns. Efter det här steget tillagas maten på låg effekt genom förvalet av låg temperatur. Det sker genom att över- och undervärmen används. Det här läget passar för köttstekar, kyckling och fisk. Föreslagen temperatur: 100 °C

automatisk tillagning

Med automatiskt tillagningsfunktion kan du välja önskade auto-program för kokning, stekning och bakning.



1. Vrid lägesväljaren till autotillagningsläget.
2. Vrid flerfunksionsväljaren till önskat livsmedelsprogram och vänta 4-5 sekunder.
3. Vrid flerfunksionsväljaren till önskad vikt och vänta 4-5 sekunder.
4. Det automatiska tillagningsprogrammet startar inom 4-5 sekunder.

AUTOMATISKA TILLAGNINGSPROGRAM FÖR ENKEL UGN

I följande tabell presenteras 25 automatiska program för kokning, stekning och bakning. Den innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer. Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig. Se dessa riktlinjer vid tillagning. Sätt alltid in mat i kall ugn.

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Falsnivå	Rekommendation
A:01	Fryst pizza	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Ugnsgaller	2	Placera den frysta pizzan på mitten av grillgallret. Vi rekommenderar 0,3-0,6 kg inställning för tunna pizzor, 0,7-1,0 kg för pizzor med tjock fyllning.
A:02	Frysta pommes frites	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Bakplåt	2	Fördela pommes fritesen jämnt på bakplåten. Den första inställningen rekommenderas för tunna pommes frites, den andra inställningen rekommenderas för tjocka pommes frites. Använd bakplåtspapper. Vi rekommenderar att du vänder dem efter 2/3 av tillagningstiden.
A:03	Frysta kroketter	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Bakplåt	2	Fördela de frusna potatiskroketterna jämnt på bakplåten. Vi rekommenderar att du vänder dem efter 2/3 av tillagningstiden.
A:04	Hemmagjord lasagne	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Ugnsgaller	3	Använd en ugnssäker glasform. Placera kyld eller hemlagad lasagne i mitten av ugnen på gallret.
A:05	Biffstek	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Grillgaller universalplåt	4 3	Lägg 2-6 stekar sida vid sida jämnt på grillgallret. Den första inställningen är för tunna stekar och den andra inställningen för tjocka stekar. Vänd när det piper.

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Falsnivå	Rekommendation
A:06	Nötstek	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Grillgaller universalplåt	2 1	Marinera nötsteken och lägg på grillgallret. Tillsätt 1 kopp vatten i universalplåten. Vänd när det piper. När den är tillagad lägger du in den i aluminiumfolie och låter den vila i 5-10 min.
A:07	Fläskstek	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Grillgaller universalplåt	2 1	Placera den marinerade fläsksteken på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud
A:08	Lamm-kotletter	1. 0,3-0,4 2. 0,5-0,6	Grillgaller universalplåt	4 3	Marinera lammkotletterna. Placera lammkotletterna på grillgallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Den första inställningen är för tunna kotletter och den andra inställningen för tjocka kotletter.
A:09	Kycklingdelar	1. 0,5-0,7 2. 1,0-1,2	Grillgaller universalplåt	4 3	Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Placera kycklingdelarna intill varandra på grillgallret.
A:10	Stek kyckling	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Grillgaller universalplåt	2 1	Pensla den kylda kycklingen med olja och kryddor och lägg bröstsidan uppåt på grillgallret.
A:11	Ankbröst	1. 0,3-0,5 2. 0,6-0,8	Grillgaller universalplåt	4 3	Förbered ankbröstet, placera det på grillgallret med den feta sidan uppåt. Första inställningen är för ett ankbröst, andra inställningen är för 2 tjocka ankbröst.
A:12	Rulle av kalkon	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Grillgaller universalplåt	2 1	Placera kalkonen på grillgallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud
A:13	Ångkokad fisk	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Ugnsgaller	2	Lägg preparerad färsk fisk (t.ex. forell, kolja, torsk) i en ugnssäker glasform med lock. Tillsätt vätska tills formens botten täcks, t.ex. 3-4 msk citronjuice, vitt vin eller vatten, och täck med lock. Placera rätten på grillgallret. Om du vill ha stekyta kan du pensla skinnets med olivolja och inte täcka över fisken.
A:14	Ugnsstekt fisk	1. 0,5-0,7 2. 0,8-1,0	Grillgaller universalplåt	4 3	Placera fiskarna jämte varandra på det grillgallret. Den första inställningen gäller för 2 fiskar och den andra för 4. Programmet är lämpligt för hela fiskar, såsom forell och gös.
A:15	Laxkotletter	1. 0,3-0,4 2. 0,7-0,8	Grillgaller universalplåt	4 3	Placera laxstekarna på grillgallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.
A:16	Hasselbacks-potatis	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Bakplåt	2	Skölj potatisen och skär dem i halvor. Pensla med olja, örter och kryddor. Fördela jämnt på bakplåten. Första inställningen är för små potatisar (100 g) och andra inställningen är för större potatisar (200 g).

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Falsnivå	Rekommendation
A:17	Rostade grönsaker	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Universalplåt	4	Lägg grönsaker, exempelvis skivad zucchini, paprikabitar, skivad aubergine, svamp och körsbärstomater på bakplåten. Pensla med olivolja, örtekryddor och andra kryddor.
A:18	Rotsaksgratäng	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Ugnsaller	2	Förbered rootsaksgratängen i en ugnsäker, rund form. Placera maten på grillgallret i mitten av ugnen.
A:19	Tigerkaka	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Ugnsaller	2	Lägg smet i en lagom stor rund form för ringkaka. Detta program passar smet för tigerkaka, citronkaka och nötkaka.
A:20	Muffins	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Ugnsaller	2	Håll muffinssmeten i muffinsformen, 12 stycken. Placera på gallret. 0,5-0,6 kg viktintervall rekommenderas för muffins á 45 g, 0,7-0,8 kg viktintervall rekommenderas för mellanstora muffins á 65 g.
A:21	Vitt bröd	1. 0,7-0,8	Ugnsaller	2	Detta program passar brödmixar med 500 g vetemjöl. Följ instruktionerna på paketet. Lägg jästdeg i en rektangulär bakform. Pensla toppen med vatten. Skär längder med en kniv.
A:22	Fullkornsbröd	1. 0,7-0,8	Ugnsaller	2	Detta program passar brödmixar med 500 g vete och rågmjöl. Följ instruktionerna på paketet. Lägg surdeg i en lämplig rektangulär bakform. Pensla toppen med vatten. Skär längder med en kniv.
A:23	Frallor/Ciabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Bakplåt	3	Den första inställningen passar deg som används för små bakverk som frallor eller croissanter (4-8 st.). Inställning 2 passar deg som används för hembakade ciabattas eller baguetter (2-6 st.). Använd bakplåtspapper.
A:24	Hembakad pizza	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Bakplåt	2	Den första inställningen passar små pizzor (7-9 st.). Inställning 2 passar en rund tallriksstor pizza. Viktintervallen inkluderar fyllningen, t.ex. säs, grönsaker, skinka och ost. Om du vill ha knaprig botten rekommenderar vi att du förvärmer ugnen med undervärme plus varmluft i 5 minuter.
A:25	Jästdeg	1. 0,2-0,4 (pizzadeg) 2. 0,4-0,6 (jästdeg) 3. 0,6-0,8 (brödddeg)	Ugnsaller	2	Inställningen för 0,2-0,4 kg är för att förbereda jästdeg för pizza, kakor eller för att förhöja brödddeg. Lägg den i en stor rund skål och täck med mikrovågssäker film. Inställning 0,4-0,6 kg är för brödddeg av typen jästdeg eller surdeg. Inställning 0,6-0,8 kg är för surdeg. Knåda deg för hand, lägg i en degbunke och täck med mikrovågssäker film.

tillagningsguide



VARMLUFT

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i varmluftsläge.

Livsmedel	Falsnivå	Tillbehör	Temp. (°C)	Tid (min.)
Lammstek (350-700 g) Pensla med olja och kryddor	3 + 2	Grillgaller + Universalplåt	190-200	40-50
Frusna kroketter (500-1000 g)	2	Bakplåt	180-200	25-35
Frysta pommes frites (300-700 g)	2	Bakplåt	180-200	20-30
Fryst pizza (300-1000 g)	2	Ugns-galler	200-220	15-25
Mandel och äppelkaka (500-1000 g)	2	Ugns-galler	170-190	35-45
Färdiga croissanter (200-400 g) (färdig deg)	3	Bakplåt	180-200	15-25



STOR GRILL

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den stora grillen.

Livsmedel	Falsnivå	Tillbehör	Temp. (°C)	Tid (min.)
Korvar (tjocka) 5-10 st.	4 + 3	Grillgaller + Universalplåt	220	5-8 vändbara 5-8
Biffstek (400-800 g)	4 + 3	Grillgaller + Universalplåt	240	8-10 vändbara 5-7
Rostat bröd 5-10 st.	5	Ugns-galler	240	1-2 vändbara 1-2
Varma smörgåsar 4-6 st.	4 + 3	Grillgaller + Bakplåt	200	4-8



EKO-GRILL

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder eko-grillen. Placera maten i mitten och tillbehören runt om.

Livsmedel	Falsnivå	Tillbehör	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frusen ugns-camembert 2-4 på 75 g var (utan förvärmning)	3	Ugns-galler	200	10-12
Frysta baguetter med toppning (Tomat-Mozzarella eller skinka och ost)	3 + 2	Grillgaller + Bakplåt	200	15-20
Frysta fiskpinnar (300-700 g) (utan förvärmning)	3 + 2	Grillgaller + Bakplåt	200	15-25
Frysta fiskburgare (300-600g) (utan förvärmning)	3	Bakplåt	180-200	20-35



TRADITIONELL

Vi rekommenderar att du i traditionellt läge förvärmer ugnen.

Livsmedel	Falsnivå	Tillbehör	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frysst lasagne (500-1000 g)	3	Ugns-galler	180-200	40-50
Hel fisk (300-1000 g) 3-4 skurna på varje sida	3 + 2	Grillgaller + Universalplåt	240	15-20
Fiskfiléer (500-1000 g) 3-4 skurna på varje sida	3	Bakplåt	200	13-20
Bakade potatishalvor (500-1000 g)	3	Bakplåt	180-200	30-45
Sockerkaka (250-500 g)	2	Ugns-galler	160-180	20-30
Tigerkaka (500-1000 g)	2	Ugns-galler	170-190	40-50
Jäst kaka på plåt med frukt och krokantopping (1000-1500 g)	2	Bakplåt	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Ugns-galler	190-200	25-30



UNDERVÄRME + VARMLUFT

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med undervärme och varmluft.

Livsmedel	Falsnivå	Tillbehör	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frysst jäsdegspaj med äpplen (350-700 g)	3	Ugns-galler	180-200	15-20
Smördegspajer/små pajer med fyllning, frysta (300-600 g) Pensla med äggula (utan förvärmning)	3	Bakplåt	180-200	20-25
Cannelloni/lasagne (250-500 g) använd en ugnssäker form	3	Ugns-galler	180	22-30
Jäsdegspajer med fyllning (600-1000 g) Pensla med äggula	3	Bakplåt	180-200	20-30
Hembakat pizza (500-1000 g)	2	Bakplåt	200-220	15-25
Hembakat bröd (700-900 g)	2	Ugns-galler	170-180	45-55



ÖVERVÄRME + VARMLUFT

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med övervärme och varmluft.

Livsmedel	Falsnivå	Tillbehör	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fläskstek med ben (1000 g) Pensla med olja och kryddor	3 + 2	Grillgaller + Universalplåt	180-200	50-65
Hel kyckling (800-1300 g) Pensla med olja och kryddor	2 + 1	Grillgaller + Universalplåt	190-200	45-65
Kycklingdelar (500-1000 g) Pensla med olja och kryddor	4 + 3	Grillgaller + Universalplåt	200-220	25-35
Stekt fisk (500-1000 g) i ugnsfast form, pensla med olja	2	Ugns-galler	180-200	30-40
Nötstek (800-1200 g) Pensla med olja och kryddor	2 + 1	Grillgaller + Universalplåt Tillsätt 1 kopp vatten	200-220	45-60
Ankbröst (300-500 g)	4 + 3	Grillgaller + Universalplåt Tillsätt 1 kopp vatten	180-200	25-35

TESTRÄTTER

Enligt standard EN 60350

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn.

Sätt in bakplåten med den välvda sidan mot ugnens baksida.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Falsnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)
Mördegskakor	Bakplåt	3	Traditionell	160-170	20-30
		2	Varmluft	150-160	30-35
	Bakplåt + Universalplåt	1 + 4	Varmluft	150-160	35-40
Små mjuka kakor	Bakplåt	3	Traditionell	160-180	15-25
		2	Varmluft	150-160	30-35
	Bakplåt + Universalplåt	1 + 4	Varmluft	150-160	35-40
Fettfri sockerkaka	Kakform med löstagbar botten på grillgaller (Mörk beläggning, ø 26 cm)	2	Traditionell	160-180	20-30
		2	Varmluft	150-160	30-40
Äppelkaka	Bakplåt	3	Traditionell	170-180	35-40
		2	Varmluft	150-160	60-70
	Bakplåt + Universalplåt	1 + 4	Varmluft	150-160	70-80
Äppelpaj	Grillgaller + 2 formar med löstagbar botten * (Mörk beläggning, ø 20 cm)	1 Placerad diagonalt	Varmluft	170-190	70-90
	Bakplåt + Grillgaller + 2 formar med löstagbar botten ** (Mörk beläggning, ø 20 cm)	1 + 3	Varmluft	170-190	80-100

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

** Två kakor kan läggas i mitten ovanpå varandra.

2. Grillning

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

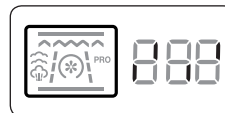
Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Falsnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)
Varma smörgåsar på vitt bröd	Ugnsgaller	5	Stor grill	270 °C	1 ^a 1-2 2 ^a 1-1½
Hamburgare* (12 st.)	Gallret + långpannan (för att fånga upp fett)	4	Stor grill	270 °C	1 ^a 14-16 2 ^a 4-6

* **Hamburgare:** Förvärm den tomma ugnen i 15 minuter med hjälp av den stora grillfunktionen.

rengöring och skötsel

ÅNGRENGÖRING (BEROR PÅ MODELL)

Om ugnen är smutsig kan ånga användas för rengöring. Det gör rengöringen enkel.



1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Häll ca. 4 dl vatten i botten på ugnen och stäng luckan.
3. Ställ in lägesväljaren på Å*. Ångrengöringen startar automatiskt efter några sekunder.
4. När skärmen börjar blinka och det hörs en signal är rengöringen klar. Ställ in lägesväljaren på Av för att avsluta ångrengöringen.
5. Rengör ugnens insida med hjälp av en ren, mjuk trasa och samla upp eventuellt vatten med hjälp av en svamp.

⚠ Att observera vad gäller ångrengöring

- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Låt aldrig vatten ligga kvar i ugnen en längre tid, t.ex. över natten.
- Upprepa proceduren när ugnen har svalnat om den är mycket smutsig.
- Vi rekommenderar att du gnuggar envisa fläckar med rengöringsmedel innan ugnens rengöringsfunktion aktiveras om ugnen är mycket nedsmutsad av fett, t.ex. efter ugnstekning eller grillning.
- Låt ugnsluckan stå öppen i 15 ° vinkel så att de inre emaljytorna kan torka helt när rengöringen är klar.

KATALYTISK EMALJYTA (BEROR PÅ MODELL)

Det avtagbara höljet är täckt med en mörkgrå katalytisk emalj som kan täckas med olja och fett via ugnens varmluftsfunction. Dessa avlagringar bränns bort i ugnstemperaturer på 200 °C eller högre.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. När ugnens insida och alla ytor har rengjorts ställer du in ugnen på varmluft 250 °C.

MANUELL RENGÖRING

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

Ugnens insida

- Rengör ugnens insida med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten.
- Rengör inte dörättningen för hand.
- För att undvika skada på emaljerade ugnsytor, använd de ugnsrengöringsmedel som finns i handeln.
- För att avlägsna envis smuts, använd en särskilt ugnsrengöringsmedel.

Ugnens utsida

- Rengör ugnens utsida, till exempel luckan, handtaget och displayen med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten. Torka med handduk eller hushållspapper.

Fett och smuts kan förekomma runt handtaget och knappar på grund av den varma luften som ventileras ut, se därför till att rengöra dem efter användande.

Tillbehör

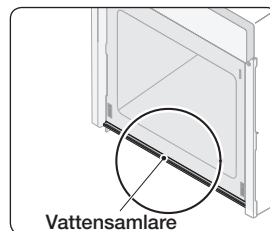
Tvätta tillbehören efter varje användning och torka med en kökshandduk. Vid behov, lägg i varmt tvålatten i omkring 30 minuter för enklare rengöring.

RENGÖRING AV VATTENUPPSAMLAREN

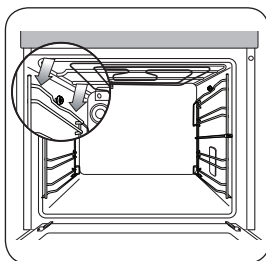
Vattenuppsamlaren samlar upp vattnet som uppstår när ugnen tillagar mat med mycket fukt. Matrester kan samlas på vattensamlaren. Om rengöring inte utförs kan de inbyggda tillbehören skadas. Rengör vattensamlaren för att skydda tillbehören efter tillagning.



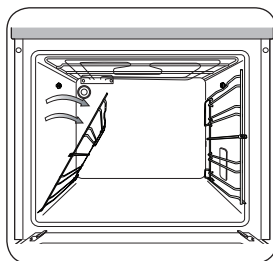
WARNING! Om du stöter på ett vattenläckage från vattensamlaren efter tillagningen ska du kontakta oss på servicecentret.



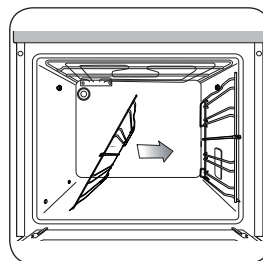
TA LOSS SKENORNA (BEROENDE PÅ MODELL)



1. Tryck på mittdelen av sidoskenans övre del.



2. Vrid sidoskenan med omkring 45°.

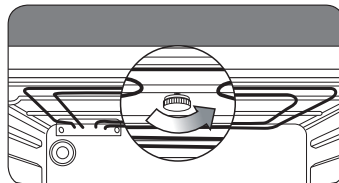


3. Dra i och ta bort sidoskenan från de båda nedre hålen.

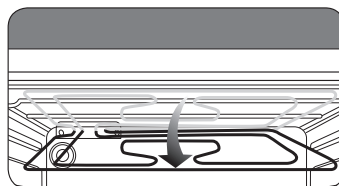
GÖRA RENT UPPTILL I UGNEN (BEROR PÅ MODELL)

1. Värmeelementet kan fällas ner, vilket gör det enklare att göra rent.

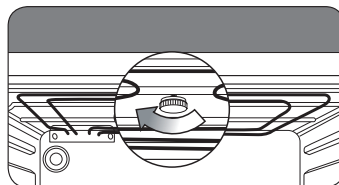
Vrid låsmekanismen åt sidan genom att snurra det motsols samtidigt som du håller i elementet.



2. Framsidan av värmeelementet lutar neråt och kan inte avlägsnas ur ugnen. Tryck inte ner värmeelementet, det kan då deformeras.



3. När rengöringen är klar ska du lyfta den övre delen av värmeelementet tillbaka till den ursprungliga nivån och vrida låsmekanismen medurs



FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Vad gör jag om ugnen inte värms upp?	<ul style="list-style-type: none"> Ugnen kanske inte är påslagen. Slå på ugnen. Kontrollera om nödvändiga inställningar har utförts. En hushållssäkring kan ha gått, eller en kretsbrytare gått sönder. Byt ut säkringarna för att återställa kretsen. Om detta inträffar upprepade gånger skall en auktoriserad elektriker tillkallas.
Vad skall jag göra om ugnen inte värms upp, trots att ugnsfunktion och temperatur har ställts in?	<ul style="list-style-type: none"> Låt inte ugnsluckan stå öppen när ugnen är på. Om du inte lämnar ugnsdörren öppen kan det vara problem med de interna elektriska anslutningarna. Ring ett lokalt servicecenter.
Vad gör jag om ugnslampan inte tänds?	<ul style="list-style-type: none"> Ugnslampan kan vara sönder. Byt ut ugnslampan. Om ugnsljuset inte fungerar efter att ugnslampan har bytts ut, ring ett lokalt servicecenter.
Vad ska jag göra om kylfläkten är igång efter att ugnen stängts av?	<ul style="list-style-type: none"> Efter användning körs kylfläkten för att skydda din ugn från värmen tills ugnen har kylts ner. Ring ditt lokala servicecenter om kylfläkten fortsätter att köras då ugnen kylts ner.
Vad gör jag om inte alla knappar fungerar?	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera om barnlåset är aktiverat. Om låset inte är aktiverat bör du ringa en servicetekniker.

INFORMATIONSKODER

Alla informationskoder är inte från ugnens fel. Vänligen se lösningen nedan först och om informationskoderna fortfarande uppstår ring ditt lokala SAMSUNG-kundtjänstcenter.

KOD	PROBLEM	LÖSNING
5-01	Säkerhetsbrytare Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid. <ul style="list-style-type: none"> Under 105 °C 16 timmar Mellan 105 °C och 240 °C 8 timmar Mellan 245 °C och max 4 timmar 	Stäng av ugnen och avlägsna maten. Tillåt ugnen att kylas ner innan du använder den igen. Eftersom det inte är fel på ugnen, vänligen använd ugnen igen efter att den har stängts av och kylts ner.
5E	Knappfel Det uppstår när knappen trycks och hålls under en tid.	Rengör knappen och kontrollera att det inte förekommer vatten runt knappen. Slå av, och på, ugnen och försök igen. Om det inträffar igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.
E- **¹⁾	Säkerhetsfel Ett fel på ugnen kan orsaka bristfällig drift och säkerhetsproblem.	Sluta omedelbart att använd ugnen och stäng av den. Ring din lokala SAMSUNG.

1) ** står för alla nummer.



FRAGOR ELLER KOMMENTARER

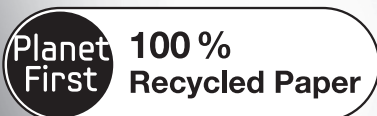
LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00538A-00



NV70*75-serien
NV66*75-serien
NV6584-serien

Innebygd stekeovn brugerhåndbok



Denne håndboken er laget av 100 % resirkulert papir.

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte et Samsung-produkt.



innhold

MEKANISK LÅS

12

- 12 Slik brukes den
- 12 Fjerning av mekanisk lås
- 12 Installasjon av mekanisk lås

STEKEOVNKTROLLER

13

- 13 Stekeovnktrller

TILBEHØR

13

- 13 Tilbehør

RENGJØRING VED OPPSTART

15

- 15 Rengjøring ved oppstart

BRUKE OVNE

15

- 15 Angi temperatur
- 15 Nyttig forvarming med automatisk hastighet

TIDSINNSTILLING

16

- 16 Angi klokkeslett
- 16 Angi tilberedningstimer
- 16 Angi sluttimer
- 17 Still inn forsinket start
- 17 Angi kjøkkentimer

Norsk – 2

ANDRE INNSTILLINGER

17

- 17 Tonesignal
- 17 Stekeovnlampe
- 17 Barnesikring
- 17 Slå av

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

18

- 18 Tilberedningsfunksjoner

AUTOMATISK TILBEREDNING

19

- 19 Automatiske tilberedningsprogrammer for enkeltovn

TILBEREDNINGSGVEILEDNING

22

- 22 Konveksjon
- 22 Stor grill
- 22 Økogrill
- 22 Konvensjonell
- 23 Undervarme + Konveksjon
- 23 Overvarme + Konveksjon
- 24 Testretter

RENGJØRING OG STELL

25

- 25 Damprengjøring (avhenger av modell)
- 25 Katalyttemaljerte overflater (avhenger av modell)
- 25 Rengjøring for hånd
- 26 Rengjøring av vannsamleren
- 26 Fjerne sideholderne (avhenger av modell)
- 26 Rengjøre taket (avhenger av modell)
- 27 Feilsøking
- 27 Informasjonskoder

Norsk – 3

bruke denne håndboken

Takk for at du valgte innbyggingsovnen fra SAMSUNG.

Denne brukerhåndboken inneholder viktig sikkerhetsinformasjon og instruksjoner som gjør det lettere å bruke og vedlikeholde apparatet.

Ta deg tid til å lese denne brukerveiledningen før du tar stekeovnen i bruk, og ta vare på boken for referanseformål.

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerhåndboken:



ADVARSEL eller FORSIKTIG



Viktig



Merk

sikkerhetsinstruksjoner

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

ADVARSEL

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

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

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

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

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

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

⚠ **ADVARSEL:** Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Hvis dette apparatet har funksjon for damprengjøring eller selvrensing, må overdrevent søl fjernes før rengjøring og ingen redskaper må være igjen i ovnen under damprengjøring eller selvrensing.

(Kun modeller med rengjøringsfunksjon)

Hvis dette apparatet har selvrensningsfunksjon, kan overflatene bli varmere enn vanlig under selvrensen og barn bør holdes unna. (Kun modeller med rengjøringsfunksjon)

Bare bruk den temperatursonden som er anbefalt for denne ovnen. (Kun modeller med temperaturfølersonde)

Det skal ikke brukes en damprenser.

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

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

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

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

Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

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

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

Apparater er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Sett den oppoverbøyde rammesiden i bakkant, slik at den støtter opp under hvileposisjonen når du tilbereder store mengder. (Avhenger av modell)



⚠ OBS!

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

Dette apparatet må kobles til strømmettet av en autorisert elektriker.

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

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

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.

Stekeovnen må kobles til strømmettet via en godkjent kretsbytter eller sikring. Bruk aldri adaptere med flere kontakter eller skjøteledninger.

Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.

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

Hvis dette apparatet har dampkokefunksjon, må du ikke bruke den når vannforsyningspatronen er skadet. (Kun modell med dampfunksjon)

Når patronen er spruttet eller ødelagt, må du ikke bruke den og du må kontakte nærmeste servicesenter. (Kun modell med dampfunksjon)

Denne stekeovnen er konstruert utelukkende for tilberedning av husholdningsmatvarer.



Ved bruk blir den innvendige overflaten i stekeovnen varm nok til å forårsake brannskader. Varmeelementene eller de innvendige overflatene må ikke berøres før de er kjølt ned.

Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.


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

Vær forsiktig når ovnsdøren åpnes. Varm luft og damp kan strømme raskt ut av åpningen.

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

Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet.
Barn må holdes på sikker avstand mens stekeovnen er i bruk.
Frossen mat, for eksempel pizza, må tilberedes på den store risten. Hvis det brukes bakeplate, kan den bli deformert på grunn av de store variasjonene i temperaturen.
Ikke hell vann inn i stekeovnen når den er varm. Dette kan forårsake skade på den emaljerte overflaten.
Døren på stekeovnen må være lukket under tilberedning.
Bunnen i stekeovnen må ikke dekkes med aluminiumsfolie, og bakeplater eller -former må ikke settes på bunnen. Aluminiumsfolien blokkerer varmen, slik at det kan oppstå skade på den emaljerte overflaten og dårlige tilberedningsresultater.
Fruktjuice lager flekker som kan være umulige å fjerne fra de emaljerte overflatene i stekeovnen. Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.
Bakeutstyr må ikke plasseres på den åpne stekeovndøren.
Små barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
Hold barn borte fra døren når du åpner eller lukker den, da de kan skumpe borti døren eller sette fast fingrene i døren.
Ikke trakk på, len deg mot, sitt på eller plasser tunge gjenstander på døren.
Ikke åpne døren med unødvendig mye kraft.
 ADVARSEL: Ikke koble apparatet fra strømmettet selv etter at tilberedningsprosessen er ferdig.
 ADVARSEL: Ikke la døren være åpen mens ovnen er i bruk.

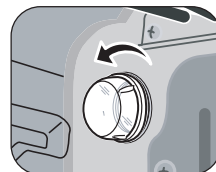
PÆREUTSKIFTING

 **Fare for elektrisk støt!**
Før du skifter noen av ovnspærene, må du gjennomføre følgende tiltak:


- Slå av ovnen.
- Koble ovnen fra nettstrøm.
- Beskytt lypæren og glassdekselet ved å legge en klut i bunnen av ovnsrommet.
- Pærer kan kjøpes fra et SAMSUNG-servicesenter.

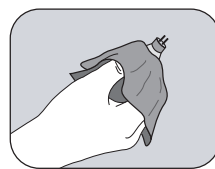
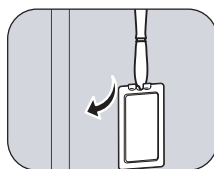
Lys bak på ovnen

1. Fjern hetten ved å vri mot klokken, fjern metallringen og plateringen og rengjør glasshetten. Om nødvendig skifter du ut pæren med en lyspære på 25 watt som tåler stekeovnvarme på 300 °C.
2. Rengjør glasshetten, metallringen og plateringen om nødvendig.
3. Sett metallringen og beskyttelsesringen på glassdekselet.
4. Plasser glasshetten der du fjernet den i trinn 1, og vri den med klokken for å holde den på plass.



Lys på siden av ovnen (Avhenger av modell)

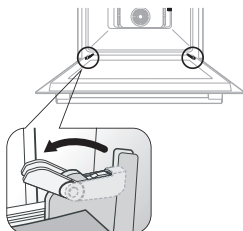
1. Fjern glassdekselet ved å holde i den nedre kanten med en hånd, og sette inn en flat, skarp gjenstand, for eksempel en bordkniv, mellom glasset og rammen.
 2. Dytt ut dekselet.
 3. Om nødvendig skifter du ut halogenpæren med en halogenpære på 25-40 watt som tåler stekeovnvarme på 300 °C.
-  **Tips:** Bruk alltid en tørr klut eller lignende til å håndtere en halogenpære for å forhindre at svette fra fingerne settes av på pæreoverflaten. Dette øker levetiden til pæren når du bytter pære.
4. Sett glassdekselet på plass igjen.



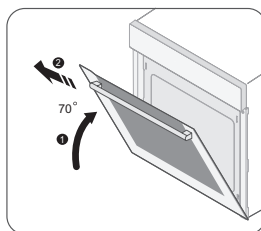
FJERNING AV DØREN

Ved normal bruk skal stekeovndøren ikke demonteres. Hvis det imidlertid er nødvendig å demontere døren, for eksempel ved rengjøring, følger du disse instruksjonene.

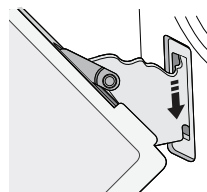
⚠ FORSIKTIG: Stekeovndøren er tung.



1. Åpne døren og vend klipsene på begge hengsler slik at det er helt åpne.



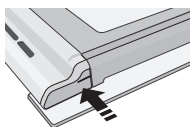
2. Lukk døren med omtrent 70°. Grip med begge hender midt på sidene av ovnsdøren, og trekk og løft den ut inntil hengslene kan tas ut.



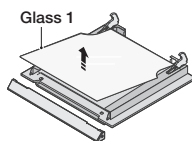
3. For å feste døren etter rengjøring må du gjenta trinn 1 og 2 i omvendt rekkefølge. Klipset på hengslen skal lukkes på begge sider.

FJERNING AV DØRGLASS

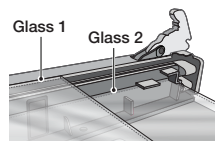
Stekeovndøren er utstyrt med tre glassplater som ligger mot hverandre. Disse platene kan fjernes for rengjøring.



1. Trykk ned begge knappene på venstre og høyre side av døren.



2. Løsne dekslet og fjern glass 1 og 2 fra døren.



3. Når du har rengjort dørglassene gjentar du trinn 1 og 2 i omvendt rekkefølge for montering. Se bildet over for å finne riktig plassering av glass 1 og 2.



MONTERING: Dørglasset er forskjellig fra 2 EA til 4 EA, modell for modell. Ved montering av innerglass 1 skal det trykte elementet følge retningen nedenfor.

AUTOMATISK ENERGIBESPARENDE FUNKSJON

- Hvis du ikke velger en funksjon når apparatet er midt i en innstilling eller bruker den midlertidige stopptilstanden, avbrytes funksjonen og klokken vises etter 10 minutter.
- Lys: Under tilberedningsprosessen kan du slå av ovnslampen ved å trykke på stekeovnlampeknappen. For å spare strøm slås ovnslyset av noen minutter etter at tilberedningsprogrammet har startet.



KORREKT AVHENDING AV DETTE PRODUKTET (AVFALL FRA ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR)

(Gjelder i land med avfallssortering)

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

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

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

installasjon

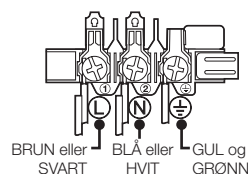
⚠ Sikkerhetsinstrukser for installasjon

Denne ovnen kan bare installeres av en godkjent elektriker. Installatøren er ansvarlig for å koble apparatet til hovedforsyningen, samtidig som de relevante sikkerhetsbestemmelsene følges.

- Sørg for beskyttelse mot strømførende deler når ovnen installeres.

Strømtilkobling

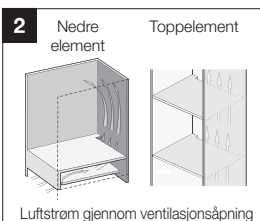
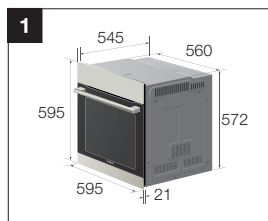
Hvis apparatet ikke kobles til hovedforsyningen med en stikkontakt, må det installeres en flerpolsskillebryter (med minst 3 mm avstand mellom kontaktpunktene) for å tilfredsstille sikkerhetsbestemmelsene. Strømkabelen (H05 RR-F eller H05 VV-F, min., 2,5 mm²) må være tilstrekkelig lang slik at den kan kobles til ovnen, selv om ovnen står på gulvet foran det innebygde kabinettet. Åpne det bakre tilkoblingsdekslet på ovnen med en skrutrekker og løsne skruene på kabelklammer før du kobler nettleidingene til de relevante kabelklemmene. Ovnens jordet via (⏏)-terminalen. Den gule og grønne kabelen (jordforbindelse) må tilkobles først og være lenger enn de andre. Hvis ovnen er koblet til hovedforsyningen med en stikkontakt, må denne stikkontakten være tilgjengelig også etter at ovnen er installert. Samsung er ikke ansvarlig for ulykker som oppstår fra en manglende eller defekt jordforbindelse.



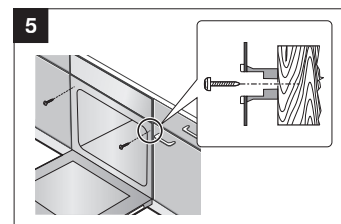
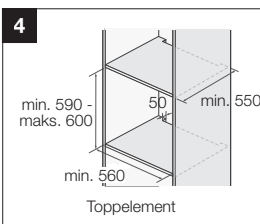
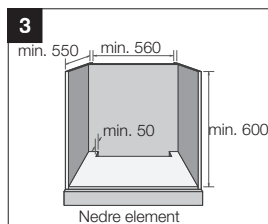
- ⚠ **ADVARSEL:** Du må ikke la forbindelseskabelen sitte fastklemt under installasjonen, og hindre at den kommer i kontakt med varme deler på ovnen.

Installasjon i kabinettet

Med innebygget møblelement, skal plastflater og bindemiddel for ovnen være motstandsdyktig opptil 90 °C inne i møblelementet og opptil 75 °C for tilstøtende møblelement. Samsung er ikke ansvarlig for skade på plastflater eller bindemiddel som følge av varme.



Det skal være en ventilasjonsåpning i kjøkkenskapets base der ovnen skal plasseres. For ventilasjon, skal det være en åpning på ca. 50 mm mellom nedre hylle og støtteveggen. Hvis ovnen skal installeres under en komfyrtopp, skal du følge installasjonsinstruksjonene for komfyrtoppen.



Skyv apparatet helt inn i kabinettet og fest ovnen på begge sider ved hjelp av to skruer. Påse at det finnes en åpning på minst 5 mm mellom apparatet og det tilstøtende kabinettet.

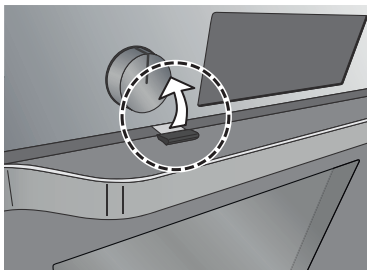
Etter installasjonen, må du fjerne beskyttelsesfilmen, tape, papir og tilbehør fra døren og innsiden av ovnen. Før du demonterer ovnen fra møblelementet, må du koble ovnen fra strømforsyningen og skru løs de to skruene fra begge sider av ovnen.

- ⚠ **ADVARSEL:** Det innebyggede møblelementet må ha en minimum ventilasjonsåpning for luftstrøm som vist på bildet. Du må ikke dekke til dette hullet med trebiter, ettersom dette brukes som ventilasjon.

- 🔧 Ovnens forside, slik som håndtaket, kan avvike fra modell til modell. Men størrelsen på ovnen i bildet er den samme.

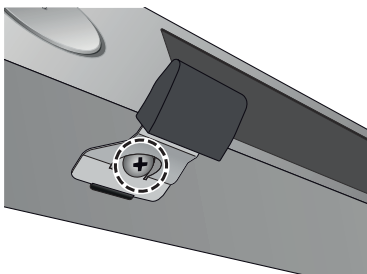
mekanisk lås

SLIK BRUKES DEN



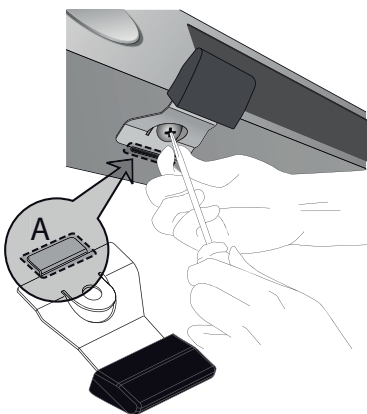
Når du åpner døren, løfter du opp den mekaniske låsen og drar i døren samtidig.

FJERNING AV MEKANISK LÅS



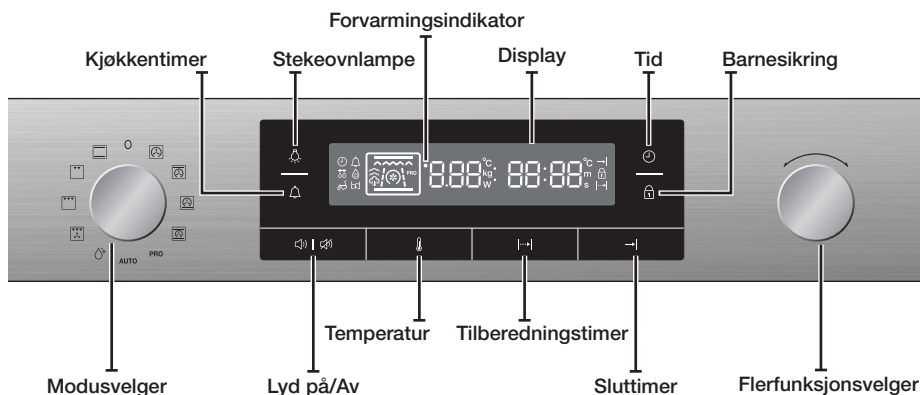
Fjern skruen fra den mekaniske låsen.

INSTALLASJON AV MEKANISK LÅS



1. Sett inn "A"-delen av Mekanisk lås i hullet som vises på bildet.
2. Skru på Mekanisk lås for å feste den.

stekeovnkontroller



Frontdesign

Frontpanelet er tilgjengelig i forskjellige material- og fargeutførelser, blant annet rustfritt stål, hvitt, svart og glass. For å forbedre kvaliteten kan utseendet bli gjenstand for endringer.

tilbehør

Din nye Samsung-ovn leveres med en mengde tilbehør som bør komme til nytte ved tilberedning av forskjellige matretter. Følgende tilbehør medfølger avhengig av modell.



FORSIKTIG: Sørg for å feste tilbehøret riktig til hyllen på innsiden av ovnen. Plater trenger minst 2 cm klaring mot bunnen av ovnen, hvis ikke kan emaljeoverflaten ta skade.



ADVARSEL: Vær svært forsiktig når du fjerner mat og/eller tilbehør fra ovnen. Du kan brenne deg på varm mat, tilbehør og overflater!



Tilbehøret kan bli deformert når det blir varmt. Når det har blitt kaldt igjen forsvinner deformasjonen uten noen følger for funksjonen.



Rist

Risten brukes til grilling og steking av mat. Du kan bruke den med kasseroller og andre matlagingsbeholdere. Sett den oppoverbøyde rammesiden i bakkant, slik at den støtter opp under hvileposisjonen når du tilbereder store mengder.



Ristbrett (Avhenger av modell)

Ristbrettet brukes til grilling og steking av mat. Det kan brukes i kombinasjon med dryppebrettet for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen.



Stekeplate (Avhenger av modell)

Stekeplaten (dybde: 20 mm) kan brukes til å lage kaker, kjeks og annet bakverk. Plasser den skrå siden mot forsiden.



Universalplate (Avhenger av modell)

Universalplaten (dybde: 30 mm) kan brukes til å lage kaker, kjeks og annet bakverk. Og den er også fin til steking. Den kan brukes i kombinasjon med ristbrettet for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen. Plasser den skrå siden mot forsiden.



Ekstra dyp plate (Avhenger av modell)

Den ekstra dype platen (dybde: 50 mm) er også fin til steking. Den kan brukes i kombinasjon med ristbrettet for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen. Plasser den skrå siden mot forsiden.



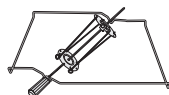
Stekespidd (Avhenger av modell)

Stekespiddet kan brukes til grilling av for eksempel kylling. Stekespiddet kan bare brukes i enkeltmodus på hyllnivå 3, fordi det må festes til en adapter på bakplanet. Fjern det svarte plasthåndtaket under tilberedning.

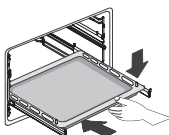
Stekespiddinnsats med kebabspidd (Avhenger av modell)

Slik brukes den:

- Plasser platen (uten trefot) på hyllnivå 1 for å samle opp stekesjyen, eller sett den nederst i ovnen hvis kjøttstykket som skal stekes, er for stort.
- Stikk en av gaflene inn i spiddet, plasser kjøttstykket på spiddet.
- Halvkokte poteter og grønnsaker kan plasseres langs kantene av platen slik at de blir stekt samtidig.
- Plasser understellet på den midtre hyllen med "v"-formen vendt fremover.
- Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur fast håndtaket på den butte enden.
- Plasser spiddet i understellet med den spisse enden vendt bakover, og skyv forsiktig til tuppen av spiddet kommer inn i roteringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden av spiddet må ligge i "v"-formen. (Spiddet har to knaster som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Knastene fungerer også som feste for håndtaket.)
- Skru av håndtaket før bruk. Når steking er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spiddet fra understellet.

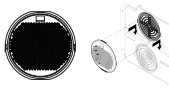


Det anbefales at tilbehør til spidd bare brukes med mat med en vekt på under 1,5 kg.



Teleskopskinner (Avhenger av modell)

- Når du skal sette inn risten eller platen, trekker du først ut teleskopskinnene til ett bestemt nivå.
- Plasser risten eller platen på skinnene og skyv dem bakover helt inn i ovnen. Ikke lukk ovnsdøren før teleskopskinnene er skjovet helt inn i ovnen.



Fettfilter (Avhenger av modell)

Fettfilteret installeres bak i ovnen for å beskytte viften, det runde varmeelementet og ovnen mot urenheter, spesielt fettspjut. Vi anbefaler å bruke fettfilteret ved steking av kjøtt. Fjern alltid filteret ved baking! Hvis filteret er installert når du steker kaker eller andre bakevarer, kan resultatet bli dårlig.

rengjøring ved oppstart

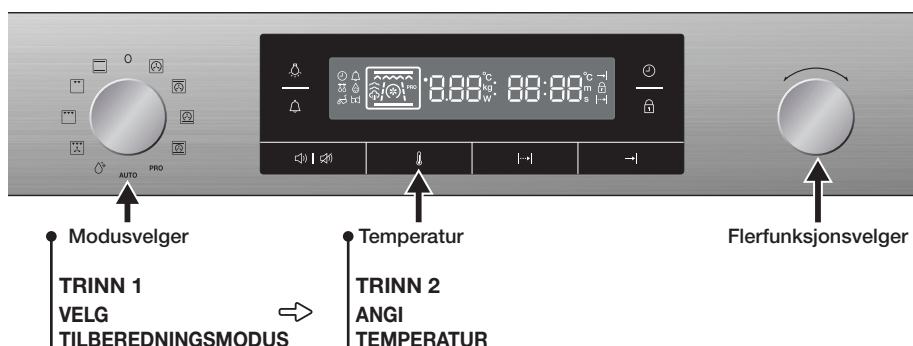
Før ovnen brukes for første gang må du rengjøre den for å fjerne lukten av ny ovn.

1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
2. Kjør ovnen med konveksjon på 200 °C eller vanlig program på 200 °C i en time.
Denne prosedyren brenner bort eventuelle gjenværende produksjonsstoffer i ovnen.
3. Slå av ovnen ved å dreieodusvelgeren til "av" etter en time.

Ved førstegangs bruk av tilbehøret rengjør du dem nøye med varmt vann, vaskemiddel og en myk rengjøringsklut.

bruke ovnen

Den nye ovnen har følgende grunnleggende trinn for tilberedning av mat.



ANGI TEMPERATUR

Temperaturen kan angis når tilberedningsfunksjonen er stilt inn.

Hver tilberedningsfunksjon har forskjellig temperaturområde. Se i delen om tilberedningsfunksjoner i håndboken.

1. Trykk på -tasten, så vil temperaturtallet blinke.
2. Vri flerfunksjonsvelgeren for å angi ønsket temperatur.
3. Trykk på -tasten igjen.



Under tilberedning kan du endre temperaturen i samme rekkefølge som over.

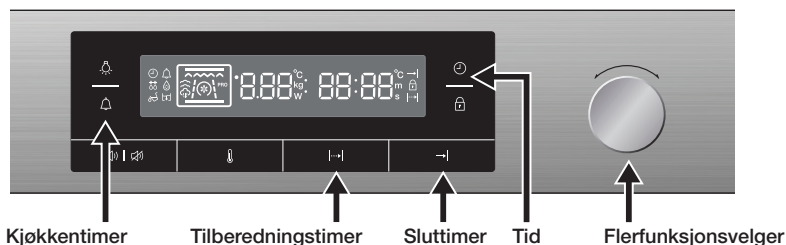
NYTTIG FORVARMING MED AUTOMATISK HASTIGHET

Ovnen tilbyr forskjellige tilberedningsfunksjoner, blant annet et raskt forvarmingstrinn.

Dette trinnet indikeres ved siden av temperaturinnstillingen på displayet.

Under forvarmingstrinnet brukes forskjellige varmeelementer for å fremskynde oppvarmingen av ovnen. Selv om du øker temperaturen, endrer ovnen automatisk måltemperaturen og forvarming med automatisk hastighet brukes. Når den valgte temperaturen er nådd, forsvinner forvarmingsindikatoren og et signal minner deg på å sette maten inn i ovnen.

tidsinnstilling



ANGI KLOKKESLETT

Ved første gangs bruk av ovnen etter et strøbrudd må du angi klokkeslett.

1. Trykk på -tasten, så vil timetallet blinke.
2. Drei flerfunksjonsvelgeren for å angi time.
3. Trykk på -tasten, så vil minuttallet blinke.
4. Drei flerfunksjonsvelgeren for å angi minutt.
5. Trykk på -tasten igjen for å angi gjeldende klokkeslett.



Ønsket klokkeslett kan tilbakestilles på samme måte som over.

Under tilberedningsprosessen trykker du på -tasten for å se klokkeslettet.

ANGI TILBEREDNINGSTIMER

Når du har valgt tilberedningsfunksjon, kan du angi hvor lenge tilberedningen skal vare. Når den innstilte tiden utløper, slås varmeelementene automatisk av.

1. Trykk på -tasten, så vil tilberedningstimertallet blinke.
2. Drei flerfunksjonsvelgeren for å bruke ønsket tid til tilberedningstimeren.
3. Trykk på -tasten igjen.



Tilberedningstimeren kan tilbakestilles på samme måte som over. Når den innstilte tiden er over, blinker displayet "0:00" med et signal. Du kan angi en ny tilberedningstimer eller slå av ovnen.

For å avbryte tilberedningstimeren trykker du på -tasten og angir tilberedningstimeren til null.

ANGI SLUTTIMER

Når du har valgt tilberedningsfunksjon, kan du angi når tilberedningen skal avsluttes. Når den innstilte tiden utløper, slås varmeelementene automatisk av.

1. Trykk på -tasten, så vil sluttimertallet blinke.
2. Drei flerfunksjonsvelgeren for å bruke ønsket tid til sluttimeren.
3. Trykk på -tasten igjen.





Sluttimeren kan tilbakestilles på samme måte som over og når den innstilte tiden er over, blinker displayet "0:00" med et signal.

For å avbryte sluttimeren trykker du på -tasten og angir sluttimeren til gjeldende klokkeslett.

STILL INN FORSINKET START

Hvis sluttiden stilles inn etter at steketiden er stilt inn, vil stekeovnen beregne steketid og sluttid og om nødvendig angi et forsinket starttidspunkt.



 **ADVARSEL:** Du må ikke la maten være for lenge i ovnen, ettersom maten kan bli ødelagt.



1. Trykk på -tasten, så vil tilberedningstimeretallet blinke.
2. Drei flerfunksjonsvelgeren for å bruke tiden til tilberedningstimeren.
3. Trykk på -tasten, så vil sluttimeretallet blinke.
4. Drei flerfunksjonsvelgeren for å bruke ønsket tid til sluttimeren.
5. Det forsinkede starttidspunktet beregnes automatisk og ovnen venter til det forsinkede starttidspunktet.

 Tilberedningstimeren, sluttimeren og forsinket start kan stilles inn etter tilberedningsfunksjonens innstilling.

ANGI KJØKKENTIMER

Kjøkkentimeren kan angis uavhengig av ovnsfunksjonen og brukes med tilberedningstimeren eller sluttimeren samtidig. Siden kjøkkentimeren har sitt eget signal, kan du skille den fra andre.

1. Trykk på -tasten, så vil kjøkkentimeretallet blinke.
2. Drei flerfunksjonsvelgeren for å bruke ønsket tid til kjøkkentimeren.
3. Trykk på -tasten igjen.

 For å avbryte kjøkkentimeren trykker du på og holder inne -tasten i to sekunder. Kjøkkentimeren kan tilbakestilles på samme måte som over og når den innstilte tiden er over, blinker displayet "0:00" med et signal.


andre innstillinger

TONESIGNAL

 |  For å aktivere eller deaktivere tonesignalet trykker du på og holder inne  | -tasten i 3 sekunder.

STEKEOVNLAMPE




Trykk på -tasten for å slå på og av.
For å spare strøm slås stekeovnlampen av noen minutter etter at tilberedningen har startet.

BARNESIKRING



Hvis du vil aktivere eller deaktivere barnesikringsfunksjonen, trykker du på og holder inne -tasten i 3 sekunder.

Displayet viser  når barnesikringsfunksjonen er aktivert. Du kan også bruke barnesikringsfunksjonen under tilberedning. I dette tilfellet vil ingen taster eller velgerknotten reagere, men du kan slå av ovnen ved å slå av betjeningsknotten.









SLÅ AV



Når ovnen har blitt slått av, slutter alle varmeelementene å operere.
Av sikkerhetsmessige grunner fortsetter kjøleviften å operere en stund etter at ovnen har blitt slått av.

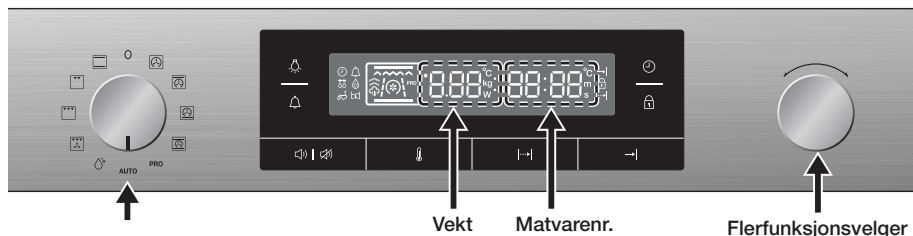
tilberedningsfunksjoner

Denne ovnen tilbyr de forskjellige funksjonene nedenfor.

Symbol	Temp.område for funksjon	Bruk
	Konvensjonell 40-250 °C	Varmen stråler ut fra det øvre og nedre varmesystemet. Denne funksjonen bør brukes til standard baking og steking av nesten alle slags retter. Anbefalt temperatur: 200 °C
	Konveksjon 40-250 °C	Den genererte konveksjonsvarmen fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av vifter. Denne funksjonen bør brukes til frosne retter og baking. Anbefalt temperatur: 170 °C
	Topp + Konveksjon 40-250 °C	Den genererte varmen fra overvarmesystemet og konvektoren fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av vifter. Denne funksjonen bør brukes til å steke retter med ytre hinner, for eksempel kjøtt. Anbefalt temperatur: 190 °C
	Bunn + Konveksjon 40-250 °C	Den genererte varmen fra undervarmesystemet og konvektoren fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av vifter. Denne funksjonen bør brukes til pizzaer, brød og kaker. Anbefalt temperatur: 190 °C
	Stor grill 40-270 °C	Varme stråles ut fra den store grillen. Denne funksjonen bør brukes til retter som lasagne og grilling av kjøtt. Anbefalt temperatur: 240 °C
	Økogrill 40-270 °C	Varme stråles ut fra den lille grillen. Denne funksjonen bør brukes til småretter som trenger mindre varme, f.eks. fisk og fylte baguetter. Anbefalt temperatur: 240 °C
	Viftegrill 40-270 °C	Varmen som skapes av de to øvre varmeelementene, blir fordelt av viften. Denne modusen kan brukes for grilling av kjøtt og fisk. Anbefalt temperatur: 240 °C
	Intensiv tilberedning 40-250 °C	Denne modusen aktiverer alle varmeelementene vekselvis, som det øvre og nedre elementet og konveksjonsviften. Varmen fordeles jevnt i ovnen. Denne modusen er egnet for store mengder mat som trenger mye varme, for eksempel store gratenger og paier. Anbefalt temperatur: 170 °C
PRO	Pro-steking 40-150 °C	Denne modusen bruker en syklus som automatisk varmer opp ovnen opptil 220 °C. Det øvre varmeelementet og konveksjonsviften fungerer sammen under prosessen for å steke kjøttet. Etter dette trinnet stekes maten jevnt ved den nedre forhåndsinnstilte temperaturen. Denne prosessen utføres mens både de øvre og nedre varmeelementene er i drift. Denne modusen passer til kjøttsteker, fjærkre og fisk. Anbefalt temperatur: 100 °C

automatisk tilberedning

Med automatisk tilberedningsfunksjon kan du velge ønskede autoprogrammer for koking, steking og baking.



1. Drei modusvelgeren til automatisk tilberedningsmodus.
2. Drei flerfunksjonsvelgeren for å velge ønsket matvarennummer, og vent i 4-5 sekunder.
3. Drei flerfunksjonsvelgeren for å velge ønsket vekt, og vent i 4-5 sekunder.
4. Etter 4-5 sekunder starter automatiske tilberedningsprogrammer automatisk.

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER FOR ENKELTOVN

Følgende tabell viser 25 automatiske programmer for steking og baking.

Den viser mengde, vekt og anbefalinger.

Tilberedningsmodus og tider er forhåndsprogrammert.

Du kan bruke disse retningslinjene som veiledende for annen tilberedning. Sett alltid maten i kald ovn.

Nr.	Matvare	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:01	Frosne pizza	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Rist	2	Sett den frosne pizzaen midt på risten. Vi anbefaler innstilling for 0,3-0,6 kg for tynne pizzaer, og 0,7-1,0 kg for pizzaer med tykt fyll.
A:02	Frosne pommes frites	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Bakeplate	2	Fordel de frosne pommes fritene utover bakeplaten. Den første innstillingene anbefales for tynne pommes frites, den andre anbefales for tykke pommes frites. Bruk bakepapir. Vi anbefaler å snu pommes fritene etter to tredeler av steketiden.
A:03	Frosne kroketter	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Bakeplate	2	Plasser de frosne potetkrokkene jevnt utover bakeplaten. Vi anbefaler å snu krokettene etter to tredeler av steketiden.
A:04	Hjemmelaget lasagne	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Rist	3	Bruk ildfast form. Plasser den kalde eller hjemmelagde lasagnen på risten midt i ovnen.
A:05	Biff	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Universalplate for rist	4 3	Plasser 2-6 biffer side ved side jevnt fordelt på risten. Den første innstillingen er for tynne biffer, den andre for tykke biffer. Snu steken når du hører pipesignalet.

Nr.	Matvare	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:06	Oksestek	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Universalplate for rist	2 1	Mariner steken og plasser den på risten. Ha 1 kopp vann i universalplaten. Snu steken når du hører pipesignalet. Ta ut av ovnen, pakk inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 5-10 minutter.
A:07	Svinestek	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Universalplate for rist	2 1	Plasser en marineret svinestek på risten. Snu når ovnen piper.
A:08	Lamme- koteletter	1. 0,3-0,4 2. 0,5-0,6	Universalplate for rist	4 3	Mariner lammekoteletter. Plasser lammekoteletter på risten. Snu når ovnen piper. Den første innstillingen er for tynne koteletter, den andre for tykke.
A:09	Kyllingstykker	1. 0,5-0,7 2. 1,0-1,2	Rist Universalplate	4 3	Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Plasser kyllingstykker side ved side på risten.
A:10	Stek Kylling	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Universalplate for rist	2 1	Pensle kald kylling med olje og krydder, og plasser den med brystet opp på risten.
A:11	Andebryst	1. 0,3-0,5 2. 0,6-0,8	Rist Universalplate	4 3	Forbered andebrystet, legg det på risten med fettsiden opp. Første innstilling er for ett andebryst, den andre innstillingen er for to tykke andebryster.
A:12	Kalkun-rullade	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Rist Universalplate	2 1	Legg kalkunrulladen på risten. Snu når ovnen piper.
A:13	Dampet fisk	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Rist	2	Plasser klargjort fisk (f.eks. ørret, kolje, torsk) i en passende ildfast form med lokk. Legg til væske til bunnen av formen er dekket, f.eks. 3-4 ts. sitronsaft, hvitvin eller vann, og legg på lokket. Plasser formen på risten. Hvis du foretrekker en stekt overflate, børster du fiskeskinnet med olivenolje og setter inn formen uten lokk.
A:14	Stekt fisk	1. 0,5-0,7 2. 0,8-1,0	Rist Universalplate	4 3	Legg fiskene med hode mot hale på risten. Første innstilling er for 2 fisker, den andre for 4 fisker. Programmet egner seg for hele fisker, som ørret eller abbor.
A:15	Lakseskiver	1. 0,3-0,4 2. 0,7-0,8	Rist Universalplate	4 3	Plasser laksestykkene på risten. Snu når ovnen piper.
A:16	Ovnsmakte poteter	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Bakeplate	2	Skall og del potetene i to. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel jevnt utover bakebrettet. Den første innstillingen er for små poteter (på 100 g hver), den andre innstillingen er for store ovnspoteter (på 200 g hver).
A:17	Stekte grønnsaker	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Universalplate	4	Plasser grønnsaker, for eksempel oppskåret squash, paprikastrimler, aubergineskiver, sopp og cherrytomater på universalplaten. Pensle med en blanding av olivenolje, urter og krydder.

Nr.	Matvare	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:18	Grønnsaksgrateng	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Rist	2	Forbered grønnsaksgratengen i et ildfast rundt fat. Sett maten på risten i midten av ovnen.
A:19	Marmorkake	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Rist	2	Plasser deigen i en passende, dyp bakeform for formkake eller sukkerbrød. Dette programmet passer til deiger som marmorkake, sitronkake og nøttekake.
A:20	Muffins	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Rist	2	Plasser muffinsdeigen i et muffinsbrett av metall beregnet på 12 muffins. Plasser brettet på risten. 0,5-0,6 kg vekt anbefales for muffins som veier 45 g hver, 0,7-0,8 kg anbefales for mellomstore muffins som veier 65 g hver.
A:21	Hvitt brød	1. 0,7-0,8	Rist	2	Dette programmet egner seg for brødblandinger med 500 g hvitemel. Følg instruksjonene på pakken. Plasser gjærdeigen i en rektangulær bakeform. Børst toppen av deigen med vann. Skjær et snitt med kniv langs midten.
A:22	Grovbrød	1. 0,7-0,8	Rist	2	Dette programmet egner seg for brødblandinger med 500 g hvete- og rugmel. Følg instruksjonene på pakken. Ha surdeigen i en passende rektangulær bakeform. Børst toppen av deigen med vann. Skjær et snitt med kniv langs midten.
A:23	Rundstykker/ Ciabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Bakeplate	3	Den første innstillingen passer til deig i små biter så som rundstykker, eller fersk deig til croissanter (4-8 stk.). Innstilling 2 passer til deig som brukes til hjemmelagede ciabattaer eller baguetter (2-6 stk.). Bruk bakepapir.
A:24	Hjemmelaget pizza	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Bakeplate	2	Den første innstillingen passer til pizzasnacks (7-9 stk.). Innstilling 2 passer til én rund eller plateformet pizza. Vektene omfatter fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Hvis du foretrekker kraftig skorpe, anbefaler vi at du forvarmer ovnen med undervarme pluss konveksjonsmodus i 5 minutter.
A:25	Heving av gjærdeig	1. 0,2-0,4 (pizzadeig) 2. 0,4-0,6 (gjærdeig) 3. 0,6-0,8 (brøddeig)	Rist	2	0,2-0,4 kg vektinnstilling er til forberedning av gjærdeig til pizza eller kake, eller til forheving av brøddeig. Plasser deigen i en stor, rundt form, og dekk med plastfolie. Innstilling 0,4-0,6 kg er for brøddeig som gjærdeig eller surdeig. Innstilling 0,6-0,8 kg er for surdeig. Kna deigen godt, plasser den i bakeformen, og dekk med plastfolie.

tilberedningsveiledning



KONVEKSJON

Vi anbefaler at ovnen forvarmes ved konveksjonsmodus.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temp. (°C)	Tid (min.)
Stekt lammekjøtt (350-700 g) Pensle med olje og krydder	3 + 2	Rist + Universalplate	190-200	40-50
Frosne kroketter (500-1000 g)	2	Bakeplate	180-200	25-35
Frosne pommes frites (300-700 g)	2	Bakeplate	180-200	20-30
Frossen pizza (300-1000 g)	2	Rist	200-220	15-25
Eple- og mandelkake (500-1000 g)	2	Rist	170-190	35-45
Fersk croissant (200-400 g) (ferdigdeig)	3	Bakeplate	180-200	15-25



STOR GRILL

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med Stor grill-modus.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temp. (°C)	Tid (min.)
Pølser (tykke) 5-10 stk.	4 + 3	Rist + Universalplate	220	5-8 vending 5-8
Oksestek (400-800 g)	4 + 3	Rist + Universalplate	240	8-10 vending 5-7
Toastskiver 5-10 stk.	5	Rist	240	1-2 vending 1-2
Ostesmørbrød 4-6 stk.	4 + 3	Rist + Bakeplate	200	4-8



ØKOGRILL

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med Økogrill-modus. Sett maten midt på platen.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen camembert 2-4 á 75 g (uten forvarming)	3	Rist	200	10-12
Frosne baguetter med fyll (Tomat og mozzarella eller skinke og ost)	3 + 2	Rist + Bakeplate	200	15-20
Frosne fiskepinner (300-700 g) (uten forvarming)	3 + 2	Rist + Bakeplate	200	15-25
Frossen fiskeburger (300-600 g) (uten forvarming)	3	Bakeplate	180-200	20-35



KONVENSJONELL

Vi anbefaler at ovnen forvarmes ved konvensjonell oppvarming.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500-1000 g)	3	Rist	180-200	40-50
Hel fisk (f.eks. ørret) (300-1000 g) 3-4 stykker på hver side	3 + 2	Rist + Universalplate	240	15-20
Fiskefileter (500-1000 g) 3-4 stykker på hver side	3	Bakeplate	200	13-20
Bakte potethalvdeler (500-1000 g)	3	Bakeplate	180-200	30-45
Sukkerbrød (250-500 g)	2	Rist	160-180	20-30
Marmorkake (500-1000 g)	2	Rist	170-190	40-50
Gjærkake på plate med frukt og skorpe (1000-1500 g)	2	Bakeplate	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Rist	190-200	25-30



UNDERVARME + KONVEKSJON

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med undervarme og konveksjonsmodus.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen gjærbakstpai med epler (350-700 g)	3	Rist	180-200	15-20
Frossen butterdeig, små paier med fyll (300-600 g) Pensle med eggeplomme (uten forvarming)	3	Bakeplate	180-200	20-25
Cannelloni/lasagne (250-500 g) Bruk ildfast fat	3	Rist	180	22-30
Gjærdeigpaier med fyll (600-1000 g) Pensle med eggeplomme	3	Bakeplate	180-200	20-30
Hjemmelaget pizza (500-1000 g)	2	Bakeplate	200-220	15-25
Hjemmebakt brød (700-900 g)	2	Rist	170-180	45-55



OVERVARME + KONVEKSJON

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med overvarme og konveksjonsmodus.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temp. (°C)	Tid (min.)
Svinestek med ben (1000 g) Pensle med olje og krydder	3 + 2	Rist + Universalplate	180-200	50-65
Hel kylling (800-1300 g) Pensle med olje og krydder	2 + 1	Rist + Universalplate	190-200	45-65
Kyllingfileter (500-1000 g) Pensle med olje og krydder	4 + 3	Rist + Universalplate	200-220	25-35
Stekt fisk (500-1000 g) Bruk ildfast form, pensle med olje	2	Rist	180-200	30-40
Oksestek (800-1200 g) Pensle med olje og krydder	2 + 1	Rist + Universalplate Legg til 1 kopp vann.	200-220	45-60
Andebryst (300-500 g)	4 + 3	Rist + Universalplate Legg til 1 kopp vann.	180-200	25-35

TESTRETTER

I henhold til standard EN 60350

1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn.

Sett inn bakeplate med skrå side mot bakre ende av ovnen.

Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Tilberedningsmodus	Temp. (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Mørdeigkaker	Bakeplate	3	Konvensjonell	160-170	20-30
		2	Konveksjon	150-160	30-35
	Bakeplate + Universalplate	1 + 4	Konveksjon	150-160	35-40
Småkaker	Bakeplate	3	Konvensjonell	160-180	15-25
		2	Konveksjon	150-160	30-35
	Bakeplate + Universalplate	1 + 4	Konveksjon	150-160	35-40
Sukkerbrød uten fett	Kakeformer (springform) på rist (mørk, ø 26 cm)	2	Konvensjonell	160-180	20-30
		2	Konveksjon	150-160	30-40
Eplekake med gjærdeig	Bakeplate	3	Konvensjonell	170-180	35-40
		2	Konveksjon	150-160	60-70
	Bakeplate + Universalplate	1 + 4	Konveksjon	150-160	70-80
Eplepai	Rist + 2 kakeformer (springformer) * (mørk, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt	Konveksjon	170-190	70-90
	Bakeplate + Rist + 2 kakeformer (springformer) ** (mørk, ø 20 cm)	1 + 3	Konveksjon	170-190	80-100

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

** To kaker settes oppå hverandre i midten.

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med funksjonen for stor grill.

Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Tilberedningsmodus	Temp. (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Toast med hvitt brød	Rist	5	Stor grill	270 °C	1: 1-2 2: 1-1½
Biffburgere * (12 stk.)	Ristbrett + Universalplate (for å samle opp væske)	4	Stor grill	270 °C	1: 14-16 2: 4-6


* **Biffburgere:** Forvarm ovnen i 15 minutter med funksjonen for stor grill.

rengjøring og stell

DAMPRENGJØRING (AVHENDER AV MODELL)

Hvis ovnen er skitten, må den rengjøres og du kan bruke damprengjøring. Det gjør det enklere å rengjøre innsiden av ovnen.



1. Fjern alt tilbehør fra ovnen før du bruker damprengjøringsfunksjonen.
2. Hell 400 ml vann ned i bunnen av ovnen og lukk døren.
3. Drei modusvelgeren til . Når du velger damprengjøringsfunksjonen startes damprengjøringen automatisk etter noen sekunder.
4. Når displayet begynner å blinke og det høres et pip, er damprengjøringen ferdig. Sett modusvelgeren på Av for å avslutte damprengjøringen.
5. Rengjør innsiden av ovnen med en myk, ren klut og fjern gjenværende vann på bunnen av ovnen med en svamp.

Merknader om damprengjøring


- Vær forsiktig hvis døren åpnes før damprengjøringen er fullført. Vannet i bunnen er varmt.
- La aldri vannrester ligge igjen i ovnen over lengre tid, for eksempel over natten.
- Hvis ovnen er veldig skitten, kan du gjenta prosedyren når ovnen er nedkjølt.
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi at du gnir oppvaskmiddel på de vanskelige flekkene før du aktiverer ovnens rengjøringsfunksjon.
- La ovnen stå med en døråpning på 15 ° etter rengjøring for å la indre emaljeoverflater få tørke skikkelig.

KATALYTTEMALJERTE OVERFLATER (AVHENDER AV MODELL)

Det avtakbare dekselet er dekket med en mørk grå katalyttemalje, som kan bli dekket av olje og fett som sirkulerer i luften ved bruk av konveksjonsvarme. Disse avleiringene brennes bort ved stekeovntemperaturer over 200 °C.

1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
2. Etter rengjøring av alle innvendige ovns-overflater settes ovnen på konveksjon 250 °C.

RENGJØRING FOR HÅND

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

Stekeovnens innvendige flater

- Bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann til innvendig rengjøring av stekeovnen.
- Tetningslisten i døren må ikke rengjøres for hånd.
- Bruk et vanlig rengjøringsmiddel for stekeovn for å unngå skade på emaljerte overflater.
- Bruk en spesiell stekeovnsrens ved fjerning av vanskelig smuss.

Stekeovnens utvendige flater

Bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann og tørk med tørkepapir eller et tørt håndkle ved utvendig rengjøring av stekeovnen som ovnsdør, håndtak og display. Spesielt kan det ligge igjen fett og smuss rundt håndtaket og tastene på grunn av den varme luften som kommer fra ovnen, så rengjør håndtaket og tastene etter bruk av ovnen.

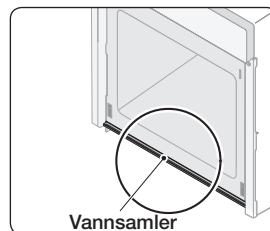
Tilbehør

Vask tilbehøret etter hver gangs bruk, og tørk det av med kjøkkenpapir. Legg det eventuelt i varmt såpevann i omtrent 30 minutter for enklere rengjøring.

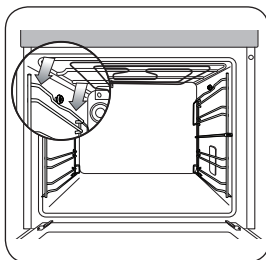
RENGJØRING AV VANNSAMLEREN

Vannsamleren samler opp vannet fra fuktigheten som skapes når ovnen brukes til å tilberede veldig fuktig mat. Matavfall kan bli sittende fast på vannsamleren. Hvis rengjøring ikke utføres kan de innebygde møblene bli ødelagt. Rengjør vannsamleren for å beskytte møblene etter matlaging.

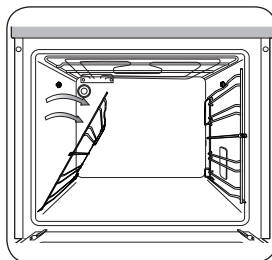
⚠ ADVARSEL: Hvis det oppstår vannlekkasje fra vannsamleren etter matlaging, kontakter du oss på servicesenteret.



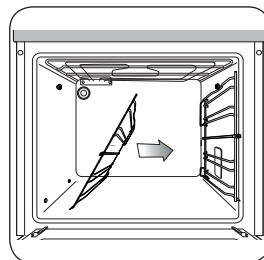
FJERNE SIDEHOLDERNE (AVHENDER AV MODELL)



1. Trykk på den midtre delen av sideholderens øvre del.



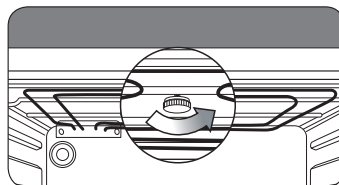
2. Roter sideholderen omtrent 45°.



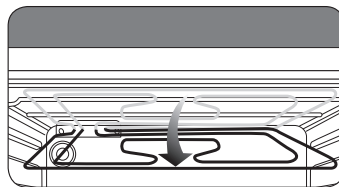
3. Dra og fjern sideholderen fra de nederste to hullene.

RENGJØRE TAKET (AVHENDER AV MODELL)

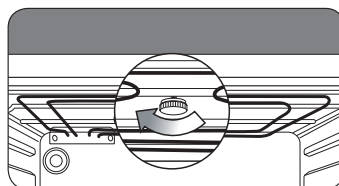
1. Du kan slippe ned grillelementet og det er nyttig ved rengjøring av taket på ovnen. Fjern muttersirkelen ved å vri den mot klokken mens du holder grillelementet.



2. Fronten av grillelementet vipper nedover og grillelementet kan ikke tas ut av ovnen. Ikke press grillelementet ned, da kan det bli deformert.



3. Når rengjøring er utført, løfter du toppen av grillelementet tilbake til det opprinnelige nivået og vrir muttersirkelen med klokken.



FEILSØKING

PROBLEM	LØSNING
Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm?	<ul style="list-style-type: none"> Stekeovnen er kanskje ikke slått på. Slå på stekeovnen. Kontroller at ønskede innstillinger er valgt. Det kan hende at en sikring har røket eller en kretsbyrter er utløst. Skift sikringen eller tilbakestill kretsbyrteren. Kontakt en kvalifisert elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.
Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm selv om stekeovnfunksjon og temperatur er valgt?	<ul style="list-style-type: none"> Ikke la ovnsdøren være åpen mens ovnen er i bruk. Hvis du ikke lar ovnsdøren være åpen, kan det oppstå problemer med de interne elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.
Hva skal jeg gjøre hvis lampen i stekeovnen ikke tennes?	<ul style="list-style-type: none"> Ovnslampen kan være ødelagt. Bytt ut ovnslampen. Hvis ovnslampen ikke fungerer etter at ovnslampen er skiftet, ringer du ditt lokale servicesenter.
Hva gjør jeg hvis kjøleviften kjører etter at ovnen er slått av?	<ul style="list-style-type: none"> Etter at stekeovnen har vært brukt, fortsetter kjøleviften å gå til ovnen er kjølt ned. Kontakt servicesenteret hvis kjøleviften fortsetter å gå etter at stekeovnen er kjølt ned.
Hva skal jeg gjøre hvis ingen av knappene virker?	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller om barnesikringen er aktiv. Hvis barnesikringen ikke er aktivert, ringer du ditt lokale servicesenter.

INFORMASJONSKODER

Alle informasjonskoder skyldes ikke en feil ved ovnen. Se løsningen nedenfor først, og hvis informasjonskodene fremdeles vises, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

KODE	PROBLEM	LØSNING
5-01	Sikkerhetsutkobling Stekeovnen har vært slått på med innstilt temperatur over lang tid. <ul style="list-style-type: none"> Under 105 °C 16 timer Fra 105 °C til 240 °C 8 timer Fra 245 °C til Maks 4 timer 	Slå av ovnen og ta ut maten. La ovnen kjøle seg ned før du bruker den igjen. Siden dette ikke er en feil ved ovnen, bruker du ovnen igjen når du har slått den av og latt den kjøle seg ned.
5E	Tastefeil Denne feilen oppstår når tasten trykkes og holdes inn en stund.	Rengjør tastene og kontroller om det er vann på overflaten rundt tastene. Slå av ovnen og prøv å stille inn på nytt. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.
E- **¹⁾	Sikkerhetsfeil En feil i stekeovnen kan føre til dårlig ytelse og oppstår problemer med sikkerheten.	Slutt å bruke ovnen øyeblikkelig og slå den av. Ring ditt lokale SAMSUNG servicesenter.

1) ** refererer til alle tall.



SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00538A-00



NV70*75-sarja
NV66*75-sarja
NV6584-sarja

Yhdistelmähöyryuuni käyttöopas



Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsungin tuotteen.

SAMSUNG

sisällysluettelo

MEKAANINEN LUKKO

12

- 12 Käyttö:
- 12 Mekaanisen lukon irrottaminen
- 12 Mekaanisen lukon asentaminen

UUNIN OHJAIMET

13

- 13 Uunin ohjaimet

LISÄTARVIKKEET

13

- 13 Lisätarvikkeet

ENSIMMÄINEN PUHDISTUS

15

- 15 Ensimmäinen puhdistus

UUNIN KÄYTTÄMINEN

15

- 15 Aseta lämpötila
- 15 Hyödyllinen automaattinen esilämmitys

AJAN ASETTAMINEN

16

- 16 Aseta kellonaika
- 16 Aseta valmistusajastin
- 16 Aseta lopetusajastin
- 17 Aseta viivekäynnistys
- 17 Aseta munakello

MUUT ASETUKSET

17

- 17 Äänimerkki
- 17 Uunin valo
- 17 Lapsilukko
- 17 Sammutus

RUOANLAITTOTOIMINNOT

18

- 18 Ruoanlaittotoiminnot

AUTOMAATTINEN RUOANVALMISTUS

19

- 19 Yksiosaisen uunin automaattiohjelmat

VALMISTUSOPAS

22

- 22 Kiertoilma
- 22 Iso grilli
- 22 Ekogrilli
- 23 Perinteinen
- 23 Alalämpö + Kiertoilma
- 23 Ylälämpö + Kiertoilma
- 24 Koekeittiössä testatut ruuat

PUHDISTAMINEN JA HUOLTO

25

- 25 Höyrypuhdistus
(vaihtelee mallin mukaisesti)
- 25 Katalyysimaloitu pinta
(vaihtelee mallin mukaisesti)
- 25 Käsinpuhdistus
- 26 Vedenkeräimen puhdistaminen
- 26 Sivuohjainten irrottaminen
(vaihtelee mallin mukaisesti)
- 26 Katon puhdistaminen
(vaihtelee mallin mukaisesti)
- 27 Vianmääritys
- 27 Näyttökoodit

Suomi - 3

oppaan käyttäminen

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteunin.

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.

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia merkkejä:



VAROITUS tai HUOMIO



Tärkeää



Huom.

turvallisuusohjeet

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

VAROITUS

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

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

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

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä. (Vain pistorasiaan liitettävät mallit)

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

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

⚠ **VAROITUS:** Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pikkulapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

Jos tässä laitteessa on höyry- tai automaattipuhdistustoiminto, irtoava lika ja kaikki tarpeettomat astiat tulee poistaa uunista höyrypuhdistuksen tai automaattipuhdistuksen ajaksi. (Koskee vain niitä malleja, joissa on puhdistustoiminto.)

Jos tässä laitteessa on automaattipuhdistustoiminto, uunin pinnat voivat kumentua puhdistustoiminnon aikana tavallista kuumemmiksi. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta. (Koskee vain niitä malleja, joissa on puhdistustoiminto.)

Käytä vain tähän uuniin suositeltua lämpömittaria. (Vain lämpötilatunnistimella varustetut mallit)

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

⚠ **VAROITUS:** Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Älä puhdista uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

⚠ **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.

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

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

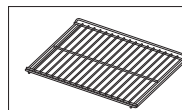
Luukun ulkopinta voi kuumentua laitteen ollessa käytössä.

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

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

Aseta ylös taivutettu sivu taakse tukemaan painavaa kuormaa.

(Vaihtelee mallin mukaisesti)



⚠ HUOMIO

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

Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasennusliike.

Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vaurioitunutta laitetta.

Korjauksia laitteeseen saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Asiantuntematon korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Ota yhteyttä SAMSUNGin huoltoon tai jälleenmyyjään, jos uuni kaipaa korjausta.

Sähköjohdot tai -kaapelit eivät saa olla kosketuksissa uuniin.

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

Laitte on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.



Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.

Jos tässä laitteessa on höyrytystoiminto, älä käytä laitetta, jos vesisäiliö on vaurioitunut. (Koskee vain malleja, joissa on höyrytystoiminto.)

Jos säiliö on murtunut tai rikki, älä käytä sitä, vaan ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen. (Koskee vain malleja, joissa on höyrytystoiminto.)

Tämä uuni on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen kotitalouksissa.

Uunia käytettäessä sen sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi. Älä koske uunin sisäpintoja tai lämpövastuksia ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla.

Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.
Uunin pinnat kuumenevat, kun sitä käytetään korkeassa lämpötilassa pitkän aikaa.
Varo uunista tulevaa kuumaa ilmaa ja höyryä, kun avaat luukkua.
Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia, alkoholi saattaa höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan päästessään kosketuksiin jonkin uunin kuuman osan kanssa.
Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.
Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.
Pakasteruuat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voisi vääntyä suuren lämpöeron vuoksi.
Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Se voi vaurioittaa emalipintaa.
Uunia käytettäessä sen luukun tulee olla kiinni.
Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin kuumenemisen, mikä voi vaurioittaa emalipintoja ja estää ruoan kunnollisen kypsymisen.
Hedelmämehusta jää tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille. Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.
Älä pane astioita uunin luukun päälle.
Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin.
Älä astu luukun päälle tai nojaa siihen äläkä aseta luukun päälle mitään painavia esineitä.
Älä käytä luukun avaamiseen liikaa voimaa.
 VAROITUS: Älä irrota laitetta verkkovirrasta, vaikka ruoanvalmistus olisi päättynyt.
 VAROITUS: Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.

LAMPUN VAIHTO

Sähköiskun vaara!

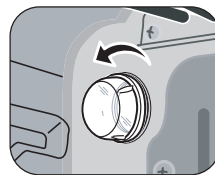
Toimi seuraavasti ennen lampun vaihtamista:

- Katkaise uunista virta.
- Irrota uuni verkkovirrasta.
- Suojaa sähkölamppua ja sen lasikupua panemalla kangasta pehmusteeksi uunin pohjalle.
- Voit ostaa uuden lampun SAMSUNG-huollosta.

Uunin takavallo

1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä.

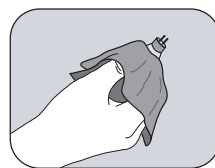
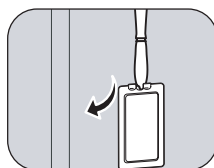
Irrota metallirengas ja tiivisterengas ja puhdista lasikupu. Asenna uuniin tarvittaessa uusi 25-wattinen, 300 °C:n kuumuuden kestävä lamppu.




2. Puhdista tarvittaessa lasikupu, metallirengas ja tiivisterengas.
3. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.
4. Asenna lasikupu takaisin paikoilleen vaiheen 1 mukaiseen paikkaan ja käännä sitä myötäpäivään.

Uunin sivuvalo (vaihtelee mallin mukaisesti)

1. Irrota suojalasi pitämällä yhdellä kädellä kiinni sen alaosasta ja työntämällä lasin ja kehyksen väliin terävä esine, esimerkiksi veitsi.

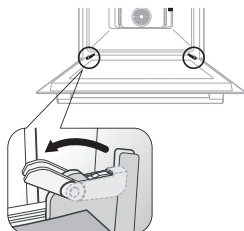


2. Työnnä kehys irti.
 3. Korvaa vanha lamppu tarvittaessa uudella, 25-40 W:n halogeenilampulla, joka kestää 300 asteen lämpötilan.
-  **Vinkki:** Käsittele halogeenilamppua aina kankaan sisällä, jottei sormistasi jää lampun pintaan rasvaa. Se lisää lampun käyttöikää, kun vaihdat lamppua.
4. Asenna suojuslasi paikoilleen.

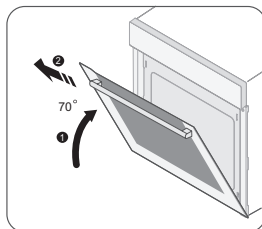
LUUKUN IRROTTAMINEN

Luukkua ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos se on välttämätöntä esim. puhdistamisen vuoksi, noudata näitä ohjeita.

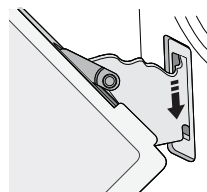
⚠ HUOMIO: Uunin luukku on painava.



1. Avaa luukku ja käännä molempien saranoiden vivut kokonaan auki.



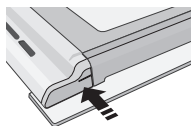
2. Sulje luukkua noin 70°. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin ja vedä ylöspäin kunnes saranat voidaan irrottaa.



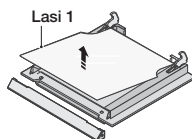
3. Puhdistuksen jälkeen kiinnitä luukku toistamalla vaiheet 1 ja 2 käänteisessä järjestyksessä. Saranavipu on suljettava molemmilta sivuilta.

LUUKUN LASIEN IRROTUS

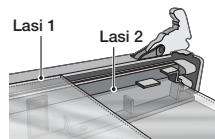
Luukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Nämä lasit voidaan irrottaa puhdistusta varten.



1. Paina luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia painikkeita.



2. Irrota luukun lista ja poista luukun lasit 1 ja 2.



3. Kun olet puhdistanut lasit, kokoa luukku toistamalla vaiheet 1 ja 2 käänteisessä järjestyksessä. Tarkista lasien 1 ja 2 oikea sijaintipaikka yllä olevasta kuvasta.



KIINNITTÄMINEN: Luukun laseja on mallista riippuen 2-4 kpl. Kun asennat lasia 1, aseta kirjoitus alareunaan.

AUTOMAATTINEN VIRRANSÄÄSTÖTOIMINTO

- Jos et valitse mitään toimintoa, kun laitteen asetusten tekeminen on kesken tai kun laite on tilapäisesti pysähtyneenä, toiminto peruuntuu ja kello palautuu näyttöön 10 minuutin kuluttua.
- Valo: Voit sammuttaa uunin valon ruoanlaiton aikana painamalla uunin valopainiketta. Uunin valo sammutetaan virransäästösyistä muutama minuutti ruoanvalmistusohjelman käynnistämisen jälkeen.



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

asentaminen

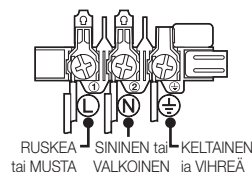
⚠ Asentamisen turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon soveltuvien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

- Varmista uunia asennettaessa jännitteellisten osien suojaus.

Sähkökytkentä

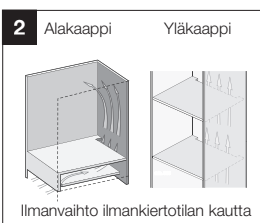
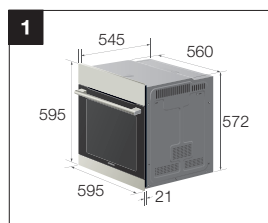
Jos laitetta ei kytketä verkkovirtaan pistokeella, kytkennän tulopuolelle on asennettava turvallisuussyistä moninapainen irtikytkentälaitte (kosketinväli vähintään 3 mm). Sähköjohton (H05 RR-F tai H05 VV-F, väh. 2,5 mm²) on oltava niin pitkä, että se voidaan kiinnittää uuniin, joka seisoo lattialla sijoituskalusteensa edessä. Avaa uunin kytkentöjen taustalevy ruuviavaimella ja löysää johdon vedonpoistimen ruuvit. Asenna vasta sen jälkeen sähköjohtot asianmukaisiin liittimiin. Uuni maadoitetaan (⏏)-liittimen kautta. Keltainen ja vihreä johto (maatto) täytyy kytkeä ensin ja niiden on oltava muita pitempiä. Jos uuni kytketään verkkovirtaan pistokeella, pistokkeeseen tulee päästä helposti käsiksi uunin asentamisen jälkeenkin. Samsung ei vastaa sellaisista vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.



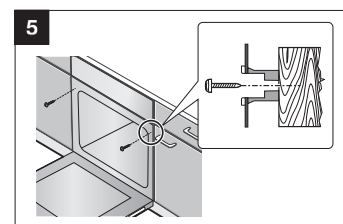
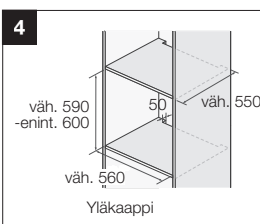
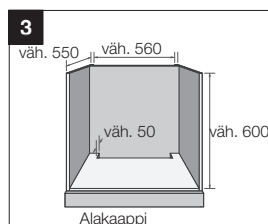
⚠ **VAROITUS:** Älä anna liitosjohdon juuttua mihinkään asennuksen aikana ja estä sitä pääsemästä kosketuksiin uunin kuumien osien kanssa.

Asentaminen kaapistoon

Asennuskalusteiden muovi- ja liimapintojen tulee kestää 90 °C:n lämpötila ja niiden viereisten kalusteiden 75 °C:n lämpötila. Samsung ei vastaa kuumuuden aiheuttamista kaappien muovi- tai liimapintojen vaurioista.



Sen keittiökaapiston pohjassa, johon uuni asennetaan, tulisi olla ilmankiertotila. Alahyllyn ja tukiseinän väliin tulee jättää n. 50 mm:n kokoinen tila ilmanvaihtoa varten. Jos uuni asennetaan liedon alle, on noudatettava liedon asennusohjeita.



Työnnä laite täysin kaapiston sisään ja kiinnitä uuni tiiviisti paikoilleen molemmilta sivuilta kahden tähän tarkoitukseen varatun ruuvien avulla. Varmista, että laitteen ja sen viereisen kaapin väliin jää vähintään 5 mm:n kokoinen aukko.

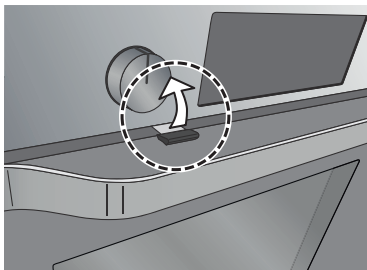
Poista uunin luukusta ja sisältä suojakalvot, teipit, paperit ja lisätarvikkeet asennuksen jälkeen. Ennen kuin irrotat uunin kalusteista, katkaise sen virransyöttö ja irrota sen molemmilla sivuilla olevat kaksi ruuvia.

⚠ **VAROITUS:** Asennuskalusteisiin on jätettävä vähintään kuvassa näytetyt ilmankiertotilat ilmanvaihtoa varten. Älä peitä tätä tilaa välilistoilla, sillä tilaa käytetään ilmanvaihtoon.

🔧 Uunin etupuolen ulkoasu, esimerkiksi kahva, on erilainen eri malleissa. Uuni on kuitenkin kooltaan samanlainen kuin kuvassa.

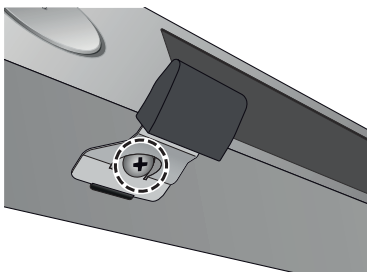
mekaaninen lukko

KÄYTTÖ:



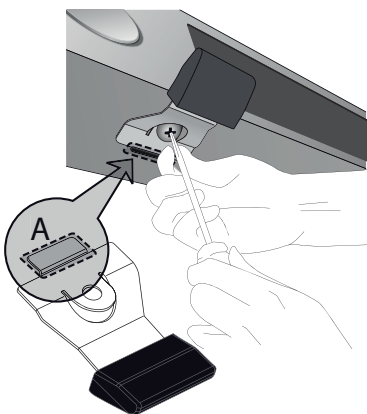
Kun avaat luukun, nosta sen mekaanista lukkoa ylöspäin samalla, kun vedät sen auki.

MEKAANISEN LUKON IRROTTAMINEN



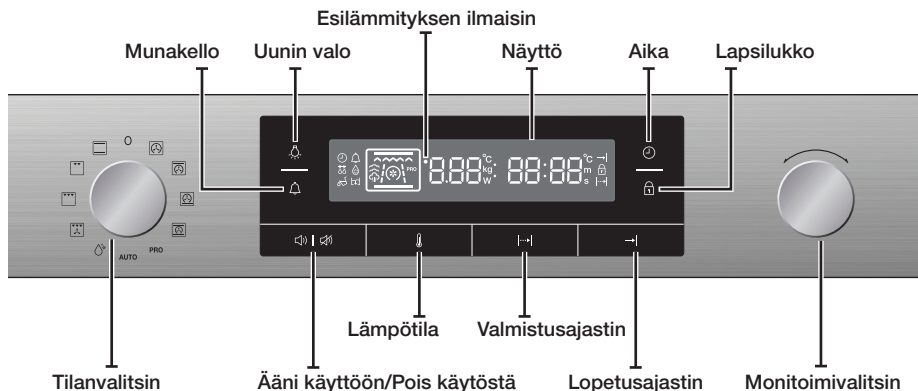
Poista mekaanisen lukon ruuvi.

MEKAANISEN LUKON ASENTAMINEN



1. Aseta mekaanisen lukon osa "A" kuvassa näkyvään aukkoon.
2. Ruuvaa mekaaninen lukko kiinni.

uunin ohjaimet



Etupuoli

Etupaneelia on saatavana useita materiaali- ja väri vaihtoehtoja kuten ruostumaton teräs, valkoinen, musta ja lasi. Koska kehitämme laatua jatkuvasti, laitteen ulkoasu saattaa muuttua.

lisätarvikkeet

Saat uuden Samsung-uunin kanssa runsaasti lisätarvikkeita, joista on hyötyä monenlaisten ruokalajien valmistuksessa. Eri mallien kanssa toimitetaan alla kuvattuja lisätarvikkeita.



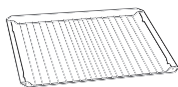
HUOMIO: Lisätarvikkeet tulee asettaa huolellisesti uunin sisällä oleville uunitasoille. Peltien ja astioiden tulee olla vähintään 2 cm uunin pohjaa ylempänä, jottei emalipinta vaurioidu.



VAROITUS: Ole huolellinen, kun otat ruuat ja/tai varusteet uunista. Kuumat ruuat, varusteet ja pinnat voivat polttaa!



Lisätarvikkeisiin voi tulla epämuodostumia, kun ne kuumenevat. Epämuodostuma häviää, kun tarvike jäähtyy eikä tämä vaikuta uunin toimintaan.



Ritiätaso

Ritiätasoa käytetään grillaukseen ja paahattamiseen. Sitä voidaan käyttää vuokien ja muiden leivonta-astioiden kanssa. Aseta ylös taivutettu sivu taakse tukemaan painavaa kuormaa.



Uuniritilä (vaihtelee mallin mukaisesti)

Uuniritilää käytetään grillaukseen ja paahattamiseen. Sitä voidaan käyttää yhdessä pellin kanssa estämään ruoista tippuvien nesteiden pääsy uunin pohjalle.



Uunipelti (vaihtelee mallin mukaisesti)

Uunipelti (syvyys: 20 mm) kakuille, pikkuleiville ja muille leivonnaisille. Aseta viisto reuna eteen.



Yleispelti (vaihtelee mallin mukaisesti)

Yleispelti (syvyys: 30 mm) kakuille, pikkuleiville ja muille leivonnaisille. Se sopii myös paattamiseen. Sitä voidaan käyttää yhdessä uuniritilän kanssa estämään ruoista tippuvien nesteiden pääsy uunin pohjalle. Aseta viisto reuna eteen.



Syvä pelti (vaihtelee mallin mukaisesti)

Syvä pelti (syvyys: 50 mm) sopii myös paattamiseen. Sitä voidaan käyttää yhdessä uuniritilän kanssa estämään ruoista tippuvien nesteiden pääsy uunin pohjalle. Aseta viisto reuna eteen.



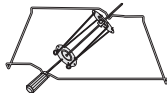
Paistinvarras (vaihtelee mallin mukaisesti)

Paistinvarrasta voidaan käyttää esimerkiksi kanan grillaamiseen. Paistinvarrasta voidaan käyttää ainoastaan yksiosaisessa tilassa tasolla 3, sillä varras yhdistetään takaseinässä olevaan kiinnikkeeseen. Irrota musta muovikahva ennen ruoanlaittoa.

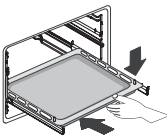
Paistin- ja saslik-varras (vaihtelee mallin mukaisesti)

Käyttö:

- Aseta pelti tasolle 1 (ilman pannunalusta) keräämään lihan nesteet, tai uunin pohjalle, jos kypsennettävä liha on muutoin liian iso.
- Kiinnitä yksi haarukoista vartaaseen ja pane paistettava liha vartaaseen;
- Varraspaistossa voit kypsentää pellin reunoilla samalla myös esikypsytettyjä perunoita ja vihanneksia.
- Työnnä kehikko keskitasoon "v"-kulma edellä.
- Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin sitä on helpompi käsitellä.
- Pane varras kehikolle terävä pää uunin takaseinää kohti ja työnnä vartaan pää varovasti takaseinässä olevan kääntömekanismin sisään. Vartaan tylpän pää tulee asettua kehikon v-kulmaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukku estämässä vartaan liikkumista; ne toimivat myös kahvan tukena.)
- Irrota kahva ennen ruoanlaittoa. Kiinnitä kahva uudelleen paiston jälkeen, jotta saat poistettua vartaan kehikosta.

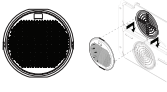


Suosittellemme käyttämään vartaita ainoastaan alle 1,5 kg painaville ruoille.



Teleskooppiohjaimet (vaihtelevat mallin mukaisesti)

- Voit asettaa ritilätason tai pellin uuniin liu'uttamalla ensin yhden tason teleskooppiohjaimet ulos.
- Aseta ritilätaso tai pelti ohjainten päälle ja työnnä ohjaimet kokonaan takaisin uuniin. Sulje luukku vasta, kun teleskooppiohjaimet ovat kokonaan uunin sisällä.



Rasvasuodatin (vaihtelee mallin mukaisesti)

Uunin takaseinään asennettu rasvasuodatin suojaa tuuletinta, pyöreää lämmitintä ja uunin sisätiloja lialta, erityisesti rasvaroiskeilta. Suosittelemme käyttämään rasvasuodatinta liharuokia valmistettaessa. Muista poistaa suodatin aina, kun paistat leivonnaisia! Jos suodatin on paikoillaan leivonnaisia paistettaessa, lopputulos ei välttämättä ole kovin hyvä.

ensimmäinen puhdistus

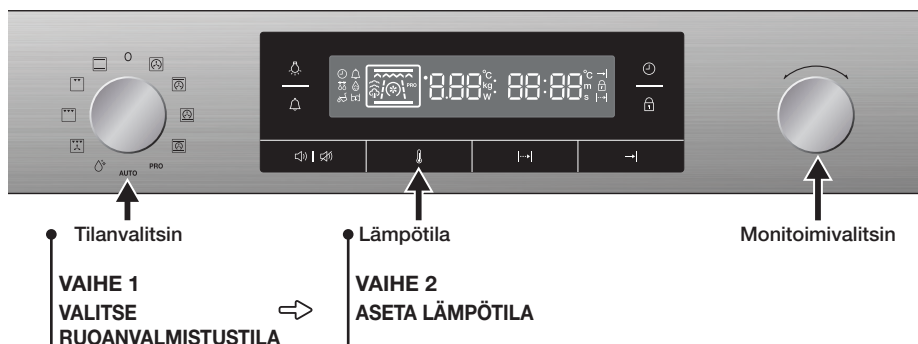
Ennen kuin uunia käytetään ensimmäistä kertaa, se tulee puhdistaa, jotta uuden uunin haju poistuisi.

1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
2. Lämmitä uunia kiertoilalla 200 asteessa tai perinteisessä tilassa 200 asteessa tunnin ajan. Näin uunista poltetaan pois sinne valmistuksen aikana mahdollisesti jääneet aineet.
3. Sammuta uuni tunnin kuluttua kääntämällä tilanvalitsin sammutusasentoon.

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

uunin käyttäminen

Ruoanlaitto uudella uunillasi tapahtuu seuraavien perusvaiheiden mukaisesti.



ASETA LÄMPÖTILA

Lämpötila voidaan asettaa ruoanlaittotoiminnon asettamisen jälkeen.

Kaikilla ruoanlaittotoiminnoilla on omat lämpötilarajansa, jotka löydät käyttöoppaan ruoanvalmistusosiosta.

1. Paina -painiketta, jolloin lämpötilan kuvake alkaa vilkkua.
2. Aseta haluamasi lämpötila kääntämällä monitoimivalitsinta.
3. Paina -painiketta uudelleen.

Voit muuttaa lämpötilaa ruoanlaiton aikana samassa järjestyksessä kuin edellä.

HYÖDYLLINEN AUTOMAATTINEN ESILÄMMITYS

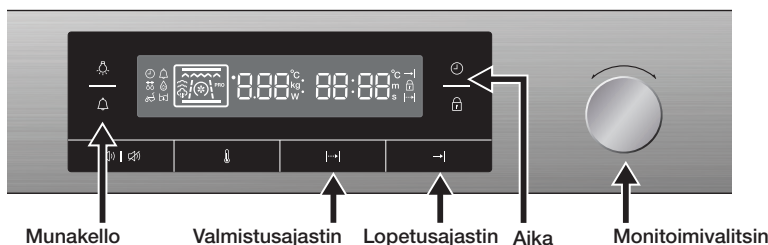
Joihinkin uunin ruoanlaittotoimintoihin sisältyy nopea esilämmitysvaihe.

Tilasta ilmoitetaan näytössä lämpötila-asetuksen vieressä.

Esilämmitysvaiheen aikana käytetään useita lämpövastuksia, jotta uuni lämpenisi nopeammin.

Vaikka nostaisit lämpötilaa, uuni muuttaa tavoitelämpötilan automaattisesti ja automaattinen esilämmitys käynnistyy. Kun valittu lämpötila saavutetaan, esilämmityksen ilmaisin sammuu ja äänimerkki muistuttaa, että ruoka tulisi laittaa uuniin.

ajan asettaminen



ASETA KELLONAIKA

Uunin kellonaika on asetettava ensimmäisellä käyttökerralla tai sähkökatkon jälkeen.

1. Paina -painiketta, jolloin tuntien kuvake alkaa vilkkua.
2. Aseta tunnit kääntämällä monitoimivalitsinta.
3. Paina -painiketta, jolloin minuuttien kuvake alkaa vilkkua.
4. Aseta minuutit kääntämällä monitoimivalitsinta.
5. Aseta aika painamalla -painiketta uudelleen.



Voit nollata ajan samassa järjestyksessä kuin edellä.

Ruuanlaiton aikana kellonajan saa näkyviin painamalla -painiketta.

ASETA VALMISTUSAJASTIN

Kun olet valinnut ruoanlaittotoiminnon, voit asettaa kypsennysajan. Kun asetettu aika päättyy, vastuksista katkeaa automaattisesti virta.

1. Paina -painiketta, jolloin valmistusajastimen kuvake alkaa vilkkua.
2. Valitse haluamasi valmistusajastimen aika monitoimivalitsimella.
3. Paina -painiketta uudelleen.



Voit nollata valmistusajastimen ajan samassa järjestyksessä kuin edellä. Kun asetettu aika on kulunut umpeen, näytössä vilkkuu "0:00" ja uuni antaa äänimerkin. Voit asettaa uuden valmistusajastimen ajan tai sammuttaa uunin.

Voit peruuttaa valmistusajastimen painamalla -painiketta ja asettamalla valmistusajastimen nollaan.

ASETA LOPETUSAJASTIN

Kun olet valinnut ruoanlaittotoiminnon, voit asettaa kypsennyksen lopetusajan. Kun asetettu aika päättyy, vastuksista katkeaa automaattisesti virta.

1. Paina -painiketta, jolloin lopetusajastimen kuvake alkaa vilkkua.
2. Valitse haluamasi lopetusajastimen aika monitoimivalitsimella.
3. Paina -painiketta uudelleen.






Voit nollata lopetusajastimen ajan samassa järjestyksessä kuin edellä. Kun asetettu aika on kulunut umpeen, näytössä vilkkuu "0:00" ja uuni antaa äänimerkin.


Voit peruuttaa lopetusajastimen painamalla -painiketta ja asettamalla lopetusajastimen nykyiseen kellonaikaan.

ASETA VIIVEKÄYNNISTYS

Jos lopetus aika asetetaan vasta kypsennysajan jälkeen, uuni laskee uudelleen kypsennysajan ja lopetusajan ja käynnistyy tarvittaessa viivästetysti.



 **VAROITUS:** Älä jätä ruokaa liian pitkäksi aikaa uuniin, sillä ruoka voi pilaantua.



1. Paina -painiketta, jolloin valmistusajastimen kuvake alkaa vilkkua.
2. Valitse valmistusajastimen aika monitoimivalitsimella.
3. Paina -painiketta, jolloin lopetusajastimen kuvake alkaa vilkkua.
4. Valitse haluamasi lopetusajastimen aika monitoimivalitsimella.
5. Viivekäynnistyskohta lasketaan automaattisesti ja uuni odottaa siihen asti.

 Valmistusajastin, lopetusajastin ja viivekäynnistys voidaan asettaa ruoanlaitto toiminnon valinnan jälkeen.

ASETA MUNAKELLO





Munakello voidaan asettaa riippumatta uunin toiminnoista ja sitä voidaan käyttää samanaikaisesti valmistusajastimen ja lopetusajastimen kanssa. Munakellolla on oma äänimerkkinsä, joka on erilainen kuin muut.

1. Paina -painiketta, jolloin munakellon kuvake alkaa vilkkua.
2. Valitse haluamasi munakellon aika monitoimivalitsimella.
3. Paina -painiketta uudelleen.

 Voit perua munakellon käytön pitämällä -painiketta painettuna kaksi sekuntia. Voit nollata munakellon ajan samassa järjestyksessä kuin edellä. Kun asetettu aika on kulunut umpeen, näytössä vilkkuu "0:00" ja uuni antaa äänimerkin.


muut asetukset

ÄÄNIMERKKI

 |  Äänimerkin saa päälle tai pois päältä pitämällä  | -painikkeita painettuina 3 sekuntia.



UUNIN VALO



Sytytä tai sammuta valo painamalla -painiketta. Uunin valo sammutetaan virransäästösyistä muutama minuutti ruoanvalmistuksen aloittamisen jälkeen.

LAPSILUKKO



Lapsilukon saa päälle tai pois päältä pitämällä -painiketta painettuna 3 sekuntia. Kun lapsilukkotoiminto on käytössä, näytössä näkyy . Voit käyttää lapsilukkoa myös ruoanlaiton aikana. Tällöin mitkään painikkeet ja valintanuppi eivät reagoi kosketukseen, mutta uuni voi sammuttaa kääntämällä jakovalitsimen sammutustilaan.

SAMMUTUS



Kun uuni sammutetaan, kaikki lämpövastukset lakkaavat toimimasta. Tuuletin jatkaa turvallisuussyistä toimintaansa jonkin aikaa uunin sammuttamisen jälkeen.

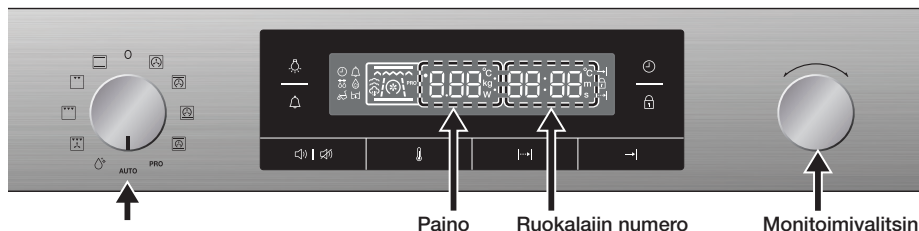
ruoanlaittoiminnot

Uunissa on useita toimintoja, jotka on kuvattu alla.

Merkki	Toiminnon lämpötila-alue	Käyttö
	Perinteinen, 40-250 °C	Lämpö säteilee ylä- ja alavastuksesta. Tätä toimintoa suositellaan lähes kaiken tyyppisten ruokalajien tavalliseen leipomiseen ja paistamiseen. Suositeltu lämpötila: 200 °C
	Kiertoilma 40-250 °C	Kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan pakasteille ja leivontaan. Suositeltu lämpötila: 170 °C
	Ylälämpö + Kiertoilma 40-250 °C	Ylävastusten ja kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan rapeakuoriseen paahtamiseen esimerkiksi lihalle. Suositeltu lämpötila: 190 °C
	Alalämpö + Kiertoilma 40-250 °C	Alavastusten ja kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan pizzoille, leivälle ja kakuille. Suositeltu lämpötila: 190 °C
	Iso grilli 40-270 °C	Lämpö säteilee grillistä laajalla alueella. Tätä toimintoa suositellaan lasagne-tyyppiselle ruualle ja lihan grillaukseen. Suositeltu lämpötila: 240 °C
	Ekogrilli 40-270 °C	Lämpö säteilee grillistä pienellä alueella. Tätä toimintoa suositellaan pienille ruokamääriille, jotka tarvitsevat vähän lämpöä, kuten kala ja täytetyt patongit. Suositeltu lämpötila: 240 °C
	Tuuletingrilli 40-270 °C	Kahden ylävastuksen tuottama lämpö jakautuu uuniin tuulettimien avulla. Tämä tila sopii lihan ja kalan grillaamiseen. Suositeltu lämpötila: 240 °C
	Tehovalmistus 40-250 °C	Tämä ottaa kaikki vastukset käyttöön vuorotellen. Lämpöä voivat tuottaa esimerkiksi ylä- ja alavastus sekä kiertoilmatuuletin. Lämpö jakautuu uuniin tasaisesti. Tämä tila sopii sellaisten suurten ruokamäärien valmistukseen, jotka tarvitsevat kuumuutta. Tällaisia ovat esimerkiksi laajat gratiinit sekä piirakat. Suositeltu lämpötila: 170 °C
PRO	Pro-paistaminen 40-150 °C	Tähän tilaan kuuluu automaattinen lämmitys 220 °C:n lämpötilaan. Ylävastus ja kiertoilmatuuletin toimivat lihan käristämisen aikana. Tämän vaiheen jälkeen ruokaa kypsytetään hiljalleen ennalta valitussa matalassa lämpötilassa. Uuni käyttää tässä vaiheessa ylä- ja alavastuksia. Tämä tila soveltuu lihan paahtamiseen, linnunlihalle ja kalalle. Suositeltu lämpötila: 100 °C

automaattinen ruoanvalmistus

Automaattisessa ruoanlaittotoiminnossa voit valita haluamasi automaattiohjelman paistamiseen, paahtamiseen ja leipomiseen.



1. Käännä tilanvalitsin automaattiseen ruoanlaittotilaan.
2. Valitse haluamasi ruokalajinnumero monitoimivalitsimella ja odota 4-5 sekuntia.
3. Valitse haluamasi paino monitoimivalitsimella ja odota 4-5 sekuntia.
4. Automaattiset valmistusohjelmat käynnistyvät automaattisesti 4-5 sekunnin kuluttua.

YKSIOSAISEN UUNIN AUTOMAATTIOHJELMAT

Seuraavassa taulukossa on 25 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan. Se sisältää niihin liittyvät määrät, painorajat ja asianmukaiset suositukset. Esiohjelmoidut valmistustilat ja -ajat lisäävät käyttömukavuutta. Käytä näitä ohjeita ruoanvalmistuksessa. Aseta ruoka aina kylmään uuniin.

Nro	Ruokalaji	Paino/kg	Lisätarvike	Uunitaso	Suositus
A:01	Pakastepizza	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Ritilätaso	2	Aseta pakastepizza ritilätason keskelle. Suosittelemme ohuille pizzoille asetusta 0,3-0,6 kg ja runsastäyteisille pizzoille asetusta 0,7-1,0 kg.
A:02	Pakastetut ranskalaiset perunat	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Uunipelti	2	Levitä pakastetut ranskalaiset perunat tasaisesti uunipellille. Ensimmäistä asetusta suositellaan ohuille ranskanperunoille, toista asetusta paksuille uuniperunoille. Käytä leivinpaperia. Suosittelemme kääntämään ruoan, kun 2/3 valmistusajasta on kulunut.
A:03	Pakastetut kroketit	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Uunipelti	2	Aseta pakastetut perunakroketit tasaisesti uunipellille. Suosittelemme kääntämään ruoan, kun 2/3 valmistusajasta on kulunut.
A:04	Kotitekoinen lasagne	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Ritilätaso	3	Käytä uuninkestävää lasiastiaa. Aseta kylmä tai kotitekoinen lasagne grilliritilän päälle uunin keskelle.
A:05	Naudanpihvit	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Ritilätaso Yleispelti	4 3	Aseta 2-6 naudanpihviä ritilätasolle tasaisesti vierekkäin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille pihveille. Käännä äänimerkin kuullessa.

Nro	Ruokalaji	Paino/kg	Lisätarvike	Uunitaso	Suositus
A:06	Paahtopaisti	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Ritilätaso Yleispelti	2 1	Marinoi paahtopaisti ja aseta se ritilätasolle. Lisää 2,5 dl vettä yleispellille. Käännä äänimerkin kuullessa. Kääri alumiinifolioon valmistuksen jälkeen ja anna seistä 5-10 minuuttia.
A:07	Porsaanpaisti	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Ritilätaso Yleispelti	2 1	Aseta marinoitu porsaanpaisti ritilätasolle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin.
A:08	Lampaan- kyljykset	1. 0,3-0,4 2. 0,5-0,6	Ritilätaso Yleispelti	4 3	Marinoi lampaankyljykset. Aseta lampaankyljykset ritilätasolle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille kyljyksille.
A:09	Kananpalat	1. 0,5-0,7 2. 1,0-1,2	Ritilätaso Yleispelti	4 3	Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta kananpalat vierekkäin ritilätasolle.
A:10	Paisti kana	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Ritilätaso Yleispelti	2 1	Sivele kylmä kana ruokaöljyllä ja mausteilla, ja aseta se ritilätasolle rintapuoli ylöspäin.
A:11	Ankanrinta	1. 0,3-0,5 2. 0,6-0,8	Ritilätaso Yleispelti	4 3	Valmistele ankanrinta ja aseta se ritilätasolle rasvapuoli ylöspäin. Ensimmäinen asetus on yhdelle ankanrinnalle, toinen asetus on 2 paksulle ankanrinnalle.
A:12	Kalkkuna-rulla	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Ritilätaso Yleispelti	2 1	Aseta kalkkunarulla ritilätasolle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin.
A:13	Höyrytetty kala	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Ritilätaso	2	Aseta valmisteltu raaka kala (esimerkiksi taimen, kolja tai turska) sopivan kokoiseen kannelliseen lasiastiaan. Lisää astiaan nestettä (esimerkiksi 3-4 rkl sitruunamehua, valkoviiniä tai vettä), kunnes astian alaosa on peittynyt, ja peitä astia kannella. Aseta astia ritilätasolle. Jos pidät enemmän ruskistetusta ruoasta, hiero kalan pintaan oliiviöljyä äläkä peitä astiaa.
A:14	Kalapaisti	1. 0,5-0,7 2. 0,8-1,0	Ritilätaso Yleispelti	4 3	Aseta kalat pää edellä ritilätasolle. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu 2 kalalle, toinen asetus 4 kalalle. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kokonaisen kalan kanssa, esimerkiksi taimen tai hauki.
A:15	Lohifileet	1. 0,3-0,4 2. 0,7-0,8	Ritilätaso Yleispelti	4 3	Asettele lohifileet ritilätasolle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin.
A:16	Uuniperunat	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Uunipelti	2	Huuhtele perunat, leikkaa perunat puoliksi. Sivele oliiviöljyllä, yrteillä ja mausteilla. Asettele tasaisesti pellille. Ensimmäinen asetus on pienille perunoille (à 100 g), toinen asetus on suurille uuniperunoille (à 200 g).
A:17	Paahdetut kasvikset	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Yleispelti	4	Aseta kasvikset, kuten viipaloitu kesäkurpitsa, paloiteltu paprika, viipaloitu munakoiso, herkkusieniä ja kirsikkatomaatteja yleispellille. Sivele oliiviöljyn, yrttien ja mausteiden seoksella.

Nro	Ruokalaji	Paino/kg	Lisätarvike	Uunitaso	Suositus
A:18	Vihannes-gratiini	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Ritilätaso	2	Valmista vihannesgratiini uuninkestävässä pyöreässä astiassa. Aseta astia ritilätasolle uunin keskelle.
A:19	Tiikerikakku	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Ritilätaso	2	Aseta taikina sopivan kokoiseen pyöreään ja syvään uunivuokaan, kun valmistat vuoka- tai rengaskakkuja. Ohjelma soveltuu marmori-, sitruuna- ja hasselpähkinäkakkujen taikinoille.
A:20	Muffinssit	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Ritilätaso	2	Kaada muffinssitaikina metalliseen muffinssiastiaan, johon mahtuu 12 muffinssia. Aseta astia ritilälle. Painoluokkaa 0,5-0,6 kg suositellaan 45 g:n muffinssille, painoluokkaa 0,7-0,8 kg taas keskikokoisille 65 g:n muffinssille.
A:21	Valkoinen leipä	1. 0,7-0,8	Ritilätaso	2	Tämä ohjelma soveltuu sekaleiville, joissa käytetään 500 g vehnä jauhoja. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita. Kaada hiivataikina neliskulmaiseen paistoastiaan. Sivele taikinan pinta vedellä. Leikkaa pituussuunnassa veitsellä.
A:22	Kokojyväleipä	1. 0,7-0,8	Ritilätaso	2	Tämä ohjelma soveltuu sekaleiville, joissa käytetään 500 g vehnä- ja ruisjauhoja. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita. Kaada hapate (hapantaikina) sopivaan neliskulmaiseen paistoastiaan. Sivele taikinan pinta vedellä. Leikkaa pituussuunnassa veitsellä.
A:23	Sämpylät/ Ciabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Uunipelti	3	Ensimmäinen asetus soveltuu pienille taikina-annoksille, kuten sämpylöille, tai voisarvien tuoretaikinalle (4-8 kpl). Toinen asetus soveltuu kotitekoisten ciabatta-leipien tai patonkien taikinalle (2-6 kpl). Käytä leivinpaperia.
A:24	Kotitekoinen pizza	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Uunipelti	2	Ensimmäinen asetus soveltuu pizzapaloille (7-9 kpl). Toinen asetus soveltuu yhdelle pyöreälle tai pellin kokoiselle pizzalle. Painoalueissa on otettu huomioon myös täytteet, kuten kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Jos pidät rapeasta kuoresta, suosittelemme uunin esilämmittämistä alalämmöllä ja kiertoilmatilassa 5 minuuttia.
A:25	Hiivataikinan kohotus	1. 0,2-0,4 (pizzataikina) 2. 0,4-0,6 (hiivataikina) 3. 0,6-0,8 (leipätaikina)	Ritilätaso	2	0,2-0,4 kg:n painoasetus on tarkoitettu hiivataikinapohjaisten pizzojen ja kakkujen valmistamiseen sekä leipätaikinan kohottamiseen. Kaada taikina isoon pyöreään astiaan ja peitä muovikelmulla. 0,4-0,6 kg:n asetus on tarkoitettu leipätaikinoille, esimerkiksi hiiva- tai hapantaikinalle. 0,6-0,8 kg:n asetus on tarkoitettu hapatteille. Vaivaa taikina käsin, kaada se leivontavuokaan ja peitä se muovikelmulla.

valmistusopas



KIERTOILMA

Suosittellemme uunin esilämmittämistä kiertoilmatilaa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Lisätarvike	Lämpö (°C)	Aika (min)
Lammaspaisti (350-700 g) Sivele ruokaöljyllä ja mausteilla	3 + 2	Ritilätaso + Yleispelti	190-200	40-50
Pakastekroketit (500-1000 g)	2	Uunipelti	180-200	25-35
Pakastetut ranskalaiset perunat (300-700 g)	2	Uunipelti	180-200	20-30
Pakastepizza (300-1000 g)	2	Ritilätaso	200-220	15-25
Omena-mantelikakku (500-1000 g)	2	Ritilätaso	170-190	35-45
Tuore voisarvi (200-400 g) (valmistaikinasta)	3	Uunipelti	180-200	15-25



ISO GRILLI

Suosittellemme uunin esilämmittämistä iso grilli -tilaa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Lisätarvike	Lämpö (°C)	Aika (min)
Makkarat (paksut) 5-10 kpl	4 + 3	Ritilätaso + Yleispelti	220	5-8 käännä 5-8
Naudanpihvit (400-800 g)	4 + 3	Ritilätaso + Yleispelti	240	8-10 käännä 5-7
Paahtoleivät 5-10 kpl	5	Ritilätaso	240	1-2 käännä 1-2
Juustokuorrutteisiet paahtoleivät 4-6 kpl	4 + 3	Ritilätaso + Uunipelti	200	4-8



EKOGRILLI

Suosittellemme uunin esilämmittämistä ekogrillitilaa käytettäessä. Aseta ruoka astian keskelle.

Ruokalaji	Uunitaso	Lisätarvike	Lämpö (°C)	Aika (min)
Pakastettu uuni-camembert 2-4 kpl, à 75 g (ilman esilämmitystä)	3	Ritilätaso	200	10-12
Pakastetut patongit kuorrutuksella (tomaatti-mozzarella tai kinkku-juusto)	3 + 2	Ritilätaso + Uunipelti	200	15-20
Pakastetut kalapuiкот (300-700 g) (ilman esilämmitystä)	3 + 2	Ritilätaso + Uunipelti	200	15-25
Pakastettu kalapurilainen (300-600 g) (ilman esilämmitystä)	3	Uunipelti	180-200	20-35

PERINTEINEN

Suosittelimme uunin esilämmittämistä perinteistä tilaa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Lisätarvike	Lämpö (°C)	Aika (min)
Pakastelasagne (500-1000 g)	3	Ritilätaso	180-200	40-50
Kokonainen kala (esim. meriahven) (300-1000 g) 3-4 kpl, leikattu molemmin puolin	3 + 2	Ritilätaso + Yleispelti	240	15-20
Kalafileet (500-1000 g) 3-4 kpl, leikattu molemmin puolin	3	Uunipelti	200	13-20
Puolikkaat uuniperunat (500-1000 g)	3	Uunipelti	180-200	30-45
Sokerikakku (250-500 g)	2	Ritilätaso	160-180	20-30
Marmorikakku (500-1000 g)	2	Ritilätaso	170-190	40-50
Hiivalla nostatettu kakku hedelmä- ja hilekoristeilla, tarjottimella (1000-1500 g)	2	Uunipelti	160-180	25-35
Muffinssit (500-800 g)	2	Ritilätaso	190-200	25-30

ALALÄMPÖ + KIERTOILMA

Suosittelimme uunin esilämmittämistä alalämpö + Kiertoilma -tilaa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Lisätarvike	Lämpö (°C)	Aika (min)
Pakastettu, hiivataikinasta valmistettu omenapiirakka (350-700 g)	3	Ritilätaso	180-200	15-20
Pakastettu lehtitaiquina / pienet, täytetyt piirakat (300-600 g) Sivele munankeltuaisella (ilman esilämmitystä)	3	Uunipelti	180-200	20-25
Cannelloni/lasagne (250-500 g) käytä uunivuokaa	3	Ritilätaso	180	22-30
Täytetyt hiivataikinapiiraat (600-1000 g) Sivele munankeltuaisella	3	Uunipelti	180-200	20-30
Kotitekoinen pizza (500-1000 g)	2	Uunipelti	200-220	15-25
Kotitekoinen leipä (700-900 g)	2	Ritilätaso	170-180	45-55

YLÄLÄMPÖ + KIERTOILMA

Suosittelimme uunin esilämmittämistä ylälämpö + Kiertoilma -tilaa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Lisätarvike	Lämpö (°C)	Aika (min)
Porsaankyljykset (1000 g) Sivele ruokaöljyllä ja mausteilla	3 + 2	Ritilätaso + Yleispelti	180-200	50-65
Kokonainen kana (800-1300 g) Sivele ruokaöljyllä ja mausteilla	2 + 1	Ritilätaso + Yleispelti	190-200	45-65
Kananpalat (500-1000 g) Sivele ruokaöljyllä ja mausteilla	4 + 3	Ritilätaso + Yleispelti	200-220	25-35
Kalapaisti (500-1000 g) Käytä uunivuokaa, sivele ruokaöljyllä	2	Ritilätaso	180-200	30-40
Paahtopaisti (800-1200 g) Sivele ruokaöljyllä ja mausteilla	2 + 1	Ritilätaso + Yleispelti Lisää 1 kupillinen vettä	200-220	45-60
Ankanrinta (300-500 g)	4 + 3	Ritilätaso + Yleispelti Lisää 1 kupillinen vettä	180-200	25-35

KOEKEITTIÖSSÄ TESTATUT RUUAT

Standardi EN 60350

1. Leivonta

Suosituksset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön.

Sijoita uunipelti viistetty sivu kohti uunin takaosaa.

Ruokatyyppe	Astia ja huomautukset	Uunitaso	Valmistustila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Murokakku	Uunipelti	3	Perinteinen	160-170	20-30
		2	Kiertoilma	150-160	30-35
	Uunipelti + Yleispelti	1 + 4	Kiertoilma	150-160	35-40
Pienet kakut	Uunipelti	3	Perinteinen	160-180	15-25
		2	Kiertoilma	150-160	30-35
	Uunipelti + Yleispelti	1 + 4	Kiertoilma	150-160	35-40
Rasvaton sokerikakku	Irtopohjavuoka ritalätasolla (tumma, ø 26 cm)	2	Perinteinen	160-180	20-30
		2	Kiertoilma	150-160	30-40
Hiivalla nostatettu omenakakku	Uunipelti	3	Perinteinen	170-180	35-40
		2	Kiertoilma	150-160	60-70
	Uunipelti + Yleispelti	1 + 4	Kiertoilma	150-160	70-80
Omenapiiras	Ritilätaso + 2 irtopohjavuokaa * (tumma, ø 20 cm)	1 kulmasta kulmaan	Kiertoilma	170-190	70-90
	Uunipelti + Ritilätaso + 2 irtopohjavuokaa ** (tumma, ø 20 cm)	1 + 3	Kiertoilma	170-190	80-100

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

** Kaksi kakkua asetetaan keskelle toinen toisen yläpuolelle.

2. Grillaus

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppe	Astia ja huomautukset	Uunitaso	Valmistustila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Vehnäpaahtoleipä	Ritilätaso	5	Iso grilli	270 °C	1· 1-2 2· 1-1½
Hampurilaiset * (12 kpl)	Uuniritilä + Yleispelti (roiskeille)	4	Iso grilli	270 °C	1· 14-16 2· 4-6

* **Hampurilaiset:** Esilämmitä tyhjää uunia 15 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

puhdistaminen ja huolto

HÖYRYPUHDISTUS (VAIHTALEE MALLIN MUKAISESTI)

Jos uuni on likainen, se tulee puhdistaa, ja tähän voit käyttää höyrypuhdistusta. Sen avulla uunin sisätilat on helppo puhdistaa.



1. Poista uunista kaikki lisätarvikkeet ennen höyrypuhdistustoiminnon käyttöä.
2. Kaada tyhjän uunin pohjalle noin 400 ml vettä ja sulje luukku.
3. Käännä tilanvalitsin asentoon . Kun valitset höyrypuhdistustoiminnon, höyrypuhdistus käynnistyy automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua.
4. Kun höyrypuhdistus on valmis, näyttö vilkkuu ja uuni antaa äänimerkin. Päättää höyrypuhdistus kääntämällä tilanvalitsin sammutusasentoon.
5. Puhdista uunin sisätila puhtaalla, pehmeällä liinalla ja poista uunin pohjalle jäänyt vesi sienellä.

Vinkkejä höyrypuhdistukseen

- Varo avatessasi uunin luukkuja ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Älä milloinkaan jätä jäännösvettä uuniin pidemmäksi aikaa (esim. yöksi).
- Voit toistaa puhdistuksen, jos uuni on edelleen hyvin likainen.
- Jos uuni rasvoittuu pahasti esim. grillauksessa, suosittelemme pesuaineen lisäämistä pinttyneisiin tahroihin ennen puhdistustoiminnon käynnistämistä.
- Jätä uunin luukku raolleen noin 15 asteen kulmaan puhdistuksen jälkeen, jotta emalipinnat kuivuisivat täysin.

KATALYYSIEMALOITU PINTA (VAIHTALEE MALLIN MUKAISESTI)

Irotettava takaseinän suojakotelo on pinnoitettu tummanharmaalla katalyysiemalilla, joka voi likaantua kiertoilmatilassa ilman mukana liikkuvasta öljystä ja rasvasta. Nämä tahrat palavat puhtaiksi 200 °C:n ja sitä korkeammassa lämmössä.

1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
2. Kun olet puhdistanut kaikki uunin sisäpinnat, aseta uuni kiertoilmatilaan 250 °C:n lämpöön.

KÄSINPUHDISTUS

HUOMIO: Varmista ennen puhdistusta, että uuni ja lisätarvikkeet ovat kylmiä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia harjoja, hankaustyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veistä tai muita kuluttavia aineita.

Uunin sisäosat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisäpintojen puhdistukseen.
- Älä puhdista käsin luukun tiivistettä.
- Käytä tavanomaisia kaupan uuninpuhdistusaineita, jotta et vahingoita emalipintoja.
- Käytä uuninpuhdistuksen erikoistuotteita vaikeaan likaan.

Ulkopinnat

Puhdista uunin ulkopinnat, esimerkiksi luukku, kahva ja näyttö, puhtaalla liinalla ja joko miedolla pesuaineella tai lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla pyyhkeellä. Kahvan ja painikkeiden ympärille kertyy helposti rasvaa ja likaa uunista tulevan kuuman ilman vuoksi. Kahva ja painikkeet tulisi puhdistaa aina uunin käytön jälkeen.

Lisätarvikkeet

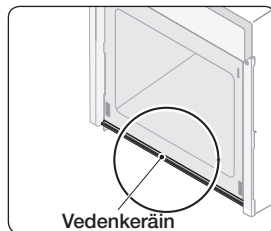
Pese varusteet ja astiat aina käytön jälkeen ja kuivaa keittiöpyyhkeellä. Noin 30 minuutin liotus saippuavedessä helpottaa tarvittaessa puhdistusta.

VEDENKERÄIMEN PUHDISTAMINEN

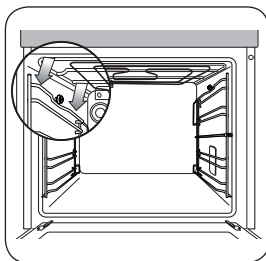
Vedenkeräin kerää kosteudesta syntyvään veteen, kun uunissa valmistetaan erittäin kosteuspitoista ruokaa. Ruoka-aineita saattaa kertyä vedenkeräimeen. Jos puhdistus laiminlyödään, rakenne saattaa rikkoutua. Puhdista vedenkeräin ruoanvalmistuksen jälkeen, jotta rikkoutumista ei pääse tapahtumaan.



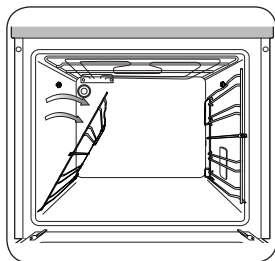
VAROITUS: Jos havaitset ruoanvalmistuksen jälkeen, että vettä on päässyt vuotamaan vedenkeräimestä, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.



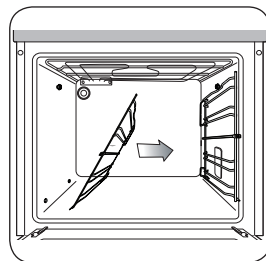
SIVUOHJAITEN IRROTTAMINEN (VAIHELEE MALLIN MUKAISESTI)



1. Paina sivuohjaimen yläreunaa keskeltä.



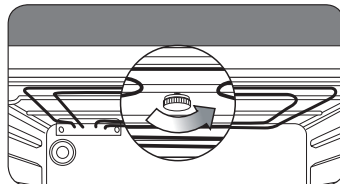
2. Käännä sivuohjainta noin 45 astetta.



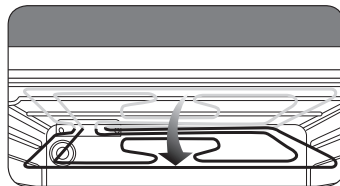
3. Vedä sivuohjainta ja irrota se kahdesta alareistä.

KATON PUHDISTAMINEN (VAIHELEE MALLIN MUKAISESTI)

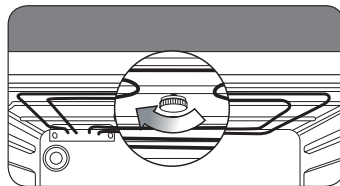
1. Voit laskea grillivastuksen alas, mikä helpottaa uunin sisätilojen katon puhdistamista. Irrota kiinnitysmutteri kääntämällä sitä vastapäivään pitäen samalla kiinni vastuksesta.



2. Grillivastuksen etuosaa voidaan kallistaa alaspäin, mutta ei poistaa uunista. Älä paina grillivastusta alaspäin, sillä se saattaa vaurioitua.



3. Kun puhdistus on tehty, nosta grillivastus takaisin alkuperäiseen asentoonsa ja käännä kiinnitysmutteria myötäpäivään.



VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	RATKAISU
Mitä teen, jos uuni ei kuumene?	<ul style="list-style-type: none"> Uunia ei ole kytketty päälle. Käynnistä uuni. Tarkista, että kaikki tarvittavat asetukset on tehty. Asunnosta on palanut sulake tai suojakatkaisin on lauennut. Vaihda sulake tai vapauta suojakatkaisin. Jos tilanne toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan.
Mitä teen, kun uuni ei kuumene, vaikka olen tehnyt oikeat toiminto- ja lämpötila-asetukset?	<ul style="list-style-type: none"> Älä jätä uunin luukkua auki, kun käytät uunia. Jos luukku ei ole auki, sisäisissä sähköliitännöissä saattaa olla vikaa. Ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
Mitä teen, jos uunin valo ei syty?	<ul style="list-style-type: none"> Uunin valo saattaa olla rikki. Vaihda uunin valo. Jos uunin valo ei toimi vaihtamisen jälkeen, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
Miksi tuuletin pysyy käynnissä, vaikka uuni on sammutettu?	<ul style="list-style-type: none"> Tuuletin suojaa uunia kuumuudelta käytön jälkeen jäähdyttämällä sitä. Ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen, jos tuuletin käy, vaikka uuni on jo jäähtynyt.
Mitä teen, jos painikkeet eivät toimi?	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista, onko lapsilukkotoiminto käytössä. Jos lapsilukkotoiminto ei ole käytössä, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

NÄYTTÖKODIT

Kaikki näyttökoodit eivät viittaa vikoihin. Kokeile ensin alla mainittuja ratkaisuja. Jos näyttökoodit näkyvät vielä tämän jälkeen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN asiakaspalveluun.

KOODI	ONGELMA	RATKAISU
5-01	Turvakatkaisu Uuni on ollut pitkään käytössä tietyssä lämpötilassa. <ul style="list-style-type: none"> Alle 105 °C 16 tuntia 105-240 °C 8 tuntia 245 °C - enimmäislämpötila 4 tuntia 	Sammuta ja tyhjennä uuni. Anna uunin jäähtyä ennen seuraavaa käyttökertaa. Koska kyseessä ei ole vika, voit käyttää uunia uudelleen, kun olet sammuttanut sen ja antanut sen jäähtyä.
5E	Painikevirhe Tämä virhe ilmestyy näkyviin, kun painiketta pidetään painettuna jonkin aikaa.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niiden ympärillä ei ole nestettä. Sammuta uuni ja yritä uudelleen. Jos sama tapahtuu uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN asiakaspalveluun.
E- **¹⁾	Turvallisuusvirhe Virheet voivat haitata uunin toimintaa ja aiheuttaa vaaratilanteita.	Lopeta uunin käyttäminen välittömästi ja sammuta uuni. Ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN edustajaan.

1) ** viittaa mihin tahansa numeroon.



KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00538A-00



NV70*75-serien
NV66*75-serien
NV6584-serien

Indbygningsovn brugervejledning



Denne manual er trykt p_100 % genbrugspapir.

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.

indhold

MEKANISK LÅS

12

- 12 Sådan bruges den
- 12 Fjernelse af mekanisk lås
- 12 Installation af mekanisk lås

OVNKTROLLER

13

- 13 Ovnkontroller

TILBEHØR

13

- 13 Tilbehør

FØRSTE RENGØRING

15

- 15 Første rengøring

BRUG AF OVNE

15

- 15 Indstil temperatur
- 15 Den nyttige tilstand for automatisk hurtigforvarmning

TIDSINDSTILLING

16

- 16 Indstil tid
- 16 Indstille tilberedningstid
- 16 Indstille sluttiden
- 17 Indstille forsinket start
- 17 Indstille køkkentimer

Dansk - 2

ANDRE INDSTILLINGER

17

- 17 Tonesignal
- 17 Ovnlys
- 17 Børnesikring
- 17 Slukning

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

18

- 19 Tilberedningsfunktioner

AUTOMATISK TILBEREDNING

19

- 19 Autotilberedningsprogrammer - enkelt ovn

TILBEREDNINGSVÆJLEDNING

22

- 22 Varmluft
- 22 Stor grill
- 22 Øko-grill
- 23 Konventionel
- 23 Undervarme + Varmluft
- 23 Overvarme + Varmluft
- 24 Testmåltider

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

25

- 25 Damprengøring (afhænger af model)
- 25 Katalytisk emaljeoverflade (afhænger af model)
- 25 Rengøring med håndkraft
- 26 Rengøring af vandopsamler
- 26 Afmontering af sideskinner (afhænger af model)
- 26 Rengøring af loftet (afhænger af model)
- 27 Fejlfinding
- 27 Informationskoder

Dansk - 3

brug af denne vejledning

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 fremtidigt brug.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning:



ADVARSEL eller FORSIGTIG



Vigtigt



Bemærkning

sikkerhedsinstruktioner

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

ADVARSEL

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

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

Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted. (Kun modeller med fast kabling)

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici. (Kun modeller med strømkabel)

Det bør være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

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.

Hvis dette apparat har damp- eller selvrensende funktion, skal overskydende spild fjernes inden rengøring, og alle køkkenredskaber skal fjernes fra ovnen under damprengøring eller selvrensning.
(Kun rengørende model)

Hvis dette apparat har selvrensende funktion, kan overflader under selvrensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. (Kun rengørende model)

Brug kun den temperaturprobe, der anbefales til denne ovn. (Kun modeller med temperaturprobe)

En damprenser ikke må anvendes.

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

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.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet 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.

Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn uden overvågning.

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

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

Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Anbring den opbøjede side bagud for at støtte hvilestillingen ved tilberedning af store mængder. (Afhængigt af modellen)



⚠ FORSIGTIG

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

Dette apparat må kun tilsluttes til strømforsyningen af en autoriseret el-installatør.

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

Reparationer må kun udføres af en autoriseret el-installatør. 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 apparat har en funktion til damptilberedning, må apparatet 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 brugen 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.
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 ind i ovnbunden, 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.
Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
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 døren.
Brug ikke unødvendig kraft, når du åbner døren.
 ADVARSEL: Kobl ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, heller ikke selvom tilberedningen er færdig.
 ADVARSEL: Lad ikke døren være åben, når ovnen er tændt.

UDSKIFTNING AF PÆRE

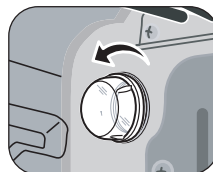
Fare for elektrisk stød!

Udfør følgende trin, inden du udskifter nogen af pærerne i ovnen:

- Sluk for ovnen.
- Fjern ovnen fra strømtilslutningen.
- Beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at anbringe en klud nederst i ovnrummet.
- Pærer kan købes hos SAMSUNGS servicecenter.

Bageste ovnlys

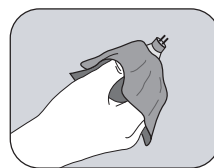
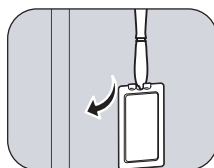
1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret, fjern metalringen, isoleringsringen, og rengør glasdækslet. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 300 °C varmeresistent ovnpære.




2. Rengør om nødvendigt glasdækslet, metalringen og isoleringsringen.
3. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.
4. Anbring glasdækslet, hvor du fjernede det i trin 1, og drej med uret for at sætte det fast.

Ovnsidelys (Afhænger af model)

1. For at fjerne glasdækslet skal du holde den nedre ende med den ene hånd, indsætte en flad, skarp genstand, som f.eks. en bordkniv mellem glasset og rammen.



2. Tryk dækslet ud.
3. Udskift om nødvendigt halogenpæren med en 25-40 watt, 300 °C varmeresistent halogenovnpære.

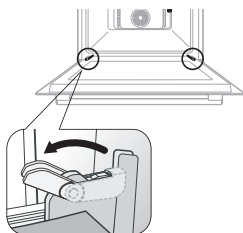
 **Tip:** Brug altid en tør klud, når du håndterer en halogenpære for at forhindre, at sved fra fingrene afsættes på pæren. Det forøger pærens levetid, når du udskifter pæren.

4. Sæt glasdækslet på plads igen.

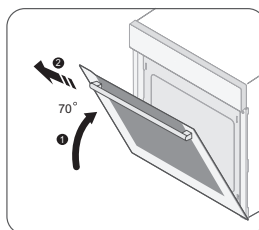
FJERNELSE AF LÅGEN.

Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner.

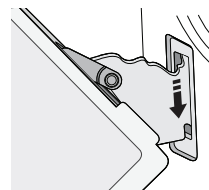
⚠ FORSIGTIG: Ovnlågen er tung.



1. Åbn låget, og åbn clipsene på begge hængsler helt.



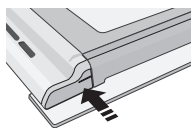
2. Luk lågen ca. 70°. Tag med begge hænder fat om midten af siderne på ovnlågen, og træk/løft, indtil hængslerne kan tages ud.



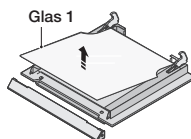
3. Efter rengøring skal du gentage trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for at montere lågen. Clipsen på hængslet skal lukkes i begge sider.

FJERNELSE AF LÅGEGLASSET

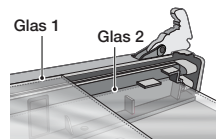
Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Disse lag kan fjernes til rengøring.



1. Tryk på begge knapper på venstre og højre side af lågen.



2. Fjern afdækningen, og fjern glas 1 og 2 fra lågen.



3. Efter rengøring af dørglassene skal du gentage trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for samling. Tjek den korrekte placering af glas 1 og 2 på ovenstående billede.



MONTERING: Dørglasset er forskelligt fra model 2 EA til model 4 EA.

Ved samling af inderglass 1, skal du anbringe printet i retningen herunder.

FUNKTION TIL AUTOMATISK ENERGIBESPARELSE

- Hvis du ikke vælger en funktion, når apparatet er ved at indstille, eller opererer med midlertidigt stop, annulleres funktionen og klokkeslættet vil blive vist efter 10 minutter.
- 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.



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.

installation

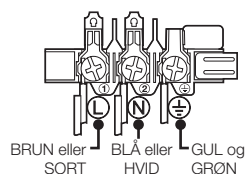
⚠ Sikkerhedsinstruktioner for installationen

Denne ovn må kun installeres af en autoriseret elinstallatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

- Sørg for beskyttelse mod 'levende' dele, når ovnen installeres.

Strømtilslutning

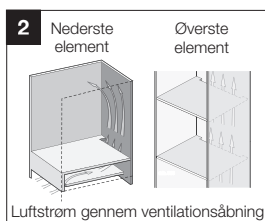
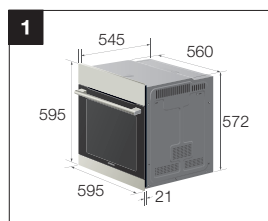
Hvis apparatet ikke tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal der anvendes en flerpols isolerende kontakt (med en kontaktafstand på mindst 3 mm) for at overholde sikkerhedsbestemmelserne. Strømkablet (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 2,5 mm²) skal have en tilstrækkelig længde til at tilslutte ovnen, også selvom ovnen står på gulvet foran indbygningsskabet. Åbn ovnens bageste tilslutningsdæksel med en skruetrækker, og løs skruerne på kabelklemmen, inden du tilslutter strømkablerne til de relevante tilslutningsterminaler. Ovnens jordet via (⏏)-terminalen. Det gule og grønne kabel (jordforbindelsen) skal tilsluttes først og være længere end de andre. Hvis ovnen tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal dette stik være tilgængeligt, når ovnen er installeret. Samsung har intet ansvar for uheld, der skyldes manglende eller fejlagtig jordforbindelse.



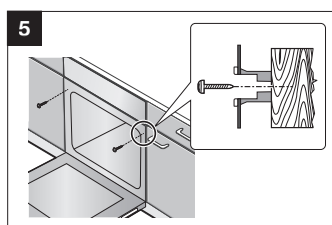
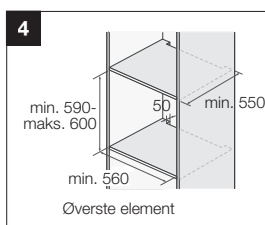
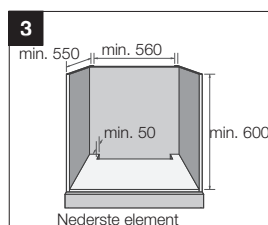
- ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at tilslutningskablet ikke bliver fanget under installationen, og sørg for, at det ikke kommer i kontakt med ovnens varme dele.

Installation i skabet

For indbygget inventar skal plastoverflader og klæbestof til ovnen være varmebestandigt op til 90 °C på indersiden af inventaret og op til 75 °C for tilstødende inventar. Samsung er ikke ansvarlig for skader på plastoverflader eller klæbestof, der skyldes varme.



Der skal være en ventilationsåbning i bunden af det køkkenskab, som ovnen skal placeres i. Der skal være en ventilationsåbning på ca. 50 mm mellem den nederste hyld og bagvæggen. Hvis ovnen skal installeres under en komfurplade, skal installationsinstruktionerne til komfurpladen følges.



Skub apparatet helt ind i skabet, og fastgør ovnen ordentligt på begge sider med 2 skruer. Sørg for, at der er en åbning på mindst 5 mm mellem apparatet og det tilstødende skab.

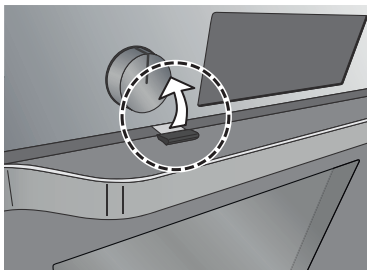
Efter installationen fjernes den beskyttende vinylfilm, papir og tilbehørsdele fra ovndøren og fra ovnens indre. Inden ovnen fjernes fra inventaret, skal ovnen kobles fra strømforsyningen, og de to skruer på hver side af ovnen løsnes.

- ⚠ **ADVARSEL:** Det indbyggede inventar skal have en ventilationsåbning af en bestemt størrelse til luftstrøm, som vist på billedet. Dette hul må ikke dækkes med træpaneler, da det skal bruges til ventilation.

- ⚠ Den udvendige del af ovnens forside, f.eks. håndtaget, varierer fra model til model. Størrelsen af ovnen på billedet er dog den samme.

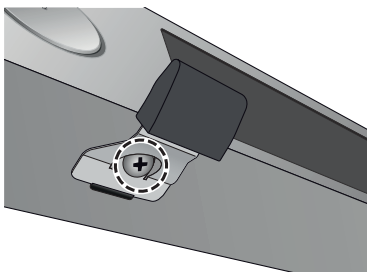
mekanisk lås

SÅDAN BRUGES DEN



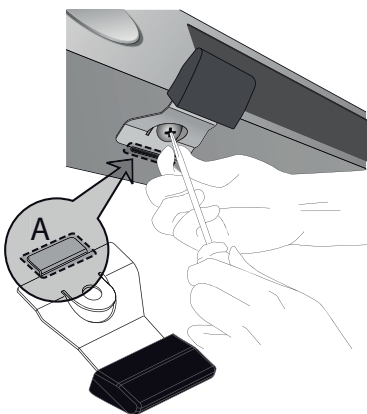
Når du åbner døren: Løft op i den mekaniske lås, og træk på samme tid i døren.

FJERNELSE AF MEKANISK LÅS



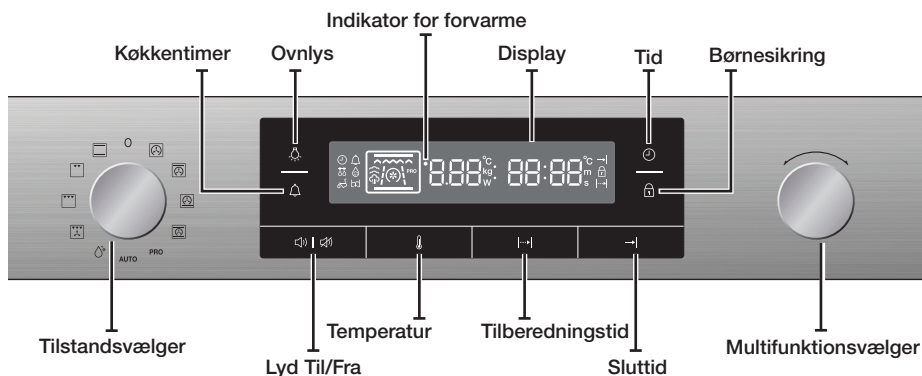
Fjern skruen fra den mekaniske lås.

INSTALLATION AF MEKANISK LÅS



1. Indsæt del "A" af mekanisk lås i hullet, der er vist på billedet.
2. Skru på mekanisk lås for at fastgøre den.

ovnkontroller



Frontdesign

Frontpanelet leveres i forskellige materialer og farvemuligheder, herunder rustfrit stål, hvid, sort samt glas. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan udseendet ændres.

tilbehør

Din nye Samsung ovn leveres med en række tilbehør, der vil være meget praktisk ved tilberedning af forskellige måltider. Følgende tilbehør medfølger, men kan variere mellem modeller.



FORSIGTIG: Sørg for at montere tilbehøret korrekt på den relevante rist i ovnen. Bakker skal have mindst 2 cm afstand til bunden af ovnen, ellers kan emaljeoverfladen blive beskadiget.



ADVARSEL: Vær meget omhyggelig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Du kan brænde dig på varme måltider, varmt tilbehør og varme overflader!



Tilbehøret kan blive deformeret, hvis det bliver varmt. Det forsvinder, når tilbehøret er afkølet, og det har ingen indflydelse på funktionen.



Rist

Risten kan anvendes til grilning og stegning af måltider. Du kan anvende den med kasseroller og andre bageforme. Anbring den opbøjede side bagud for at støtte hvilestillingen ved tilberedning af store mængder.



Ristindsats (afhænger af model)

Ristindsatsen skal anvendes til grilning og stegning af måltider. Den kan anvendes sammen med drypbakken for at forhindre, at væsker drypper ned på ovns bund.



Bakkeindsats (afhænger af model)

Bageplade (dybde: 20 mm) kan anvendes til tilberedning af kager, cookies og andet bagværk. Vend den skrå kant fremad.



Universalplade (afhænger af model)

Universalpladen (dybde: 30 mm) kan anvendes til tilberedning af kager, cookies og andet bagværk. Den er også velegnet til stegning. Den kan anvendes sammen med ristindsatsen for at forhindre, at væsker drypper ned på ovnens bund. Vend den skrå kant fremad.



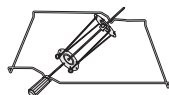
Ekstra dyb plade (afhænger af model)

Den ekstra dybe plade (dybde: 50 mm) er også velegnet til stegning. Den kan anvendes sammen med ristindsatsen for at forhindre, at væsker drypper ned på ovnens bund. Vend den skrå kant fremad.



Rotisserie-grillspyd (afhænger af model)

Rotisserie-grillspyddet kan anvendes til grilning af fjerkræ, som f.eks. kyllinger. Rotisserie-grillspyddet kan kun anvendes i tilstanden Enkelt på rist 3, da dets spyd skal monteres på en adapter på den bageste ende. Fjern det sorte plastichåndtag ved tilberedning.



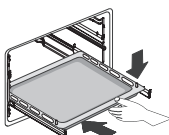
Rotisserie-grillspyd og kødholder (afhænger af model)

Sådan bruges det:

- Anbring pladen (ingen trefod) i første rille for at opsamle saft fra tilberedningen eller på ovnens bund, hvis det stykke kød, der skal steges, er for stort.
- Skyd et af de to greb på spyddet, og anbring det stykke kød, der skal steges, på spyddet.
- Forkogte kartofler og grøntsager kan anbringes i kanten på pladen, så de steges på samme tid.
- Anbring stativet på midten af pladen, og anbring med "v"-udskæringen fremad.
- Til hjælp med at indsætte spyddet kan håndtaget skrues på den sløve ende.
- Placér spyddet i stativet med den spidse ende bagud og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets sløve ende skal hvile i "v"-udskæringen. (Spyddet har to små håndtag, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Endvidere fungerer håndtagene også som greb på håndtaget.)
- Skru håndtaget af før tilberedningen startes. Efter tilberedningen skal du skru håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.

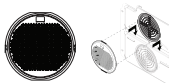


Det anbefales, at spydtilbehøret anvendes til fødevarer, der vejer under 1,5 kg.



Teleskopskinner (afhænger af model)

- For at indsætte risten eller ristindsatsen skal du først skyde teleskopskinnerne for en bestemt rille ud.
- Anbring risten eller pladen på skinnerne, og skub dem tilbage i ovnen. Luk først ovnlågen, når du har skubbet teleskopskinnerne ind i ovnen.



Fedtfiler (afhængig af model)

Fedtfileret, der er monteret bagest inde i ovnen, beskytter ventilatoren, den runde blæser og ovnen mod urenheder, specielt sprøjtende fedt. Det anbefales at bruge fedtfiler ved stegning af kød. Fjern altid filteret ved bagning! Hvis filteret er monteret under bagning, kan resultatet blive ganske ringe.

første rengøring

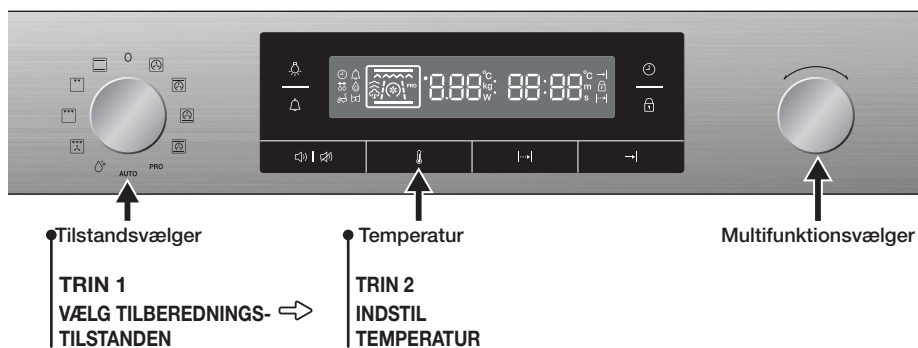
Før du bruger ovnen første gang, skal den rengøres for at fjerne lugten af ny ovn.

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

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

brug af ovnen

Din nye ovn har følgende grundlæggende tilberedningstrin.



INDSTIL TEMPERATUR

Temperaturen kan indstilles efter indstilling af tilberedningsfunktionen.

Hver enkelt tilberedningsfunktion har sit eget temperaturområde.

Se afsnittet om tilberedningsfunktionen i denne vejledning.

1. Tryk på knappen . Temperaturtallene blinker.
2. Drej multifunktionsvælgeren til den ønskede temperatur.
3. Tryk på knappen igen.



Under tilberedningen kan du ændre temperaturen i samme rækkefølge som ovenfor.

DEN NYTTIGE TILSTAND FOR AUTOMATISK HURTIGFORVARMNING

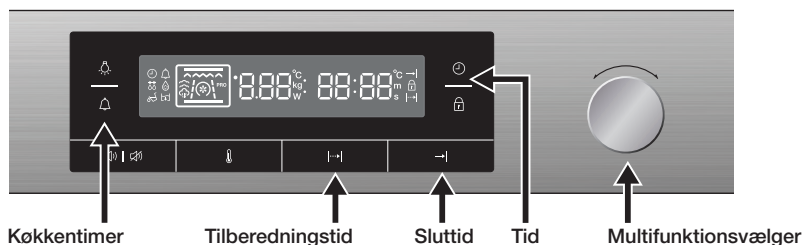
Ovnen omfatter tilberedningsfunktioner, der omfatter hurtig forvarmning.

Dette trin angives ved siden af temperaturindstillingen på displayet.

Under forvarmning, anvendes forskellige varmeelementer for hurtigere at opvarme ovnen.

Selvom du skruer temperaturen op, ændrer ovnen automatisk måltemperaturen, og automatisk hurtigforvarmning anvendes. Når den valgte temperatur er nået, forsvinder indikatoren for forvarmning, og der udløses et signal som påmindelse om, at du skal stille mad i ovnen.

tidsindstilling



INDSTIL TID

Første gang, du bruger ovnen, eller efter strømsvigt, skal du indstille tiden.

1. Tryk på knappen . Timetallene blinker.
2. Drej multifunktionsvælgeren for at indstille timer.
3. Tryk på knappen . Minuttallene blinker.
4. Drej multifunktionsvælgeren for at indstille minutter.
5. Tryk på knappen igen for at indstille den aktuelle tid.



Den ønskede tid kan nulstilles på samme måde som ovenfor.

Under tilberedningen kan du trykke på knappen for at se det aktuelle klokkeslæt.

INDSTILLE TILBEREDNINGSTID

Når du har indstillet tilberedningsfunktionen, kan du indstille, hvor lang tid tilberedningen skal vare. Og når tilberedningstiden er gået, slukker varmeelementerne automatisk.

1. Tryk på knappen . Tallet for tilberedningstid blinker.
2. Drej multifunktionsvælgeren for at anvende den ønskede tid til tilberedningstid.
3. Tryk på knappen igen.



Tilberedningstiden kan nulstilles på samme måde som ovenfor. Når den indstillede tid er gået, blinker displayet "0:00", og der udløses et signal. Du kan indstille en ny tilberedningstid eller slukke for ovnen.

Hvis du vil annullere tilberedningstiden, skal du trykke på knappen og indstille tilberedningstiden til nul.

INDSTILLE SLUTTIDEN

Når du har indstillet tilberedningsfunktionen, kan du indstille, hvornår tilberedningen skal slutte. Og når tilberedningstiden er gået, slukker varmeelementerne automatisk.

1. Tryk på knappen . Tallet for sluttid blinker.
2. Drej multifunktionsvælgeren for at anvende tiden for sluttiden.
3. Tryk på knappen igen.





Sluttiden kan nulstilles på samme måde som ovenfor, og når den indstillede tid er gået, blinker displayet "0:00", og der udløses et signal.

Hvis du vil annullere sluttiden, skal du trykke på knappen og indstille sluttiden til det aktuelle klokkeslæt.

INDSTILLE FORSINKET START

Hvis sluttiden vælges, når tilberedningstiden allerede er indstillet, beregnes tilberedningstiden og sluttiden, og om nødvendigt indstiller ovnen en forsinket starttid.



 **ADVARSEL:** Lad ikke maden stå for længe i ovnen, da maden kan blive ødelagt.



1. Tryk på knappen . Tallet for tilberedningstid blinker.
2. Drej multifunktionsvælgeren for at anvende tiden for tilberedningstid.
3. Tryk på knappen . Tallet for sluttid blinker.
4. Drej multifunktionsvælgeren for at anvende tiden for sluttiden.
5. Starttidspunktet for forsinket start beregnes automatisk, og ovnen venter indtil dette tidspunkt.

 Tilberedningstiden, sluttiden og forsinket start kan indstilles efter indstilling af tilberedningsfunktionen.

INDSTILLE KØKKENTIMER

Køkkentimeren kan indstilles uafhængigt af ovnfunktion, og den kan bruges med tilberedningstid eller sluttid samtidig. Da køkkentimeren har sit eget signal, kan du sagtens høre forskel på dette signal og andre signaler.

1. Tryk på knappen . Tallet for køkkentimeren blinker.
2. Drej multifunktionsvælgeren for at anvende den ønskede tid for køkkentimeren.
3. Tryk på knappen  igen.

 Hvis du vil annullere køkkentimeren skal du trykke på knappen  og holde den nede i to sekunder. Køkkentimeren kan nulstilles på samme måde som ovenfor, og når den indstillede tid er gået, blinker displayet "0:00", og der udløses et signal.


andre indstillinger

TONESIGNAL

 |  For at aktivere eller deaktivere tonesignalet skal du trykke og holde på knappen  |  i 3 sekunder.


OVNLYS




Tryk på knappen  for at slå til og fra.
For at spare strøm slukkes ovenlampen et par minutter, efter at tilberedningen er startet.

BØRNESIKRING



Hvis du vil aktivere eller deaktivere børnesikringen, skal du trykke på knappen  og holde den nede i 3 sekunder.

Displayet viser , når børnesikringen er aktiveret. Du kan også bruge børnesikringen under tilberedning. I dette tilfælde fungerer knapper og valgknappen ikke, men du kan slukke ved at dreje indstillingsknappen til slukket.









SLUKNING



Når ovnen er slukket, holder alle varmeelementer op med at køre.
Af sikkerhedsmæssige årsager kører blæseren et stykke tid, efter at ovnen er blevet slukket.

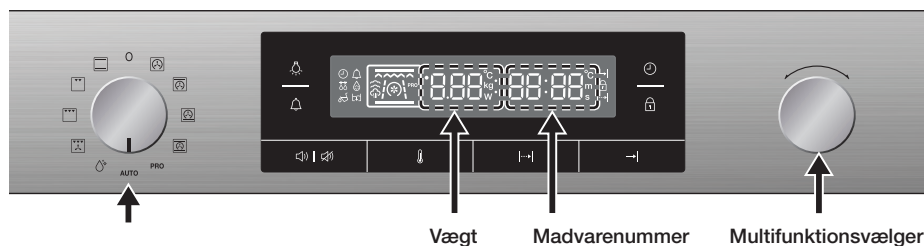
tilberedningsfunktioner

Denne ovn tilbyder forskellige funktioner.

Symbol	Funktions-temperaturområde	Brug
	Konventionel 40-250 °C	Varme udsendes fra det øverste og det nederste varmesystem. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter. Anbefalet temperatur: 200 °C
	Varmluft 40-250 °C	Varmluften fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til frosne retter og bagning. Anbefalet temperatur: 170 °C
	Overvarme + Varmluft 40-250 °C	Den varme, der genereres af det øverste varmesystem og varmluften, fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til stegning af retter, der skal brunes, som f.eks. kød. Anbefalet temperatur: 190 °C
	Undervarme + Varmluft 40-250 °C	Den varme, der genereres af det nederste varmesystem og varmluften, fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til pizzaer, brød og kager. Anbefalet temperatur: 190 °C
	Stor grill 40-270 °C	Varme udsendes fra det store grillområde. Denne funktion kan anvendes til tallerkenretter, som f.eks. lasagne og grillkød. Anbefalet temperatur: 240 °C
	Øko-grill 40-270 °C	Varme udsendes fra det lille grillområde. Denne funktion bør anvendes til mindre retter, der kræver mindre varme, som f.eks. fisk og fyldte baguetter. Anbefalet temperatur: 240 °C
	Blæser + Grill 40-270 °C	Varmen, der genereres af de to øverste varmeelementer, fordeles af blæseren. Denne tilstand kan anvendes til grillning af kød og fisk. Anbefalet temperatur: 240 °C
	Intensiv tilberedning 40-250 °C	Denne tilstand aktiverer alle varmeelementer, som f.eks. øverste, nederste og varmluftsblæser skiftevis. Varmen fordeles jævnt i ovnen. Denne tilstand er velegnet til store mængder af madvarer, der kræver varme, som f.eks. store gratiner og tærter. Anbefalet temperatur: 170 °C
PRO	Forstegning 40-150 °C	Denne tilstand inkluderer en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C. Det øverste varmeelement og varmluftsblæser fungerer under svitsningen 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, fjerkræ og fisk. Anbefalet temperatur: 100 °C

automatisk tilberedning

Med den automatiske tilberedningsfunktion kan du vælge ønskede autoprogrammer til kogning, stegning og bagning.



1. Drej tilstandsvælgeren til tilstanden Autotilberedning.
2. Drej multifunktionsvælgeren for at vælge det ønskede madvarenummer, og vent i 4-5 sekunder.
3. Drej multifunktionsvælgeren for at vælge den ønskede vægt, og vent i 4-5 sekunder.
4. Efter 4-5 sekunder starter automatiske tilberedningsprogrammer automatisk.

AUTOTILBEREDNINGSPROGRAMMER - ENKELT OVN

Følgende tabel indeholder 25 autoprogrammer til stegning, grillning og bagning.

Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger.

Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig.

Du kan bruge disse vejledninger ved tilberedning. Indsæt altid maden i en kold ovn.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
A:01	Frossen pizza	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Rist	2	Anbring frossen pizza på midten af risten. Vi anbefaler indstillingen 0,3-0,6 kg for tynde pizzaer og 0,7-1,0 kg for pizzaer med tykt fyld.
A:02	Frosne ovnkartofler	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Bageplade	2	Fordel de frosne ovnchips på en bageplade. Den første indstilling anbefales til pommes frites, den anden indstilling anbefales til tykke ovnchips. Brug bagepapir. Vi anbefaler at vende efter 2/3 af tilberedningstiden.
A:03	Frosne kroketter	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Bageplade	2	Fordel de frosne kartoffelkroketter jævnt på bagepladen. Vi anbefaler at vende dem efter 2/3 af tilberedningstiden.
A:04	Hjemmelavet lasagne	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Rist	3	Brug et ovnfast fad. Kom afkølet eller hjemmelavet lasagne i midten af ovnen på trådnnet.
A:05	Steaks	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Rist universalplade	4 3	Anbring 2-6 steaks ved siden af hinanden på risten. Den første indstilling er for tynde steaks, den anden indstilling er for tykke steaks. Vend, når biplyden høres.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
A:06	Roastbeef	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Rist universalplade	2 1	Mariner roastbeefen, og anbring den på risten. Kom 1 kop vand i universalpladen. Vend, når biplyden høres. Efter tilberedningen: Pak den ind i aluminiumsfolie, og lad den trække i 5-10 minutter.
A:07	Flæskesteg	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Rist universalplade	2 1	Anbring den marinerede steg på risten. Vend, så snart ovnen bipper
A:08	Lammekoteletter	1. 0,3-0,4 2. 0,5-0,6	Rist universalplade	4 3	Mariner lammekoteletterne. Anbring lammekoteletterne på risten. Vend, så snart ovnen bipper. Den første indstilling er til tynde koteletter, den anden indstilling er for tykke koteletter.
A:09	Kyllingestykker	1. 0,5-0,7 2. 1,0-1,2	Rist universalplade	4 3	Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Anbring kyllingestykker ved siden af hinanden på risten.
A:10	Stegt kylling	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Rist universalplade	2 1	Pensl den afkølede kylling med olie og krydderier, og vend brystsiden opad på risten.
A:11	Andebryst	1. 0,3-0,5 2. 0,6-0,8	Rist universalplade	4 3	Klargør andebrystet, anbring det på risten med fedtsiden opad. Første indstilling er for ét andebryst, den anden indstilling er for to tykke andebryster.
A:12	Kalkun-rulle	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Rist universalplade	2 1	Anbring kalkunrullen på risten. Vend, så snart ovnen bipper
A:13	Dampet fisk	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Rist	2	Anbring rensed frisk fisk (f.eks. ørred, kuller, torsk) i et ovnfast fad med låg i en passende størrelse. Hæld væske i, indtil bunden af fadet er dækket, f.eks. 3-4 spsk. citronsaft, hvidvin eller vand, og læg låget på. Anbring fadet på risten. Hvis du foretrækker fisken stegt, skal du smøre fiskens skind med olivenolie og ikke tildække.
A:14	Stegt fisk	1. 0,5-0,7 2. 0,8-1,0	Rist universalplade	4 3	Anbring fiskene hoved-til-hale på risten. Første indstilling er for to fisk. Den anden indstilling er for fire fisk. Programmet er velegnet til hele fisk, som f.eks. ørred, sandart eller guldbrasen.
A:15	Laksesteaks	1. 0,3-0,4 2. 0,7-0,8	Rist universalplade	4 3	Anbring laksesteaks på risten. Vend, så snart ovnen bipper.
A:16	Ovnkartofler	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Bageplade	2	Rens kartofler, skær dem i halve. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel jævnt på bagepladen. Den første indstilling er for små kartofler (100 g/stk.), den anden indstilling er for store ovnkarotofler (200 g/stk.).
A:17	Stegte grøntsager	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Universalplade	4	Anbring grøntsager, som f.eks. skivede courgetter, peberstykker, skivede auberginer, champignoner og cherrytomater på universalpladen. Pensl med en blanding af olivenolie, urter og krydderier.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
A:18	Grøntsagstærte	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Rist	2	Anbring grøntsagstærten i et ovnsikker, rundt fad. Anbring fadet på risten i midten af ovnen.
A:19	Marmorkage	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Rist	2	Kom dejen i en dyb, rund bageform i passende størrelse for bundtkage/rund kage. Dette program er velegnet til dej som f.eks. marmorkage, citronkage og hasselnøddekage.
A:20	Muffins	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Rist	2	Anbring muffindejen i en muffinform af metal med plads til 12 muffins. Anbring formen på pladen. Vægtindstillingen 0,5-0,6 kg anbefales til muffins på 45 g, vægtindstillingen 0,7-0,8 kg anbefales til mellemstore muffins på 65 g.
A:21	Hvidt brød	1. 0,7-0,8	Rist	2	Dette program er velegnet til brødblandinger med 500 g hvedemel. Følg instruktionerne på pakken. Kom gærdej i en aflang baneform. Pensl toppen af dejen med vand. Skær nogle snit med en kniv.
A:22	Brød af usigtet mel	1. 0,7-0,8	Rist	2	Dette program er velegnet til brødblandinger med 500 g hvede- og rugmel. Følg instruktionerne på pakken. Kom surdej i en passende, aflang bageform. Pensl toppen af dejen med vand. Skær nogle snit med en kniv.
A:23	Boller/Ciabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Bageplade	3	Den første indstilling er velegnet til dej, der anvendes til små brødstykker, som f.eks. boller eller frisk dej til croissanter (4-8 stk.). Indstilling 2 er velegnet til dej, der anvendes til hjemmelavet ciabattabrød eller flûtes (2-6 stk.). Brug bagepapir.
A:24	Hjemmelavet pizza	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Bageplade	2	Den første indstilling er velegnet til pizzasnacks (7-9 stk.). Indstilling 2 er velegnet til én pizza (rund eller i form). Vægtindstillingerne er inkl. tilbehør, som f.eks. sovs, grøntsager, ost og skinke. Hvis du foretrækker kraftig brunning, anbefaler vi at forvarme ovnen i tilstanden undervarme samt varmluft i 5 minutter.
A:25	Hævning af gærdej	1. 0,2-0,4 (pizzadej) 2. 0,4-0,6 (gærdej) 3. 0,6-0,8 (brøddej)	Rist	2	Vægtindstillingen 0,2-0,4 kg er til klargøring af gærdej til pizza, kage eller forhævning af brøddej. Anbring i et stort, rundt fad, og tildæk med stramtsiddende film. Indstillingen 0,4-0,6 kg er til brøddej, som gærdej eller surdej. Indstillingen 0,6-0,8 kg er til surdej. Ælt dej med håndkraft, kom det i en bageform, og tildæk med stramtsiddende film.

tilberedningsvejledning



VARMLUFT

Vi anbefaler at forvarme ovnen i varmlufttilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temp. (°C)	Tid (min.)
Stegt lam (350-700 g) Pensl med olie og krydderier	3 + 2	Rist + Universalbakke	190-200	40-50
Frosne kroketter (500-1000 g)	2	Bageplade	180-200	25-35
Frosne ovnchips (300-700 g)	2	Bageplade	180-200	20-30
Frossen pizza (300-1000 g)	2	Rist	200-220	15-25
Æblekage og mandelkage (500-1000 g)	2	Rist	170-190	35-45
Franske croissanter (200-400 g) (Færdigdej)	3	Bageplade	180-200	15-25



STOR GRILL

Vi anbefaler at forvarme ovnen i stor grill-tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temp. (°C)	Tid (min.)
Pølser (tykke) 5-10 stk.	4 + 3	Rist + Universalbakke	220	5-8 vend 5-8
Steaks (400-800 g)	4 + 3	Rist + Universalbakke	240	8-10 vend 5-7
Toast 5-10 stk.	5	Rist	240	1-2 vend 1-2
Ostetoasts 4-6 stk.	4 + 3	Rist + Bageplade	200	4-8



ØKO-GRILL

Vi anbefaler at forvarme ovnen i tilstanden Øko-grill. Anbring madvarerne i midten af tilbehøret.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen ovncamembert 2-4 hver på 75 g (Uden forvarmning)	3	Rist	200	10-12
Frosne flutes med topping (Tomat-mozzarella eller skinke og ost)	3 + 2	Rist + Bageplade	200	15-20
Frosne fiskepinde (300-700 g) (Uden forvarmning)	3 + 2	Rist + Bageplade	200	15-25
Frosne fiskeburgere (300-600 g) (Uden forvarmning)	3	Bageplade	180-200	20-35

KONVENTIONEL

Vi anbefaler at forvarme ovnen i konventionel tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500-1000 g)	3	Rist	180-200	40-50
Hel fisk (f.eks. dorade) (300-1000 g) 3-4 snit på hver side	3 + 2	Rist + Universalbakke	240	15-20
Fiskefileter (500-1000 g) 3-4 snit på hver side	3	Bageplade	200	13-20
Halve bagte kartofler (500-1000 g)	3	Bageplade	180-200	30-45
Sukkerbrødske (250-500 g)	2	Rist	160-180	20-30
Marmorkage (500-1000 g)	2	Rist	170-190	40-50
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top (1000-1500 g)	2	Bageplade	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Rist	190-200	25-30

UNDERVARME + VARMLUFT

Vi anbefaler at forvarme ovnen i undervarme + varmluft.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temp. (°C)	Tid (min.)
Æbletærte af gærdej, frossen (350-700 g)	3	Rist	180-200	15-20
Frosne butterdejstærter med fyld (300-600 g) Pensl med æggeblomme (uden forvarmning)	3	Bageplade	180-200	20-25
Cannelloni/Lasagne (250-500 g) Brug ovnfast fad	3	Rist	180	22-30
Butterdejstærte med fyld (600-1000 g) Pensl med æggeblomme	3	Bageplade	180-200	20-30
Hjemmelavet pizza (500-1000 g)	2	Bageplade	200-220	15-25
Hjemmelavet brød (700-900 g)	2	Rist	170-180	45-55

OVERVARME + VARMLUFT

Vi anbefaler at forvarme ovnen i overvarme + varmluft.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temp. (°C)	Tid (min.)
Flæskesteg med ben (1000 g) Pensl med olie og krydderier	3 + 2	Rist + Universalbakke	180-200	50-65
Hel kylling (800-1300 g) Pensl med olie og krydderier	2 + 1	Rist + Universalbakke	190-200	45-65
Kyllingestykker (500-1000 g) Pensl med olie og krydderier	4 + 3	Rist + Universalbakke	200-220	25-35
Stegt fisk (500-1000 g) brug ovnfast fad, Pensl med olie	2	Rist	180-200	30-40
Roastbeef (800-1200 g) Pensl med olie og krydderier	2 + 1	Rist + Universalbakke Tilsæt 1 kop vand	200-220	45-60
Andebryst (300-500 g)	4 + 3	Rist + Universalbakke Tilsæt 1 kop vand	180-200	25-35

TESTMÅLTIDER

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Indsæt bagepladen med den skrå side mod ovnens bagside.

Type	Udstyr og Bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Finsk brød	Bageplade	3	Konventionel	160-170	20-30
		2	Varmluft	150-160	30-35
	Bageplade + Universalplade	1 + 4	Varmluft	150-160	35-40
Små kager	Bageplade	3	Konventionel	160-180	15-25
		2	Varmluft	150-160	30-35
	Bageplade + Universalplade	1 + 4	Varmluft	150-160	35-40
Fedtfattig sukkerbrøds-kage	Kagespringform på rist (slip let, ø 26 cm)	2	Konventionel	160-180	20-30
		2	Varmluft	150-160	30-40
Æblekage i fad	Bageplade	3	Konventionel	170-180	35-40
		2	Varmluft	150-160	60-70
	Bageplade + Universalplade	1 + 4	Varmluft	150-160	70-80
Æbletærte	Rist + 2 slip let-springforme * (ø 20 cm)	1 placeret diagonalt	Varmluft	170-190	70-90
	Bageplade + Rist + 2 slip let-springforme ** (ø 20 cm)	1 + 3	Varmluft	170-190	80-100

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

** To kager placeres i midten oven på hinanden.

2. Grillning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter vha. stor grill-funktionen.

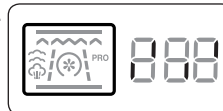
Type	Udstyr og Bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Toast af franskbrød	Rist	5	Stor grill	270 °C	1: 1-2 2: 1-1½
Burgere (12 stk.)	Ristindsats + Universalplade (til opsamling af dryp)	4	Stor grill	270 °C	1: 14-16 2: 4-6


* **Burgere:** Forvarm den tomme ovn i 15 minutter vha. stor grill-funktionen.

rengøring og vedligeholdelse

DAMPRENGØRING (AFHÆNGER AF MODEL)

Hvis ovnen er snavset, skal den rengøres, og du kan bruge damprengøring. På denne måde kan du nemt rengøre ovnens inderside.



1. Fjern alt tilbehør fra ovnen, før du bruger funktionen til damprengøring.
2. Kom 400 ml vand i bunden af ovnen, og luk lågen.
3. Drej tilstandsvælgeren til . Når du vælger funktionen til damprengøring, startes damprengøringen automatisk efter et par sekunder.
4. Når displayet begynder at blinke, er damprengøringen færdig. Indstil tilstandsvælgeren til Off (Fra) for at afslutte damprengøringen.
5. Rengør ovnens inderside med en blød, ren klud, og fjern det resterende vand i ovnen med en svamp.

Bemærkninger vedr. damprensning


- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Lad aldrig overskydende vand blive i ovnen i længere tid, f.eks. natten over.
- Hvis ovnen er meget snavset, kan proceduren gentages, efter at ovnen er afkølet.
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at du gnider sæbe ind i snavset, inden du bruger ovnens rengøringsfunktion.
- Efter rengøring skal du lade lågen stå på klem i en vinkel på 15 °, så den emaljerede overflade inde i ovnen kan tørre ordentligt.

KATALYTISK EMALJEOVERFLADE (AFHÆNGER AF MODEL)

Den udtagelige beklædning er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje, der bliver fyldt med olie og fedt, der skyldes den cirkulerende luft ved varmluftbrug. Disse aflejringer brænder af ved en ovntemperatur på 200 °C og højere.

1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Efter rengøring af alle indvendige ovnoverflader indstilles ovnen til varmluft 250 °C.

RENGØRING MED HÅNDKRAFT

 **FORSIGTIG:** 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 med hænderne.
- Brug specialfremstillede ovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

Ovnens ydre

Til rengøring af ovnens yderside, f.eks. låge, håndtag og display, skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand. Aftør med køkkenrulle eller et tørt klæde. Specielt fedt og snavs kan nemt samle sig omkring håndtag og knapper, fordi der kommer varm luft ud af ovnen. Aftør derfor håndtag og knapper efter hver brug.

Tilbehør

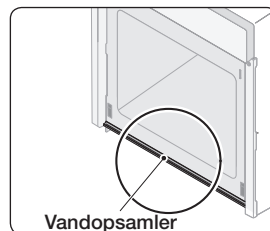
Rengør tilbehøret efter hver anvendelse, og tør det af med køkkenrulle. Læg det, hvis det er nødvendigt, i varmt sæbevand i 30 minutter for lettere rengøring.

RENGØRING AF VANDOPSAMLER

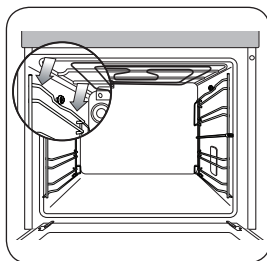
Vandopsamleren er til opsamling af vand fra dampen, når ovnen er i drift med meget fugtige madvarer. Der kan opsamles madrester i vandopsamleren. Foretages der ikke rengøring, kan det indbyggede inventar blive beskadiget. Rengør vandopsamleren for at beskytte dit inventar efter tilberedning.



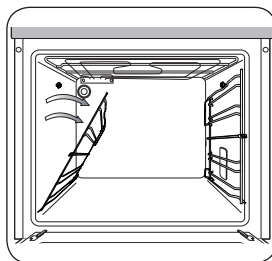
ADVARSEL: Hvis du opdager en vandlækage fra vandopsamleren efter tilberedning, bedes du kontakte os på servicecenteret.



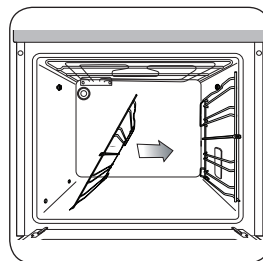
AFMONTERING AF SIDESKINNER (AFHÆNGER AF MODEL)



1. Tryk på den midterste del af sideskinnens øverste del.



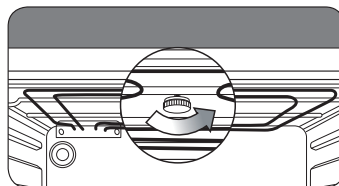
2. Drej sideskinnen ca. 45°.



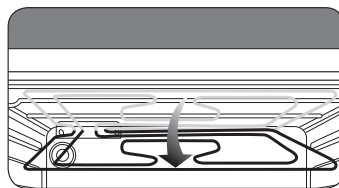
3. Træk, og fjern sideskinnen fra de to huller i bunden.

RENGØRING AF LOFTET (AFHÆNGER AF MODEL)

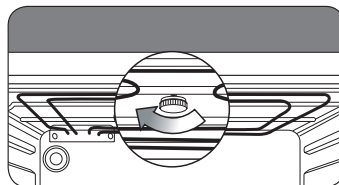
1. Du kan tage grillelementet ned, hvilket er nyttigt ved rengøring af loftet i ovnen. Fjern den runde møtrik ved at dreje den mod uret, mens du holder fast i grillelementet.



2. Grillelementets front hælder nedad, og grillelementet kan ikke tages ud af ovnen. Tryk ikke grillelementet ned, grillelementet kan blive deformeret.



3. Når du er færdig med rengøringen, skal du løfte grillelementet tilbage til dets originale niveau og dreje den runde møtrik med uret



FEJLFINDING

PROBLEM	LØSNING
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke varmer?	<ul style="list-style-type: none"> Der er måske ikke tændt for ovnen. Tænd for ovnen. Kontrollér for at se, om de nødvendige indstillinger er foretaget. Der kan være sprunget en sikring, eller et afbryderrelæ er udløst. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en autoriseret elinstallatør, hvis dette sker flere gange.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen, selvom jeg har indstillet ovnfunktion og temperatur, ikke varmer?	<ul style="list-style-type: none"> Lad ikke ovndøren være åben, når ovnen er tændt. Hvis du ikke lader døren stå åben, kan der opstå problemer med de interne elektriske tilslutninger. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnpæren ikke lyser?	<ul style="list-style-type: none"> Der er måske noget i vejen med ovnpæren. Udskift ovnpæren. Hvis ovnpæren ikke fungerer, når den er skiftet, så kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis blæseren kører, når ovnen er slukket?	<ul style="list-style-type: none"> Blæseren kører efter brug for at beskytte din ovn mod varmen, indtil den er kølet ned. Kontakt dit lokale servicecenter, hvis blæseren fortsætter med at køre, efter at ovnen er afkølet.
Hvad skal jeg gøre, hvis jeg ikke kan trykke på knapperne?	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, om børnesikringen er aktiveret. Hvis børnesikringen ikke er aktiveret, skal du kontakte dit lokale servicecenter.

INFORMATIONSKODER

Ikke alle informationskoder skyldes fejl ved ovnen. Se nedenstående først. Hvis der stadig forekommer informationskoder, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundecenter.

KODE	PROBLEM	LØSNING
5-01	Sikkerhedsafbryder Ovnen har været i fortsat brug ved 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 	Sluk for ovnen, og fjern madvarerne. Lad ovnen blive kold, inden du bruger den igen. Da det ikke er en fejl ved ovnen, kan du bruge den igen, når du har slukket for den, og den er kølet af.
5E	Tastfejl Tastfejl forekommer, når en tast trykkes og holde inde i en vis tid.	Rengør knapperne, og kontrollér, om der er vand på overfladen omkring knappen. Sluk ovnen, og prøv igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte det lokale Samsung-kundeservicecenter.
E- **¹⁾	Sikkerhedsfejl En fejl i ovnen kan medføre ringe ydelse og sikkerhedsproblemer.	Ophør straks med at bruge ovnen, og sluk den. Kontakt dit lokale SAMSUNG-servicecenter.

1) ** henviser til alle tal.



SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00538A-00



NV70*75 Series
NV66*75 Series
NV6584 Series

Built-in Oven

user manual



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.



contents

MECHANICAL LOCK

12

- 12 To use it
- 12 Mechanical lock removal
- 12 Installation of mechanical lock

OVEN CONTROLS

13

- 13 Oven controls

ACCESSORIES

13

- 13 Accessories

INITIAL CLEANING

15

- 15 Initial cleaning

USING THE OVEN

15

- 15 Set temperature
- 15 Useful auto speed preheating

TIME SETTING

16

- 16 Set time
- 16 Set cook timer
- 16 Set end timer
- 17 Set delay start
- 17 Set kitchen timer

OTHER SETTINGS

17

- 17 Tone signal
- 17 Oven light
- 17 Child lock
- 17 Switch off

COOKING FUNCTIONS

18

- 18 Cooking functions

AUTOMATIC COOKING

19

- 19 Single oven auto cook programmes

COOKING GUIDE

22

- 22 Convection
- 22 Large grill
- 22 Eco grill
- 23 Conventional
- 23 Bottom + Convection
- 23 Top + Convection
- 24 Test dishes

CLEANING AND CARES

25

- 25 Steam cleaning
(Depending on model)
- 25 Catalytic enamel surface
(Depending on model)
- 25 Hand cleaning
- 26 Water collector cleaning
- 26 Detaching the side runners
(Depending on model)
- 26 Cleaning the ceiling (Depending on model)
- 27 Troubleshooting
- 27 Information codes

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 Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:



WARNING or CAUTION



Important



Note

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.

WARNING

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

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

If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent. (Fixed wiring type model only)

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

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

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.

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

If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning function model only)

Only use the temperature probe recommended for this oven.
(temperature sensing 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.

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.

⚠ **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.

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.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Please put the bent up frame side to the back, in order to support the reposition when cooking big loads. (Depending on model)



⚠ CAUTION

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

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

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre 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 steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Steam function model only)

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

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

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



Never store flammable materials in the oven.

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


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

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

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

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
The oven door must be closed during cooking.
Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium 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 indelible 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.
Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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 stuff on the door.
Do not open the door with unnecessarily strong power.
 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.

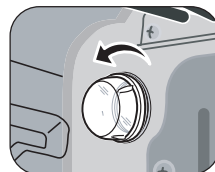
BULB EXCHANGE

 **Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:**

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven light

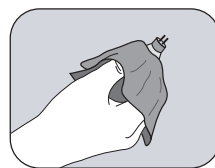
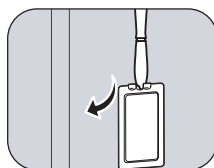
1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 300 °C heat-resistant oven light bulb.




2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

Oven side light (Depending on model)

1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame.

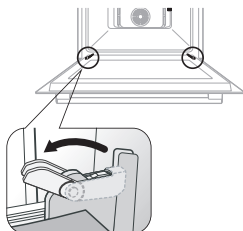


2. Pop out the cover.
 3. If necessary, replace the halogen bulb with a 25-40 watt, 300 °C heat resistant halogen oven light bulb.
-  **Tip:** Always use a dry cloth when handling a halogen bulb to prevent sweat from fingers being deposited on the bulb surface. It increases the life of the bulb when you exchange the bulb.
4. Reattach the glass cover.

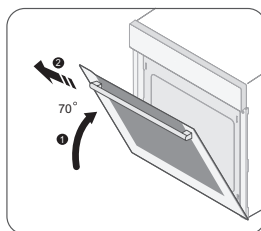
DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

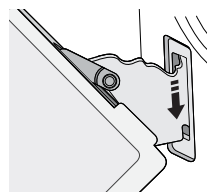
CAUTION: The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



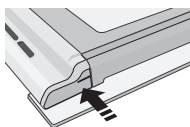
2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.



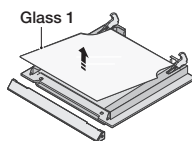
3. After cleaning, for attaching the door repeat the 1 and 2 steps in reverse order. The clip on the hinge should be closed on both side.

DOOR GLASS REMOVAL

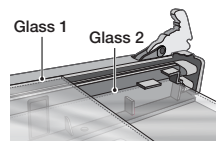
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1. Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2. Detach the covering and remove glass 1 and 2 from the door.



3. After cleaning the door glasses, for assembly repeat 1, 2 steps in reverse order. Check the right locations of glass 1 and 2 with above picture.



ATTACHING: The Door-Glass is different from 2 EA to 4 EA model by model.
When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

AUTO ENERGY SAVING FUNCTION

- If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 10 minutes.
- 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.



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.

installation

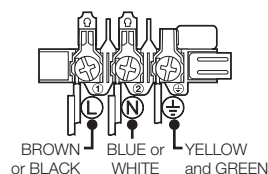
Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the main supply, while observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.

Power connection

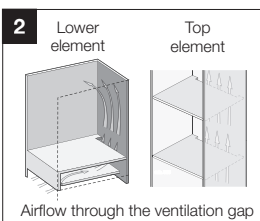
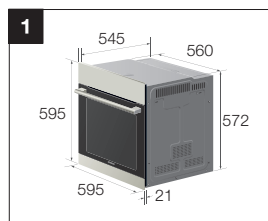
If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min., 2.5 mm²) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏏)-terminal. The yellow and green cable (earth connection) must be connected first and be longer than the others. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.



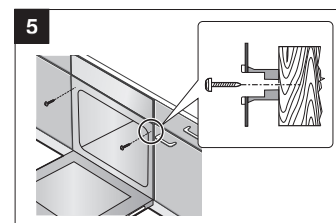
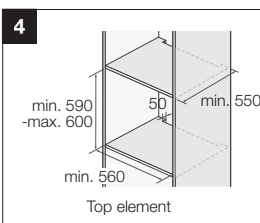
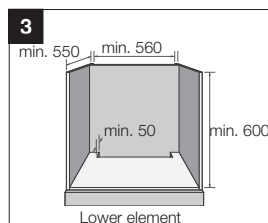
 **WARNING:** Do not allow the connecting cable to become trapped during installation, and prevent it coming into contact with hot parts of the oven.

Installation in the cabinet

With built-in furniture, plastic surfaces and adhesive for the oven should be resistant to 90 °C inside of the furniture and to 75 °C for adjacent furniture. Samsung will take no responsibility for damage of plastic surfaces or adhesive from the heat.




There should be a ventilation gap in the base of the kitchen cabinet where the oven is to be placed. For ventilation, a gap of about 50 mm should be left between the lower shelf and the supporting wall. If the oven is to be installed below a hob, the hob's installation instructions should be followed.



Push the appliance completely into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws. Make sure that a gap of at least 5 mm should be left between the appliance and the adjacent cabinet.

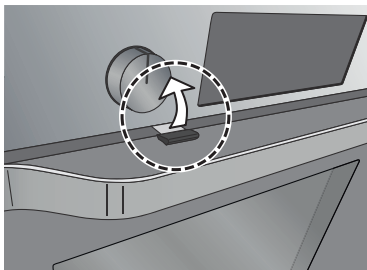
After installation, remove the vinyl protective film, tape, paper and accessories from the door and inside of oven. Before uninstalling the oven from the furniture, disconnect the oven from the power supply and release the 2 screws on the both sides of the oven.

 **WARNING:** The built-in furniture must have a minimum ventilation gap for Air-flow as shown on picture. Do not cover this hole with strips of wood, for this is used to provide ventilation.

 The front exterior of the oven such as handle is different model by model. But the size of the oven in the picture is same.

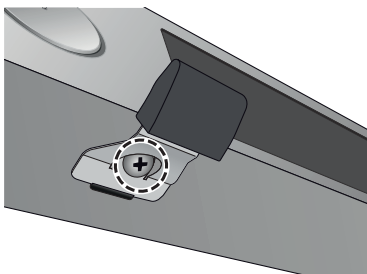
mechanical lock

TO USE IT



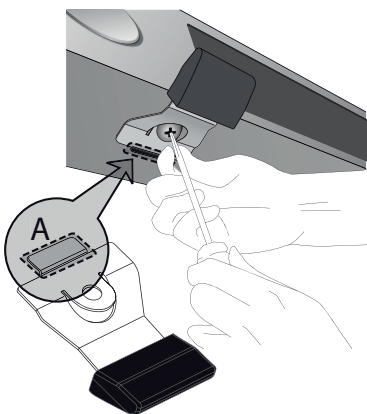
When you open the door, please lift up the Mechanical lock and pull the door at the same time.

MECHANICAL LOCK REMOVAL



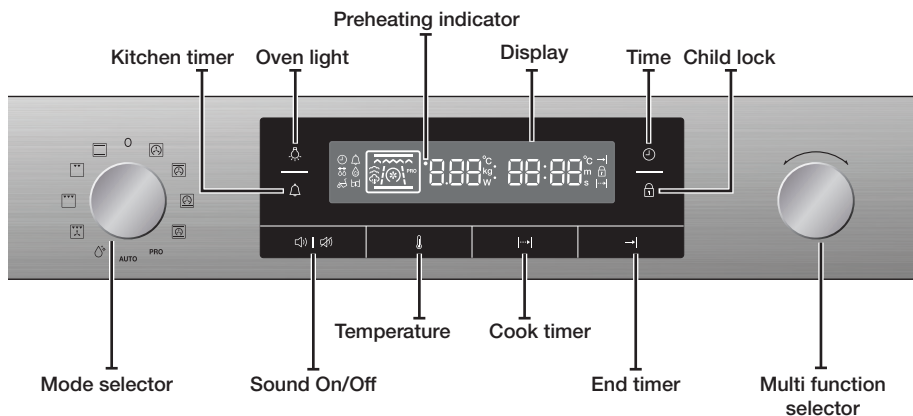
Remove the screw from Mechanical lock.

INSTALLATION OF MECHANICAL LOCK



1. Insert "A" part of Mechanical lock into the hole which is presented on the picture.
2. Screw on Mechanical lock to fix it.

oven controls



Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

accessories

Your new Samsung oven comes with a lot of accessories that should become very helpful during the preparation of different meals. The following accessories are supplied differently model by model.



CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the shelf level inside of the oven. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.



WARNING: Be very carefull removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!

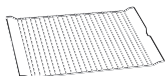


The accessories can become deformed when they become hot. When they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.



Wire shelf

The wire shelf should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots. Please put the bent up frame side to the back, in order to support the reposition when cooking big loads.



Wire tray insert (Depending on model)

The wire tray insert should be used for grilling and roasting meals. It can be used in combination with the tray to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



Baking tray (Depending on model)

The baking tray (Depth : 20 mm) could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. Please put the slanted side to the front.



Universal tray (Depending on model)

The universal tray (Depth : 30 mm) could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. And it is also good for roasting. It can be used in combination with the wire tray insert to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.



Extra deep tray (Depending on model)

The extra deep tray (Depth : 50 mm) is also good for roasting. It can be used in combination with the wire tray insert to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.



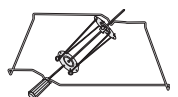
Rotisserie spit (Depending on model)

The rotisserie spit could be used for grilling such as chicken. The rotisserie spit can only be used in single mode on shelf level 3, because its spit has to be attached to an adapter on the back plane. Remove black plastic handle while cooking.

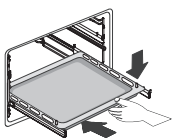
Rotisserie spit and Shashlik (Depending on model)

To use it :

- Place the tray (no trivet) at shelf level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the tray to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the "v" shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back 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.)
- Unscrew the handle before cooking. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.

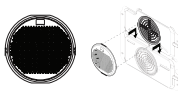


It is recommended that the spit accessories are used with food under 1.5 kg weight.



Telescopic rails (Depending on model)

- To insert the wire shelf or tray, first slide out the telescopic rails for one particular level.
- Place the wire shelf or tray on the rails and push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic rails into the oven.



Grease filter (Depending on model)

The grease filter installed on the back oven interior wall protects the fan, round heater, and the oven from impurity, particularly spattering fat. When cooking meat, we recommend using the fat filter. When baking pastry, always remove the filter! If the filter is installed when baking pastry or cakes, the results can be quite poor.

initial cleaning

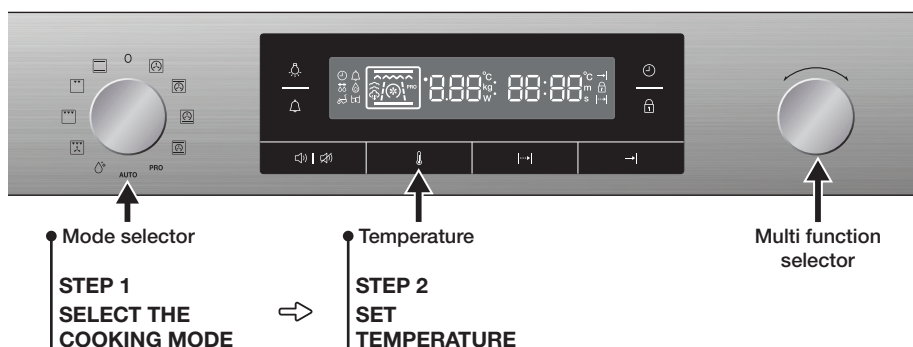
Before the oven is used for the first time, initial cleaning of the oven is required to remove the new oven smell.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Run oven with convection 200 °C or conventional 200 °C for an hour. This procedure will burn any remaining production substances in the oven.
3. Switch off the oven by turning mode selector to off after an hour.

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

using the oven



Your new oven has below basic steps for cooking.



SET TEMPERATURE

The temperature can be set after setting the cooking function.

Each cooking function has different temperature range, refer the cooking function part in the manual.

1. Press the  key, temperature figure will blink.
2. Turn the multi function selector to set desired temperature.
3. Press the  key again.



During cooking, you can change the temperature in the same order as above.

USEFUL AUTO SPEED PREHEATING

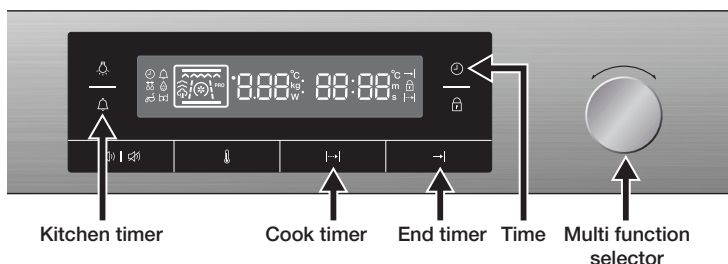
Your oven offers cooking functions, which include a fast preheating stage.

This stage will be indicated beside temperature setting in the display.

During this preheating stage various heating elements are applied to speed up heating of the oven.

Even though you change temperature to higher, the oven automatically change target temperature and auto speed preheating will be applied. After the selected temperature is reached, the preheating indicator will disappear and a signal reminds you to insert the food into your oven.

time setting



SET TIME

For the first time use of the oven or after power failure, time setting is required.

1. Press the key, hours figure will blink.
2. Turn the Multi function selector to set hours.
3. Press the key, minutes figure will blink.
4. Turn the Multi function selector to set minutes.
5. Press the key again to set the current time.



The desired time can be reset in the same order as above.

During cooking process, press key to see the current time.

SET COOK TIMER

After you get cooking function, you can set how much time you will cook. And the setted time is over, heating elements automatically turn off.

1. Press key, cook timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector to apply the desired time for cook timer.
3. Press key again.



The cook timer can be reset in the same order as above. When the setted time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal. You can set a new cook timer or turn off the oven.

To cancel the cook timer, press key and set the cook timer to zero.

SET END TIMER

After you get cooking function, you can set when the cook is over. And the setted time is over, heating elements automatically turn off.

1. Press key, end timer figure will blink.
2. Turn the Multi function selector to apply the time for end timer.
3. Press key again.





The end timer can be reset in the same order as above and when the setted time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal.

To cancel the end timer, press key and set the end timer to current time.

SET DELAY START

If the end timer is entered after the cook timer has already been set, the cook timer and the end timer are calculated and if necessary the oven sets a delay start point.



 **WARNING:** Do not leave the food for too long time in the oven as food may spoil.



1. Press  key, cook timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector to apply the time for cook timer.
3. Press  key, end timer figure will blink.
4. Turn the multi function selector to apply the time for end timer.
5. The delay start point is automatically calculated and the oven is waiting until delay start point.

 The cook timer, end timer and delay start can be set after cooking function setting.

SET KITCHEN TIMER




The kitchen timer can be set independently of the oven function and used with cook timer or end timer at the same time. As kitchen timer has it's own signal you can discriminate it from others.

1. Press  key, kitchen timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector, to apply the desired time for kitchen timer.
3. Press  key again.

 To cancel the kitchen timer, press the hold  key for two seconds.
The kitchen timer can be reset in the same order as above and when the setted time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal.


other settings

TONE SIGNAL

 |  To activate or deactivate the tone signal, press and hold the  |  key for 3 seconds.



OVEN LIGHT



Press  key to turn on and off.
For energy saving, the oven lamp is switched off in a few minutes after the start of a cooking.

CHILD LOCK



To activate or deactivate the child lock function, press and hold  key for 3 seconds.
Display will show the  when the child lock function is activated. You can use the child lock function during cooking also. In this case every keys and selector knob will not react but you can switch off by turning the operation knob to off.









SWITCH OFF



When the oven has been switched off every heating elements stop operating.
The cooling fan will continue to run for a while after the oven has been switched off for safety.

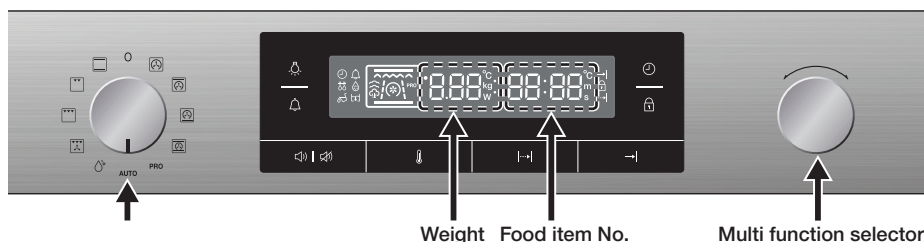
cooking functions

This oven offers below various functions.

Symbol	Function Temp Range	Use
	Conventional 40-250 °C	Heat is emitted from the top and bottom heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes. Suggested temperature : 200 °C
	Convection 40-250 °C	The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking. Suggested temperature : 170 °C
	Top + Convection 40-250 °C	The heat generated by the top heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat. Suggested temperature : 190 °C
	Bottom + convection 40-250 °C	The heat generated by the bottom heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes. Suggested temperature : 190 °C
	Large grill 40-270 °C	Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat. Suggested temperature : 240 °C
	Eco grill 40-270 °C	Heat is emitted from the small area grill. This function should be used for smaller dishes that need less heat, like fish and filled baguettes. Suggested temperature : 240 °C
	Fan grill 40-270 °C	The heat generated by the two top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish. Suggested temperature : 240 °C
	Intensive cook 40-250 °C	This mode activates all heating elements such as upper, lower and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies. Suggested temperature : 170 °C
PRO	ProRoasting 40-150 °C	This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish. Suggested temperature : 100 °C

automatic cooking

With automatic cooking function, you can select desired auto programmes for cooking, roasting and baking.



1. Turn the mode selector to Auto cook mode.
2. Turn the multi function selector to select the desired Food item No. and wait for 4-5 seconds.
3. Turn the multi function selector to select the desired weight and wait for 4-5 seconds.
4. After 4-5 seconds, Auto cook programmes will start automatically.

SINGLE OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 25 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 can refer to these guidelines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:01	Frozen Pizza	1. 0.3-0.6 2. 0.7-1.0	Wire shelf	2	Put frozen Pizza in the centre of Wire shelf. We recommend 0.3-0.6 kg setting for thin pizzas, 0.7-1.0 kg for pizzas with thick topping.
A:02	Frozen Oven Chips	1. 0.3-0.5 2. 0.5-0.7	Baking tray	2	Distribute frozen Oven Chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. We recommend to turn over after 2/3 of cooking time.
A:03	Frozen Croquettes	1. 0.3-0.6 2. 0.7-1.0	Baking tray	2	Put frozen potato croquettes evenly on baking tray. We recommend to turnover after 2/3 of cooking time.
A:04	Homemade Lasagne	1. 0.3-0.5 2. 0.8-1.0	Wire shelf	3	Use ovenproof glassware. Put chilled or homemade lasagne in the middle of oven on wire rack.
A:05	Beef Steaks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Wire shelf Universal tray	4	Put 2-6 beef steaks side by side evenly on Wire shelf. The first setting is for thin steaks, the second setting is for thick steaks. Turn over after beep sounds.
				3	

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:06	Roast Beef	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Wire shelf Universal tray	2 1	Marinate Roast Beef and put on Wire shelf. Add 1 cup of water into Universal tray. Turn over after beep sounds. After cooking wrap in aluminium foil and let stand for 5-10 min.
A:07	Pork Roast	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Wire shelf Universal tray	2 1	Put marinated roast pork on Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps
A:08	Lamb Chops	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Wire shelf Universal tray	4 3	Marinate lamb chops. Put lamb chops on Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
A:09	Chicken Pieces	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Wire shelf Universal tray	4 3	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the Wire shelf.
A:10	Roast Chicken	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Wire shelf Universal tray	2 1	Brush chilled chicken with oil and spices and put breast-side-up on the Wire shelf.
A:11	Duck Breast	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Wire shelf Universal tray	4 3	Prepare duck breast, put on the Wire shelf with the fat-side up. First setting is for one duck breast, the second setting is for 2 thick duck breasts.
A:12	Roll of Turkey	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Wire shelf Universal tray	2 1	Put roll of turkey on the Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps
A:13	Steamed Fish	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Wire shelf	2	Put prepared fresh fish (e.g. trout, haddock, codfish) in a suitable sized ovenproof glassware with lid. Add liquid until bottom of dish is covered e.g. 3-4 tbsp. lemon juice, white wine or water and cover with lid. Put dish on Wire shelf. If you prefer roasted appearance, brush skin of fish with olive oil and do not cover.
A:14	Roast Fish	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Wire shelf Universal tray	4 3	Put fishes head to tail on the Wire shelf. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
A:15	Salmon Steaks	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Wire shelf Universal tray	4 3	Put salmon steaks on the Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps.
A:16	Oven Potatoes	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Baking tray	2	Rinse potatoes, cut potatoes into halves. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute on the baking tray evenly. The first setting is for small potatoes (each 100 g), the second setting is for large oven potatoes (each 200 g).
A:17	Roast Vegetables	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Universal tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into Universal tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:18	Vegetable Gratin	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Wire shelf	2	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish on Wire shelf in the centre of oven.
A:19	Marble Cake	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Wire shelf	2	Put dough into suitable sized deep round baking pan for bundt cake/ring cake. This programme is suitable for batter such as marble cake, lemon cake and hazelnut cake.
A:20	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Wire shelf	2	Put muffin dough in metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish on rack. 0.5-0.6 kg weight range is recommended for muffins of each 45 g, 0.7-0.8 kg weight range is recommended for medium sized muffins of each 65 g.
A:21	White Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire shelf	2	This programme is suitable for bread mixtures using 500 g wheat flour. Follow instruction on package. Put yeast dough into rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.
A:22	Wholemeal Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire shelf	2	This programme is suitable for bread mixtures using 500 g wheat and rye flour. Follow instruction on package. Put leaven (sour dough) into suitable rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.
A:23	Bread Rolls/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Baking tray	3	The first setting in suitable for dough used for small pieces such as bread rolls or fresh dough for croissants (4-8 pcs). Setting 2 is suitable for dough used for homemade ciabatta breads or baguettes (2-6 pcs). Use baking paper.
A:24	Homemade Pizza	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Baking tray	2	The first setting is suitable for Pizza Snacks (7-9 pcs). Setting 2 is suitable for one round or tray sized Pizza. The weight ranges are including topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. If you prefer strong crust, we recommend to preheat oven with bottom heat plus convection mode for 5 min.
A:25	Yeast dough Fermentation	1. 0.2 - 0.4 (pizza dough) 2. 0.4 - 0.6 (yeast dough) 3. 0.6 - 0.8 (bread dough)	Wire shelf	2	0.2-0.4 kg weight range setting is to prepare yeast dough for pizza, cake, or to pre-rise bread dough. Put into a big round dish and cover with cling film. 0.4-0.6 kg setting is for bread dough like yeast dough or sour dough. 0.6-0.8 kg setting is for leaven. Knead dough manually, put into baking dish and cover with cling film.

cooking guide



CONVECTION

We recommend to pre-heat the oven in convection mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Roast Lamb (350-700 g) Brush with oil and spices	3 + 2	Wire shelf + Universal tray	190-200	40-50
Frozen Croquettes (500-1000 g)	2	Baking tray	180-200	25-35
Frozen Oven Chips (300-700 g)	2	Baking tray	180-200	20-30
Frozen Pizza (300-1000 g)	2	Wire shelf	200-220	15-25
Apple & Almond Cake (500-1000 g)	2	Wire shelf	170-190	35-45
Fresh Croissant (200-400 g) (ready-dough)	3	Baking tray	180-200	15-25



LARGE GRILL

We recommend to pre-heat the oven using Large Grill mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Sausages (thick) 5-10 pcs	4 + 3	Wire shelf + Universal tray	220	5-8 turnover 5-8
Beef Steaks (400-800 g)	4 + 3	Wire shelf + Universal tray	240	8-10 turnover 5-7
Toasts 5-10 pcs	5	Wire shelf	240	1-2 turnover 1-2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4 + 3	Wire shelf + Baking tray	200	4-8



ECO GRILL

We recommend to pre-heat the oven using Eco grill mode. Put food in the centre of accessory.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Oven Camembert 2-4 each 75 g (without preheat)	3	Wire shelf	200	10-12
Frozen Baguettes with topping (Tomato-Mozzarella or Ham & Cheese)	3 + 2	Wire shelf + Baking tray	200	15-20
Frozen Fish fingers (300-700 g) (without preheat)	3 + 2	Wire shelf + Baking tray	200	15-25
Frozen Fish burger (300-600 g) (without preheat)	3	Baking tray	180-200	20-35



CONVENTIONAL

We recommend to pre-heat the oven in conventional mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Lasagne (500-1000 g)	3	Wire shelf	180-200	40-50
Whole Fish (e.g. Dorade) (300-1000 g) 3-4 cut on each side	3 + 2	Wire shelf + Universal tray	240	15-20
Fish filets (500-1000 g) 3-4 cut on each side	3	Baking tray	200	13-20
Baked potato halves (500-1000 g)	3	Baking tray	180-200	30-45
Sponge Cake (250-500 g)	2	Wire shelf	160-180	20-30
Marble Cake (500-1000 g)	2	Wire shelf	170-190	40-50
Yeast Cake on Tray with fruit & crumbles topping (1000-1500 g)	2	Baking tray	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Wire shelf	190-200	25-30



BOTTOM + CONVECTION

We recommend to pre-heat the oven in Bottom + Convection mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Yeast dough pie with apples (350-700 g)	3	Wire shelf	180-200	15-20
Frozen Puff pastry/small pies with filling (300-600 g) Brush egg yolk (without preheat)	3	Baking tray	180-200	20-25
Cannelloni/Lasagne (250-500 g) use ovenproof dish	3	Wire shelf	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000 g) Brush egg yolk	3	Baking tray	180-200	20-30
Homemade Pizza (500-1000 g)	2	Baking tray	200-220	15-25
Homemade Bread (700-900 g)	2	Wire shelf	170-180	45-55



TOP + CONVECTION

We recommend to pre-heat the oven with Top + Convection mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Pork on bone (1000 g) Brush with oil and spices	3 + 2	Wire shelf + Universal tray	180-200	50-65
Whole chicken (800-1300 g) Brush with oil and spices	2 + 1	Wire shelf + Universal tray	190-200	45-65
Chicken Pieces (500-1000 g) Brush with oil and spices	4 + 3	Wire shelf + Universal tray	200-220	25-35
Roast Fish (500 g-1000 g) use ovenproof dish, brush with oil	2	Wire shelf	180-200	30-40
Roast Beef (800-1200 g) Brush with oil and spices	2 + 1	Wire shelf + Universal tray Add 1 cup water	200-220	45-60
Duck Breast (300-500 g)	4 + 3	Wire shelf + Universal tray Add 1 cup water	180-200	25-35

TEST DISHES

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Insert baking tray with bevelled side towards the back side of oven.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min)
Shortbread	Baking tray	3	Conventional	160-170	20-30
		2	Convection	150-160	30-35
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection	150-160	35-40
Small Cakes	Baking tray	3	Conventional	160-180	15-25
		2	Convection	150-160	30-35
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection	150-160	35-40
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin on Wire shelf (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	20-30
		2	Convection	150-160	30-40
Apple Yeast Tray Cake	Baking tray	3	Conventional	170-180	35-40
		2	Convection	150-160	60-70
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection	150-160	70-80
Apple Pie	Wire shelf + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Convectional	170-190	70-90
	Baking tray + Wire shelf + 2 Springform cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100

* 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.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

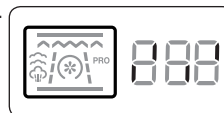
Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min)
White Bread Toasts	Wire shelf	5	Large Grill	270 °C	1 st 1-2 2 nd 1-1½
Beef Burgers * (12 ea)	Wire tray insert + Universal tray (to catch drippings)	4	Large Grill	270 °C	1 st 14-16 2 nd 4-6

* **Beef Burgers:** Preheat the empty oven for 15 minutes using Large Grill function.

cleaning and cares

STEAM CLEANING (DEPENDING ON MODEL)

If the oven is dirty, it must be cleaned and you can use the steam cleaning. It helps you clean the inside of the oven easily.



1. Remove all accessories from the oven before using the steam cleaning function.
2. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.
3. Turn the mode selector to Δ^* . When you choose steam cleaning function, steam cleaning is automatically started after a few seconds.
4. When the display starts to blink with a signal, the steam cleaning is complete. Set the mode selector to Off to end the steam cleaning.
5. Clean the oven interior with a soft clean cloth and remove the remaining water on the bottom of the oven with a sponge.

Steam cleaning notes


- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar at 15 ° after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (DEPENDING ON MODEL)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher.

1. Remove all accessories from the oven.
2. After cleaning all interior oven surfaces and set the oven to convection 250 °C.

HAND CLEANING

 **CAUTION:** 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 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 enameled oven surfaces, use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as oven door, handle and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water and dry with kitchen roll or a dry towel.

Especially grease and dirt easily can be remained around handle or keys because of hot air coming from oven, so please clean handle and keys after you use the oven.

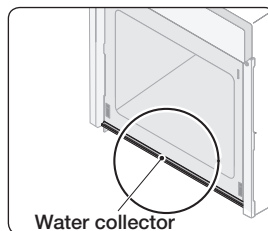
Accessories

Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

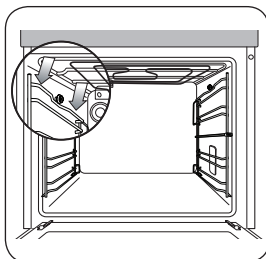
WATER COLLECTOR CLEANING

The water collector is for collecting the water from the moisture when oven is operating with very moist food. Food waste can be stack on the water collector. If the cleaning is not performed, the built-in furniture can be damaged. Clean the water collector to protect your furniture after cooking.

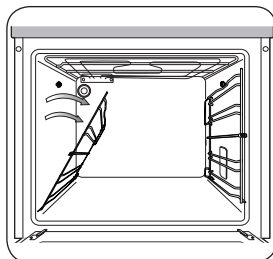
⚠ WARNING: If you encounter a water leakage from the water collector after the cooking, please contact us at the service center.



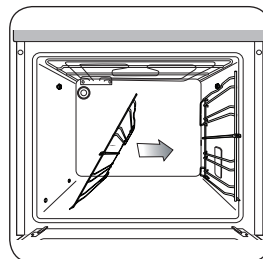
DETACHING THE SIDE RUNNERS (DEPENDING ON MODEL)



1. Press central part of the side runner top portion.



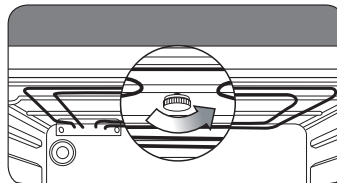
2. Rotate the side runner by approximately 45 °.



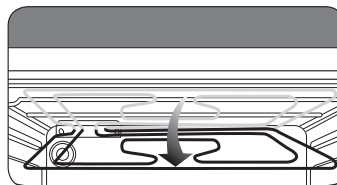
3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.

CLEANING THE CEILING (DEPENDING ON MODEL)

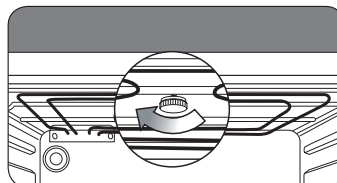
1. You can let down the grill heater and it is helpful for cleaning the ceiling of the oven. Remove the nut circular by turning it anticlockwise while holding the grill heater.



2. The front of the grill heater inclines downwards and the grill heater can not be removed out of the oven. Do not press the grill heater down, the grill heater can be deformed.



3. When cleaning has been done, lift the grill heater back to its original level and turn the nut circular clockwise



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	<ul style="list-style-type: none"> The oven may not be switched on. Switch the oven on. Check to see if the required settings have been applied. A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call a qualified electrician.
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	<ul style="list-style-type: none"> Do not leave the oven door open while oven is cooking. If you don't leave the oven door open, there may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	<ul style="list-style-type: none"> The oven light may have failed. Replace the oven light. If the oven light doesn't work after changing the oven light, call your local service centre.
What should I do if the cooling fan is running after the oven has been switched off?	<ul style="list-style-type: none"> After use, the cooling fan runs to protect your oven from the heat until the oven has cooled down. Call your local service centre if the cooling fan continues to run after the oven has cooled down.
What should I do if the all keys are not pressed?	<ul style="list-style-type: none"> Check if the child lock function is active or not. If the child lock function is not activated, call your local service centre.

INFORMATION CODES

All information codes are not from the fault of the oven. Please refer to below solution first, if the information codes still occur, please call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

CODE	PROBLEM	SOLUTION
5-01	Safety Shutoff Oven has continued operating at set temperature for prolonged 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 	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using again. As it is not the error of oven, please use the oven again after turning oven off and cool down.
5E	Key Error It occurs when the key is pressed and held for a period of time.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
E- **¹⁾	Safety Error An oven error may cause low performance and problems in safety.	Stop using the oven immediately and turn oven off. Call your local SAMSUNG.

1) ** refers to all numbers.



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00538A-00