

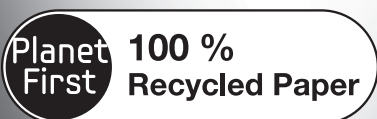


NQ50C7935ES

# Inbyggd kombiångugn

## bruksanvisning

Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.



Bruksanvisningen är tillverkad av återvunnet papper till 100 %.

## föreställ dig möjligheterna

Tack för att du valde en produkt från Samsung.

# innehåll

## UGNSEGENSKAPER

12

- 12 Ugn
- 13 Ugnskontroller
- 14 Tillbehör

## INNAN DU BÖRJAR

15

- 15 Ställa in klockan
- 16 Ställa in energisparläge
- 16 Stänga av ljudsignalen
- 17 Barnlås
- 18 Fylla vattenbehållaren
- 19 Ställa in vattnets hårdhet

## ANVÄNDNING AV UGN

20

- 20 Uppvärmningstyper
- 23 Använda ångläget
- 27 Använda kombiångläget
- 29 Använda uppvärmningsläget
- 30 Använda ugnsläget
- 41 Använda multnivåtillagningsläget
- 43 Använda varmhållningsläget
- 44 Ställa in tillagningstiden
- 45 Ställa in sluttiden
- 46 Ställa in senarelagd start
- 47 Använda automenyläge
- 48 Guide till automenyinställningar
- 51 Använda läget för automatisk upptining
- 53 Testrätter

## NEDSKALNING OCH RENGÖRING

54

- 54 Nedskalningsläge
- 56 Använda ångrengöringsfunktionen
- 57 Rengöring
- 58 Byte av lampa

## FELSÖKNING OCH INFORMATIONSKODER

59

- 59 Felsökning
- 61 Informationskoder

## TEKNISKA DATA

62

- 62 Tekniska data
- 63 Produktdatablad



# säkerhetsinformation

## ANVÄNDA BRUKSANVISNINGEN

Tack för att du köpt en ugn från SAMSUNG. Bruksanvisningen innehåller praktisk information om matlagning med ugnen:

- Säkerhetsanvisningar
- Lämpliga tillbehör och matlagningskärl
- Användbara matlagningstips
- Matlagningstips

## FÖRKLARING TILL SYMBOLER OCH IKONER



**VARNING**

Farlig eller osäker hantering kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.



**VAR FÖRSIKTIG**

Farlig och osäker hantering kan resultera i **mindre personskador eller egendomsskador**.



Varning - brandrisk



Varning - het yta



Varning - elektricitet



Varning - explosivt material



Försök INTE göra följande.



Rör INTE.



Försök INTE demontera maskinen.



Följ anvisningarna exakt.



Koppla ur strömmen ur vägguttaget.



Se till så att enheten är jordad för att undvika elektrisk kortslutning.



Ring servicecentret för hjälp.



Kommentar



Viktigt

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

### LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

Se till att dessa säkerhetsföreskrifter alltid följs.

**Innan du använder ugnen ska du se till att följande instruktioner följs.**



### **VARNING**



Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller med avsaknad av de erfarenheter och kunskaper som krävs, om inte dessa personer övervakas eller får anvisningar gällande användningen av enheten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

<input checked="" type="checkbox"/>	Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med enheten.
<input checked="" type="checkbox"/>	Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
<input checked="" type="checkbox"/>	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 kablagerreglerna.
<input checked="" type="checkbox"/>	Under användning blir enheten mycket varm. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ångrengöring ska inte användas.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> Enheten ska kopplas ifrån strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> 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 enheten om de inte övervakas.
<input checked="" type="checkbox"/>	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 ska inte utföras av barn utan övervakande.

<input type="checkbox"/>	Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.
<input type="checkbox"/>	Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara mycket hög när enheten är igång.
<input type="checkbox"/>	Luckan eller den yttre ytan kan bli het när enheten används.
<input type="checkbox"/>	Förvara enheten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
<input type="checkbox"/>	Enheterna 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.
- ☐ Använd inte ugnsgallret i mikrovågsugnsläget.



## INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

### Allmänt

### Teknisk information

**Elförsörjning: 230 V-50 Hz**

**Mått (B x H x D)**

Enhetens storlek : B 595 x H 454,2 x D 570

Invändig storlek : B 555 x H 445 x D 548,8

Enheten överensstämmer med EU:s riktlinjer.

Avfallshantering av förpackning och enhet

Förpackningen är återvinningsbar.

Förpackningen består av följande material:

- kartong
- polyetylenplast (PE)
- CFC-fri polystyren (PS-hårskum).

Avfallshanterar dessa material på ett ansvarsfullt sätt i enlighet med gällande föreskrifter.

Myndigheterna kan informera dig om hur du ska avfallshanterar förbrukade hushållsapparater på ett ansvarsfullt sätt.

## **Säkerhet**

Den här enheten får endast anslutas av kvalificerade tekniker. Ugnen är INTE utformad för kommersiell användning. Den ska endast användas för matlagning i hemmet. Enheten blir mycket varm under och efter användning.

Var försiktig när små barn finns i närheten.

## **Elanslutningar**

Elnätet som enheten ansluts till ska överensstämma med nationella och lokala föreskrifter. 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 kablagerreglerna.

## **Installera i skåp**

Köksskåp i kontakt med ugnen måste vara värmetåliga upp till 100 °C.

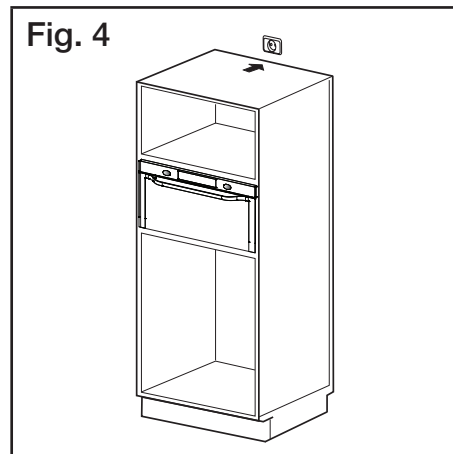
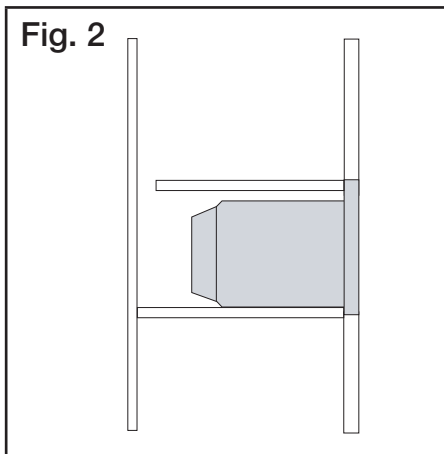
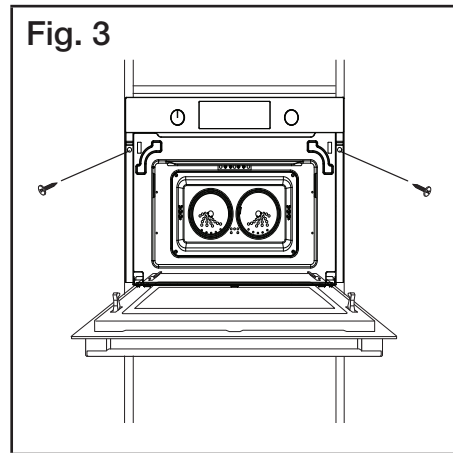
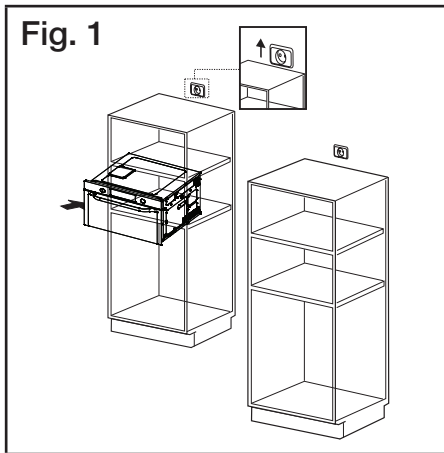
Samsung tar inget ansvar för skador som uppstår på skåp på grund av värmen.

Fig. 1. Skjut in ugnen en bit i öppningen.  
För anslutningskabeln till strömkällan.

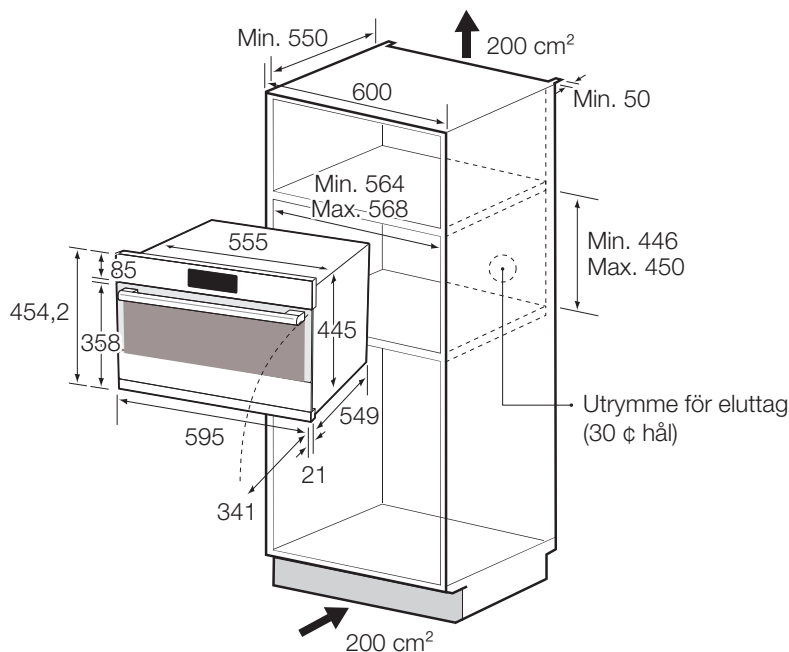
Fig. 2. Skjut in ugnen helt i öppningen.

Fig. 3. Fäst ugnen med hjälp av de två medföljande skruvarna (4 x 25 mm).

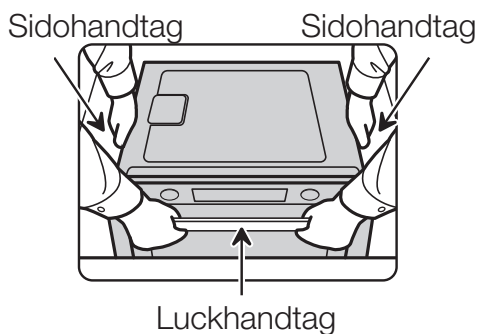
Fig. 4. Anslut enheten till elnätet.  
Kontrollera att enheten fungerar.



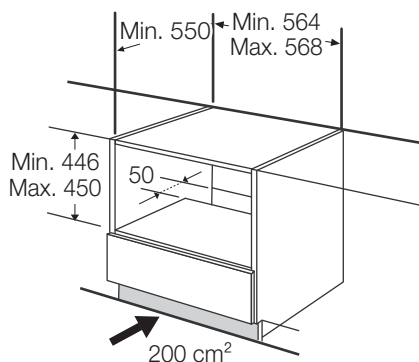
## Inbyggnadsmått



Se till att hålla i enheten i de två sidohandtagen och luckhandtaget när du packar upp produkten.



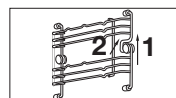
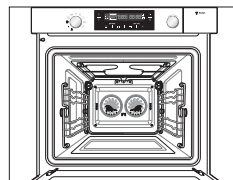
## Underbyggnadsmått



## RENGÖRA UGNEN

### 1. Rengöring av insidan.

- Lyft upp både vänster och höger hyllor på framsidan (1). Flytta dem mot mitten (2) och dra ut dem. Torka rester från taket och väggarna med en trasa som har doppats i ett neutralt rengöringsmedel.
- När du är klar ska du installera båda hyllplanen på rätt positioner.
- Även fläckar som sitter hårt kan avlägsnas med ångrengöringsprocessen.



### 2. Rengöra ugnens yta, kontrollpanel och fönster.

- Ugnens yta kan torkas av med en våt disktrasa, följt av en torr trasa för att avlägsna vattnet helt.
- Tryck inte för hårt när du rengör kontrollpanelen, eftersom den kan skadas under rengöringen.
- Rengör det transparenta fönstret med ett neutralt rengöringsmedel på en disktrasa och torka sedan med en torr trasa tills inget vatten finns kvar.

### 3. Rengöra vattenbehållaren och facket.

- Torka av med en svamp doppad i neutralt rengöringsmedel och skölj sedan med vatten.

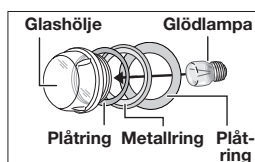
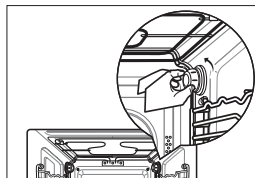
### 4. Rengöra tillbehören.

- Torka av dem med ett neutralt rengöringsmedel och torka dem innan du sätter tillbaka dem i utrymmet.
- Tryck inte när du rengör tillbehören med en svamp, eftersom det kan skada ytan.

## BYTE AV LAMPA

### Utbyte av den bakre ugnslampan och rengöring av glashöljet











1. Avlägsna höljet genom att vrida det moturs.
2. Avlägsna metallringen och rengör glashöljet.
3. Vid behov kan glödlampan bytas ut mot en 25 watts, 230 V, 300 °C värmefärdig ugnsglödlampa.
4. Montera metallringen på glashöljet.
5. Sätt tillbaka glashöljet på plats.



#### ⚠ VARNING

<input type="checkbox"/>	Den här enheten är avsedd endast för hemmabruk.
<input type="checkbox"/>	Den här enheten får bara användas för tillagning av mat.
<input checked="" type="checkbox"/>	Öppna försiktigt luckan. Varm ånga tränger ut.
<input checked="" type="checkbox"/>	Förvara aldrig antändliga föremål i tillagningsutrymmet.
<input type="checkbox"/>	Kläm inte kablar till elektroniska apparater i den varma luckan till tillagningsutrymmet. Kabelisoleringen kan smälta.
<input type="checkbox"/>	Ta inte ur tillbehör ur enheten utan att använda grytlappar.
<input type="checkbox"/>	Rengör inte enheten omedelbart efter att den har stängts av. Vattnet i ångfatet är fortfarande mycket varmt. Vänta tills enheten har svalnat.
<input checked="" type="checkbox"/>	Felaktiga reparationer är farliga. Reparationer får endast utföras av en av våra erfarna tekniker. Om det är fel på enheten ska du stänga av den med hjälp av säkringen i säkringsskåpet eller koppla ifrån enheten vid uttaget. Ring kundservice.
<input type="checkbox"/>	Använd inte luckan till tillagningsutrymmet som hylla.
<input type="checkbox"/>	Förvara inte mat i enheten. Det kan leda till korrosion.
<input checked="" type="checkbox"/>	Använd endast de tillbehör som medföljer. De är särskilt utformade för enheten.
<input checked="" type="checkbox"/>	När du ångkokar i det perforerade ångfatet kan du sätta in bakplåten undertill. Droppande vätska samlas upp. (endast ångfunktionsmodell)
<input type="checkbox"/>	Matlagningskärlet måste vara värme- och ångtåliga.



	Använd inte matlagingskärn som har börjat rosta. Även mycket små rostprickar kan leda till korrosion i tillagningsutrymmet.
	Tillagningsutrymmet i enheten är gjort av emalj. Olämplig hantering kan leda till korrosion i tillagningsutrymmet. Se skötsel- och rengöringsinstruktionerna i bruksanvisningen.
	Salt är mycket slipande. Om salt placeras i tillagningsutrymmet kan rost uppstå.
	Sura såser såsom ketchup och senap, eller salt mat, t.ex. saltat kött, innehåller klorid och syror. De påverkar det rostfria stålets yta. Rengör tillagningsutrymmet efter varje användning.
	Håll barn borta från luckan när du öppnar eller stänger den, eftersom de kan slå sig på luckan eller fastna med fingrarna i den.
	Om tätningen på tillagningsutrymmets utsida är mycket smutsig kommer inte längre luckan till tillagningsutrymmet att stängas ordentligt under användning. Framsidorna på närliggande enheter kan skadas. Håll tätningen ren.
	Stå eller sitt inte på luckan till tillagningsutrymmet.
	Håll eller bär inte enheten i luckhandtaget. Luckhandtaget kan inte bära enhetens vikt och kan lossna.
	Om den här enheten har en ångkokfunktion ska du inte använda den här enheten när vattentillförseln inte fungerar. (endast ångfunktionsmodell)
	Om enheten är skadad eller har sprickor ska du inte använda den utan kontakta närmaste servicecenter. (endast ångfunktionsmodell)

- Använd bara enheten för avsett syfte, enligt vad som beskrivs i den här bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här manualen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av enheten.
- Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från dem som beskrivs i bruksanvisningen, och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer kan du kontakta närmaste servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Den här mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar innehållande material som kan börja brinna och orsaka eldsvåda. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av enheten.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan förstörs, vilket kan påverka enheten negativt samt eventuellt leda till risker.



### **KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN (ELEKTRISKA OCH ELEKTRONISKA PRODUKTER)**

#### **(Gäller i länder med separata insamlingssystem)**

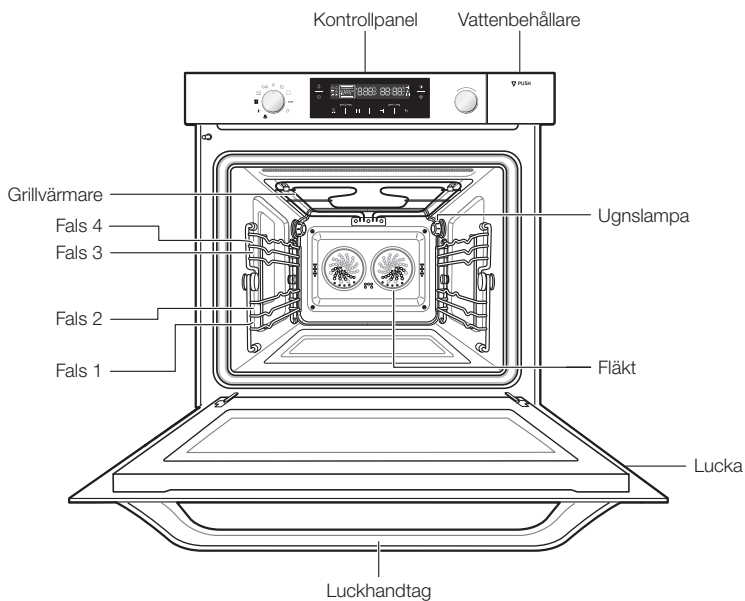
Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för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

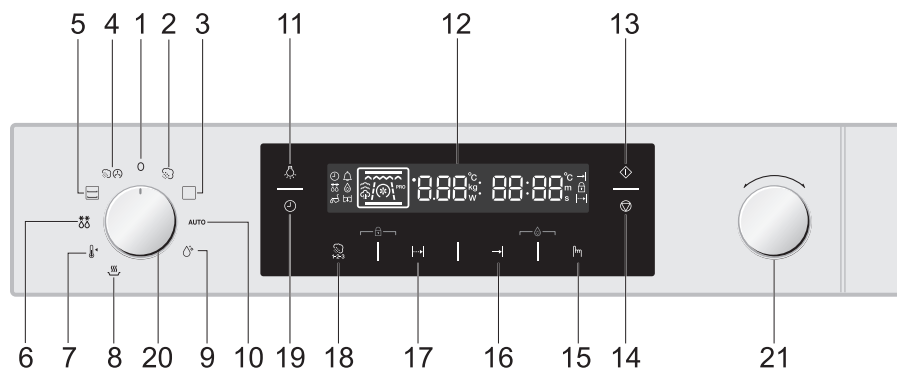
# ugnsegenskaper

## UGN



- Falsnivåerna är numrerade nedifrån och upp.
- Falsnivåerna 3 och 4 används främst för grillfunktionen.
- Falsnivåerna 1 och 2 används främst för bakning och stekning.
- Falsnivå 2 används främst för ångfunktionen.
- Se de tillagningsguider som tillhandahålls i hela denna manual för att fastställa lämpliga falsnivåer för dina rätter.

## UGNSKONTROLLER



- |                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. AV                            | 12. DISPLAY               |
| 2. ÅNGLÄGE                       | 13. START                 |
| 3. UGNSLÄGE                      | 14. STOPP/AVBRYT          |
| 4. KOMBIÅNGLÄGE                  | 15. VÄLJ                  |
| 5. MULTINIVÅTILLAGNINGSLÄGE      | 16. SLUTTID               |
| 6. LÄGE FÖR AUTOMATISK UPPTINING | 17. TILLAGNINGSTID        |
| 7. VARMHÅLLNINGSLÄGE             | 18. ÅNGNIVÅ               |
| 8. UPPVÄRMNINGSLÄGE              | 19. KLOCKA                |
| 9. ÅNGRENGÖRINGSLÄGE             | 20. LÄGESVÄLJARE          |
| 10. AUTOMENYLÄGE                 | 21. MULTIFUNKTIONSVÄLJARE |
| 11. LAMPA                        | 15 + 16. NEDSKALNING      |
|                                  | 17 + 18. BARNLÅS          |

### Använda popup-vred



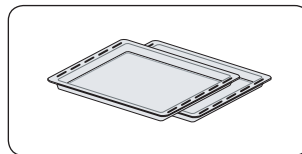
**LÄGESVÄLJAREN (20)** och **MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN (21)** är popup-vred. Tryck och vrid till önskad inställning.

## TILLBEHÖR

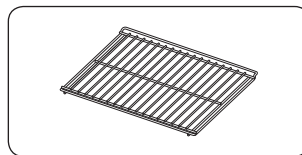
---

Följande tillbehör medföljer din ångfunktionsugn.

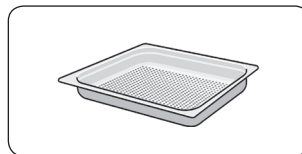
1. Bakplåt.



2. Ugnsgaller. (för alla falsnivåer)



3. Ångfat, perforerat, 40 mm djup.  
(användbart i ångläget)



Vid ångning kan du placera det perforerade ångfatet i bakplåten eller det perforerade ångfatet på fals 2 med bakplåten undertill.

# innan du börjar

## STÄLLA IN KLOCKAN

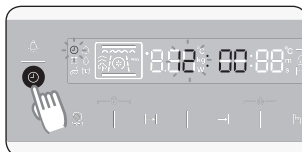
När enheten kopplas in för första gången tänds displayen. (exempel 15:15)

När du kopplar in strömmen för första gången ska du använda produkten efter att tiden har ställts in.

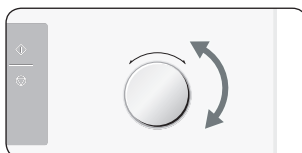
1. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget "OFF (AV)".



2. Tryck på **CLOCK (KLOCKA)**. "12" börjar blinka.



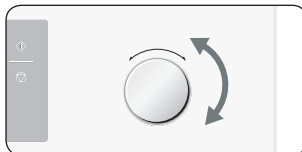
3. Vrid **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** för att ställa in timme.



4. Tryck på **CLOCK (KLOCKA)** igen. "00" börjar blinka.




5. Vrid på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** för att ställa in minuterna.



6. Tryck på **CLOCK (KLOCKA)** igen.



 Om du vill ändra en inställning efter att du har tryckt på knappen så börjar inställningen att blinka. Du kan endast ändra den här inställningen när den blinkar. Om den har slutat att blinka måste du trycka på knappen så att den börjar blinka igen.

## STÄLLA IN ENERGISPARLÄGE

Ugnen har ett energisparläge. Den här enheten sparar el när ugnen inte används.

### Standby-läge

Ugnen försätts i standby-läge efter 10 minuter om ingen användning sker.

### EKO-läge

1. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget "**OFF (AV)**".



2. Tryck på **END TIME (SLUTTID)** i 3 sekunder.  
I EKO-läget stängs displayen av och ugnen kan inte användas.



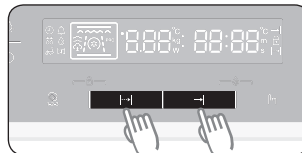
3. Om du vill avsluta EKO-läget ska du öppna luckan och trycka på valfri knapp. Då slås displayen på igen. Ugnen är redo att användas.

## STÄNGA AV LJUDSIGNALEN

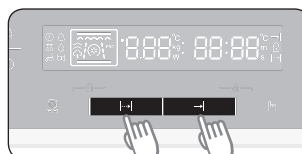
1. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget "**OFF (AV)**".



2. För att stänga av ljudsignalen trycker du på knapparna **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och **END TIME (SLUTTID)** samtidigt och håller dem intryckta i 3 sekunder.



3. För att sätta på ljudsignalen igen trycker du på knapparna **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och **END TIME (SLUTTID)** samtidigt och håller dem intryckta i 3 sekunder.



## BARNLÅS

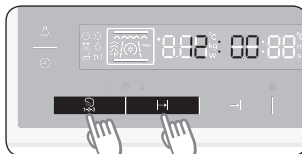
Ugnens barnlås gör det möjligt för dig att låsa kontrollpanelen för att skydda ugnen mot oavsiktlig användning.

### Så här låser du ugnen

1. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget "OFF (AV)".



2. Tryck på **STEAM LEVEL (ÅNGNIVÅ)** och **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** samtidigt och håll in dem i 3 sekunder.

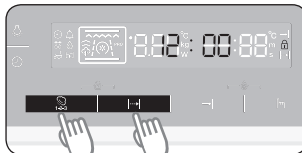


3. En låssymbol visas på displayen och indikerar att alla funktioner är låsta.



### Så här låser du upp ugnen

1. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget "OFF (AV)". Tryck på **STEAM LEVEL (ÅNGNIVÅ)** och **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** samtidigt och håll in dem i 3 sekunder.



2. Låssymbolen försvinner på displayen och indikerar att alla funktioner är upplåsta.



## FYLLA VATTENBEHÅLLAREN

Du hittar vattenbehållaren på höger sida. Fyll bara behållaren med färskt kranvatten eller med flaskvatten. Om vattnet är mycket hårt rekommenderar vi att du använder mjukt vatten (se även "Vattnets hårdhet").

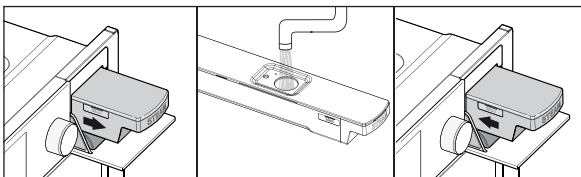
### Var försiktig!

Fyll inte vattentanken med destillerat vatten eller andra vätskor.

### Fyll vattenbehållaren före varje användning

Tryck på ångluckan för att öppna den. Lyft vattenbehållaren över spärren och dra ut behållaren ur apparaten. Öppna locket och fyll vattenbehållaren med kallt vatten upp till markeringen "Max". Om du använder ett mått för att fylla upp vattenbehållaren behöver du inte dra ut vattenbehållaren helt. Stäng locket tills du känner att det kopplas på.

För vattenbehållaren tillbaka tills den kopplas på.



### Fyll vattenbehållaren efter varje användning

Dra ut vattenbehållaren långsamt ur apparaten. Drar du ut den för snabbt kan det göra att vattnet rinner över. Håll vattenbehållaren horisontellt, så att inget återstående vatten kan droppa över.

Töm ur vattnet.

Torka vattenbehållaren och tätningen i locket ordentligt.

### Displayen "Fill water tank (Fyll vattenbehållare)"

Om vattenbehållaren är tom hörs en signal.

En symbol visas på displayen (se bilden nedan).

Användningen avbryts.

1. Ta ut vattenbehållaren, fyll den till markeringen "Max" och för in den igen.
2. Tryck på **START**.





## STÄLLA IN VATTNETS HÅRDHET

Det är nödvändigt att skala ned enheten med jämna mellanrum. Det är enda sättet att förhindra skador.

Din apparat har ett system som automatiskt visar när det kräver nedskalning. Det är förinställt på en hårdhet på 3. Ändra värdet efter vattentyp i ditt hem.

### Kontrollera vattnets hårdhet

Information om vattnets hårdhet i ditt område får du hos kommunen.

1. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget "OFF (AV)".



2. Tryck på knapparna **LAMP (LAMPÄ)** och **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** samtidigt.

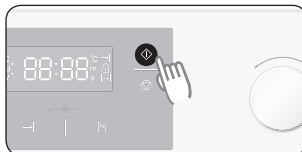


3. Vrid **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** till önskad vattenhårdhet.



4. Tryck på **START**.

- Apparaten är nu programmerad för att erbjuda nedskalningsvarning när det behövs, baserat på vattnets faktiska hårdhet.



Display	Typ	PPM	Franska gr. (°df)	Tyska gr. (°dH)
H1	Mjukt vatten	0 - 105	0 - 11	0 - 6
H2	Medelmjukt vatten	125 - 230	12 - 23	7 - 13
H3 (Standard)	Medelhårt vatten	250 - 350	24 - 36	14 - 20
H4	Hårt vatten	> 375	> 37	> 21

# användning av ugn

## UPPVÄRMNINGSTYPER









Följande tabell visar olika ugnslägen och inställningar för din ugn.

Använd tillagningstabellerna för dessa lägen som riktlinjer vid tillagningen.

### Ångläge

	<p><b>Ånga</b> (använd knappen "steam level" (ångnivå) för att ställa in ångnivå 1, 2 eller 3) Maten tillagas med ånga som kommer ur ånggeneratorn och injiceras i håligheten med flera munstycken. Det här läget är lämpligt för tillagning av exempelvis grönsaker, fisk, ägg, frukt och ris. Vid tillagning i det här läget ska du alltid fylla vattenbehållaren med färskt vatten. Föreslagen temperatur: 100 °C</p>
	<p><b>Ånga + varmluft</b> (använd knappen "steam level" (ångnivå) för att ställa in ångnivå 1, 2 eller 3) Maten tillagas med varmluftsläge och ånga som komplement. Ångan kommer från ånggeneratorn och injiceras i håligheten i intervaller. Det här läget är lämpligt för att baka kakor, exempelvis sockerkaka, äppelpaj, bröd, croissanter, baguetter och jäsdegkakor. Den heta ångan ger en krispig yta och fluffig struktur. Köttstekar och fisk bevarar en saftig insida. Vid tillagning i det här läget ska du alltid fylla vattenbehållaren med färskt vatten. Föreslagen temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Uppvärmning</b> (använd knappen "steam level" (ångnivå) för att ställa in ångnivå 1, 2 eller 3) Maten värms upp med varmluftsläge och ånga som komplement. Ångan kommer från ånggeneratorn och injiceras i håligheten i intervaller. Det här läget passar för tallriksmåltider. Rätterna kan försiktigt värmas på nytt utan att torka. Vid uppvärmning i det här läget ska du alltid fylla vattenbehållaren med färskt vatten. Föreslagen temperatur: 100 °C</p>

## Ugnsläge

	<p><b>Varmluft</b></p> <p>Mat värms upp av varmluft från den vänstra och högra sidan av ugnen. Den här inställningen ger enhetlig uppvärmning och är idealisk för bakning.</p> <p>Föreslagen temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Stekning (varmluft + överbärme)</b></p> <p>Varmluft och överbärme kombineras, vilket gör den här inställningen idealisk för att ge en krispig yta samt att ge färg. Rekommenderas särskilt för kött.</p> <p>Föreslagen temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Traditionell</b></p> <p>Värmen kommer från de övre och undre uppvärmningselementen. Den här inställningen är lämplig för bakning och grillning.</p> <p>Föreslagen temperatur: 200 °C</p>
	<p><b>Grill</b></p> <p>Mat värms upp med hjälp av det övre värmeelementet.</p> <p>Föreslagen temperatur: 220 °C</p>
	<p><b>Fläktgrill</b></p> <p>Värmen som genereras av de övre värmeelementen fördelas av fläkten. Det här läget kan användas för att grilla kött och fisk.</p> <p>Föreslagen temperatur: 220 °C</p>
	<p><b>Pizza (varmluft + undervärme)</b></p> <p>Varmluft och det nedre värmeelementet kombineras så att mat får en krispig yta och färg.</p> <p>Föreslagen temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Intensiv (överbärme + undervärme + varmluft)</b></p> <p>Det här läget aktiverar alla värmeelementen såsom överbärmen, undervärmen och varmluftsfläkten växelvis. Värmen fördelas jämt i ugnen.</p> <p>Det här läget är lämpligt för stora mängder mat som behöver värmeförsörjning, som till exempel stora gratänger och pajer.</p> <p>Föreslagen temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>ProStekning</b></p> <p>Det här läget inkluderar en automatisk uppvärmningscykel över 200 °C. Överbärmen och varmluftsfläkten används då köttet bruns. Efter det stadiet tillagas maten försiktigt med den förinställda låga temperaturen. Det sker genom att över- och undervärmen används. Det här läget passar för köttstekar, kyckling och fisk.</p> <p>Föreslagen temperatur: 100 °C</p>

	<p><b>EKO-varmluftsinställningen</b></p> <p>Det här läget använder det optimerade värmesystemet så att du sparar energi när du tillagar dina rätter.</p> <p>Tillagningstiden ökar något men du uppnår ett jämt resultat utan att dina rätter bränns vid.</p> <p>Föreslagen temperatur: 180 °C</p> <p><b>Obs!</b> Energiklassen på EKO-varmlufts läget ska fastställas i enlighet med EN50304.</p>
--	---

## Multinivå tillagningsläge

	<p>Multinivå tillagning är tillgängligt när du vill tillaga stora mängder mat på två falsar. Hela ugnen kan då användas. Man kan till exempel baka två plåtar med småkakor.</p> <p>Föreslagen temperatur: 180 °C</p>
--	--

## Varmhållningsläge

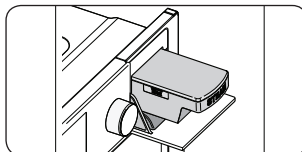
	<p>Maten håller sig varm med hjälp av värme som kommer från underelementet. (Håll inte maten varm i mer än 2 timmar. Varm mat blir fortare dålig.)</p> <p>Temperatur: 70 °C</p>
--	---

## Automatiska funktioner

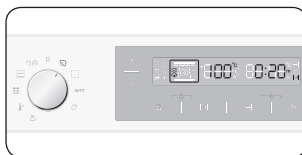
<b>AUTO</b>	<p><b>Automenyläge</b></p> <p>35 förprogrammerade, automenyinställningar kan väljas för din bekvämlighet. Tid och temperatur ställs in automatiskt. Du väljer enkelt program och väger maten och startar sedan ångtillagningen.</p>
	<p><b>Läge för automatisk upptining</b></p> <p>5 förprogrammerade automatiska upptiningsinställningar kan väljas för din bekvämlighet. Tid och temperatur ställs in automatiskt. Du väljer program och väger maten och startar sedan snabbtillagningsprocessen.</p>
	<p><b>Ångrengöring</b></p> <p>Genom att använda het ånga på ytan av ugnens hållighet kan du enkelt rengöra ugnen. Ångrengöringsprogrammet tar ungefär 10 minuter.</p>

## ANVÄNDA ÅNGLÄGET

1. Fyll vattenbehållaren upp till maxlinjen och sätt tillbaka den. Ställ sedan maten i tillagningsutrymmet.



2. Vrid på **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till **Steam mode (Ångläget)** (standardtillagningstiden är 20 min. i temperaturen 100 °C).



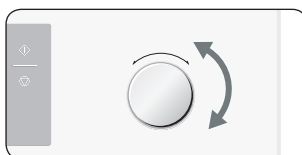
3. Tryck på **STEAM LEVEL (ÅNGNIVÅ)** och ställ in ångnivå 1, 2 eller 3.



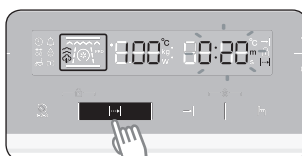
4. Tryck på **SELECT (VÄLJ)**. Temperaturen börjar blinka.



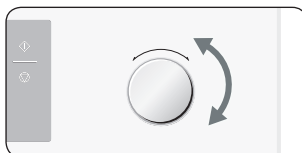
5. Under blinkningen ska du vrida **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** och ställa in önskad temperatur.



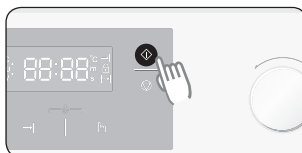
6. Tryck på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)**. Tillagningstiden börjar blinka.




7. Under blinkningen ska du vrida **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** och ställa in önskad tillagningstid.

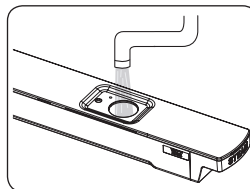



8. Tryck på **START**.



Om det är för lite vatten i under tillagningen ser du symbolen  på skärmen och hör en signal samtidigt. Tillsätt vatten i behållaren och tryck på **START** för att fortsätta ångprocessen.

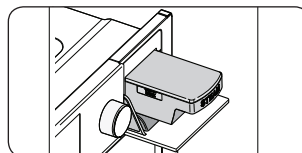
- Du kan tillsätta vatten i behållaren när som helst under tillagningen.



-  1) Under tillagning kan **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och **TEMPERATURE (TEMPERATUR)** ändras.
- Tillagningstid: tryck på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och vrid sedan på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)**.
  - Temperatur: tryck på **SELECT (VÄLJ)** och vrid sedan på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)**.
- 2) I inställningarna för ångläge slås ångvärmeelementen av och på under tillagningen för att reglera temperaturen.
- 3) Var försiktig när du tar ut plåten, eftersom den är mycket varm. Lämna först luckan lite öppen för att släppa ut den heta ångan. Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med ångutloppen.
- 4) När du är klar med tillagningen ska du hälla ut vattnet ur dropplåten och tömma behållaren.
- 5) Torka ur utrymmet med en torr trasa om det finns vatten kvar.
- 6) Kylningsfläkten (10 minuter) och tömningspumpen (10 sekunder) körs alltid efter en ångprocess. Det här är dock inte en felfunktion och du behöver inte oroa dig för detta.

### Ta bort kvarvarande vatten.

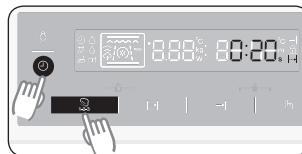
1. Efter att ångläget har avslutats ska du tömma vattenbehållaren och sätta tillbaka den.



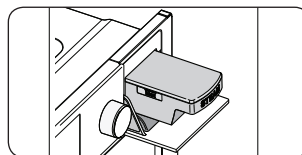
2. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget "**OFF (AV)**".



3. Tryck på **CLOCK (KLOCKA)** och **STEAM LEVEL (ÅNGNIVÅ)** samtidigt och håll in dem i 2 sekunder. Ugnen börjar ta bort vatten som är kvar och visar 20 sekunder. Tryck på startknappen.



4. Ta ut vattenbehållaren och töm den på vatten.

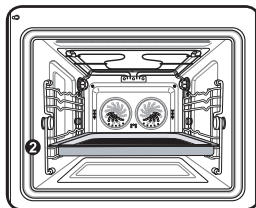


## Ånglägesinställning

Maten tillagas med ånga som kommer ur ånggeneratoren och injiceras i håligheten med två munstycken.

Ett perforerat ångfat placeras vanligtvis på fals **2**.

\* Temperaturinställning: 40-100 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

### Matlagningstips

Användarinställningar och tider i den här tabellen fungerar som riktlinjer för ånganvändning.

Vi rekommenderar dig att alltid fylla vattenbehållaren med färskvatten till maxnivå. Ibland kan du använda bakplåten på botten för att samla upp kondens, för exempelvis fiskfiléer.

Livsmedel	Ångläge (°C)	Tid (min.)	Tillbehör (falsnivå)
<b>Broccolibuketter</b>	100 °C	14-18	Ångfat, perforerat (2)
<b>Hela morötter</b>	100 °C	25-30	Ångfat, perforerat (2)
<b>Skivade grönsaker</b> (paprika, squash, morötter, lök)	100 °C	15-20	Ångfat, perforerat (2)
<b>Gröna bönor</b>	100 °C	20-25	Ångfat, perforerat (2)
<b>Sparris</b>	100 °C	10-15	Ångfat, perforerat (2)
<b>Hela grönsaker</b> (kronärtskockor, hel blomkål, majscolvar)	100 °C	25-35	Ångfat, perforerat (2)
<b>Skalad potatis</b> (skurna i fjärdedelar)	100 °C	25-35	Ångfat, perforerat (2)
<b>Fiskfiléer</b> (2 cm tjocka)	80 °C	15-20	Ångfat, perforerat (2)
<b>Råkor</b> (råa/okokta)	100 °C	10-14	Ångfat, perforerat (2)
<b>Kycklingbröst</b>	100 °C	23-28	Ångfat, perforerat (2)
<b>Kokta ägg</b> (hårdkokta)	100 °C	15-20	Ångfat, perforerat (2)
<b>Dumplings</b>	100 °C	25-30	Ångfat, perforerat (2)

Livsmedel	Ångläge (°C)	Tid (min.)	Tillbehör (falsnivå)
<b>Vitt ris (basmati eller pandan)</b> (Använd en plan ugnsfast glasform och tillsätt dubbelt så mycket vatten)	100 °C	30-35	Ugnsgaller (2)
<b>Risgrynsgröt</b> (Använd en plan ugnssäker glasform och tillsätt dubbelt eller fyra gånger så mycket mjölk)	100 °C	40-50	Ugnsgaller (2)
<b>Fruktkompott</b> (använd en plan, rund ugnssäker glasskål, tillsätt 1 tesked socker och 2 matskedar vatten)	100 °C	25-35	Ångfat, perforerat (2)
<b>Flan/Crème</b> (6 dessertformar, var och en 100 ml, täck formarna med folie)	90 °C	20-30	Ångfat, perforerat (2)
<b>Äggkaka</b> (använd en stor, plan ugnsfast glasform, täck med folie)	90 °C	30-40	Ångfat, perforerat (2)

## Ångtillagning på två falsar

Användarinställningar och tider i den här tabellen fungerar som riktlinjer för ångtillagning.

Vi rekommenderar dig att alltid fylla vattenbehållaren med färskvatten till maxnivå. Om du har olika rätter med liknande tillagningstid kan du sätta in alla rätter i ugnen samtidigt. Annars ska du sätta in den rätt som har längst tillagningstid först.

Ställ ångformen på fals 2 och ugnsgallret på fals 4.

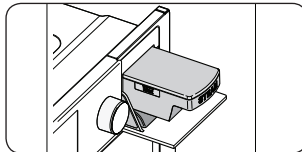
Livsmedel	Ångläge (°C)	Tid (min.)	Tillbehör (falsnivå)
<b>2-nivåttillagning: Dubbla måltider</b> (fiskfiléer/skivade grönsaker)	100 °C	15-20	Ugnsgaller (4)/ångfat, perforerat (2)
<b>2-nivåttillagning: Dubbla måltider</b> (kycklingbröst/hela grönsaker)	100 °C	25-30	Ugnsgaller (4)/ångfat, perforerat (2)

Vi rekommenderar att du använder en plan ugnsfast glasform på ugnsgallret. Öka tillagningstiden med 20-30 % om du tillagar flera olika sorters mat samtidigt.

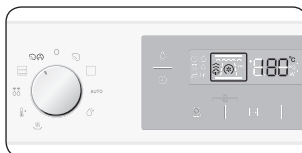


## ANVÄNDA KOMBIÅNGLÄGET

1. Fyll vattenbehållaren upp till maxlinjen och sätt tillbaka den. Ställ sedan maten i tillagningsutrymmet.



2. Vrid på **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget Combi Steam (Kombiångläge) (standard: 180 °C).



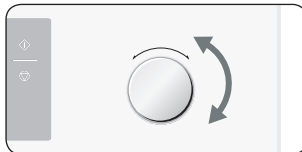
3. Tryck på **STEAM LEVEL (ÅNGNIVÅ)** och ställ in ångnivå 1, 2 eller 3.



4. Tryck på **SELECT (VÄLJ)**. Temperaturen börjar blinka.



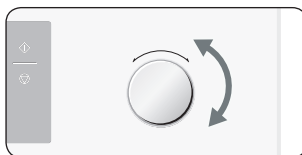
5. Under blinkningen ska du vrida **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** och ställa in önskad temperatur.



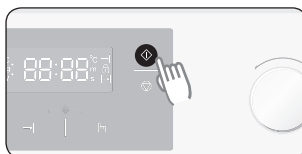
6. Tryck på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** för att ställa in önskad tillagningstid. Tiden börjar blinka.



7. Vrid på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** och ställ in önskad tillagningstid.



8. Tryck på **START**.





1) Under tillagning kan **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och **TEMPERATURE (TEMPERATUR)** ändras.

- Tillagningstid: tryck på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och vrid sedan på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)**.
- Temperatur: tryck på **SELECT (VÄLJ)** och vrid sedan på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)**.

2) I inställningarna för kombiångläge slås övre och nedre värmeelement av och på under tillagning för att reglera temperaturen.



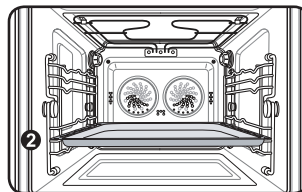
När du använder kombiångläget ska du se till att formarna passar för temperaturer på 100-230 °C.

## Kombiånglägesinställning

Maten tillagas med varmluftsäge och ånga som komplement. Ångan kommer från ånggeneratorn och injiceras i utrymmet i intervaller.

För in bakplåten på fals **2**.

\* Temperaturinställning: 100-230 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

## Matlagningstips

Användarinställningar och tider i den här tabellen fungerar som riktlinjer för bakning och stekning.

Vi rekommenderar dig att alltid fylla vattenbehållaren med färskvatten till maxnivå.

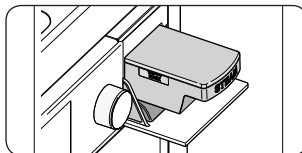
Livsmedel	Kombiångläge (°C)	Ångnivå	Tid (min.)	Tillbehör (falsnivå)
<b>Smördegssnittar</b> (lägg till riven ost)	200 °C	1	15-20	Bakplåt (1)
<b>Croissanter</b> (redan färdig croissantdeg)	180 °C	1	17-23	Bakplåt (1)
<b>Hembakat bröd</b>	180 °C (förvärm)	2	30-40	Ugnsgaller (1)
<b>Grönsaksgratäng/ potatisgratäng</b>	160-180 °C	2	35-50	Ugnsgaller (2)
<b>Oxstek, 1kg, medium-genomstekt</b>	1:a steget: 180 °C 2:a steget: 180 °C (förvärm)	3 3	1. steg: 25-35 2. steg: 25-35	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
<b>Hel kyckling</b>	1:a steget: 210 °C 2:a steget: 210 °C	3	1. steg: 30-40 2. steg: 20-30	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)
<b>Kycklingdelar</b>	1:a steget: 210 °C 2:a steget: 210 °C	3	1. steg: 20-30 2. steg: 20-30	Ugnsgaller (2) / Bakplåt (1)



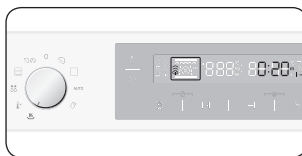
- Det är rekommenderat att vända steken mellan 1:a och 2:a steget.
- Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.

## ANVÄNDA UPPVÄRMNINGSLÄGET

1. Fyll vattenbehållaren upp till maxlinjen och sätt tillbaka den. Ställ sedan maten i tillagningsutrymmet.



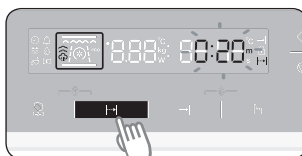
2. Vrid på **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till Reheat Mode (Uppvärmningsläget) , (standard: 20 min.).



3. Tryck på **STEAM LEVEL (ÅNGNIVÅ)** och ställ in ångnivå 1, 2 eller 3.



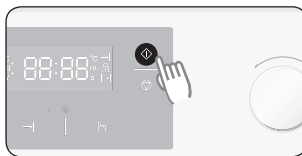
4. Tryck på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)**. Tillagningstiden börjar blinka.



5. Under blinkningen ska du vrida **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** och ställa in önskad tillagningstid.



6. Tryck på **START**.



## Uppvärmningsguide

Användarinställningar och tider i den här tabellen fungerar som riktlinjer för uppvärmning.

Vi rekommenderar dig att alltid fylla vattenbehållaren med färskvatten till maxnivå. Använd inställningar och tider i den här tabellen med ångnivå 3 som riktlinje för ånganvändning.

Livsmedel	Läge	Tid (min.)	Tillbehör (falsnivå)
<b>Tallriksmål</b> (250-500 g)	Uppvärmning	13-19	Ångfat, perforerat (2)
<b>2-nivåuppvärmning: tallriksmål</b> (två tallrikar, var och en 250-500 g)	Uppvärmning	17-23	Ugnsgaller (4) / Ångfat, Perforerat (2)

## ANVÄNDA UGNSLÄGET

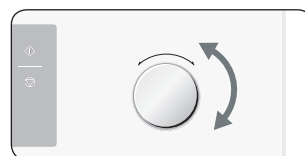
Det här läget har nio inställningar. Se tillagningsguiden på sidorna 32-40 för att fastställa lämplig inställning.









### Ställa in ugnsläge






1. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till ugnsläget.



2. Vrid **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** till önskat ugnsläge. Ugnsläget och rekommenderad temperatur visas (Standard: Varmluftsläge).



DISPLAY	TILLAGNINGSLÄGE	STANDARDTEMPERATUR
	Varmluft	
	Stekning (varmluft + övervärme)	
	Traditionell	
	Grill	

	Fläktgrill	220°C
	Pizza (varmluft + undervärme)	180°C
	Intensiv (överbärme + undervärme + varmluft)	180°C
	ProStekning	100°C
	Eko-varmluft	180°C

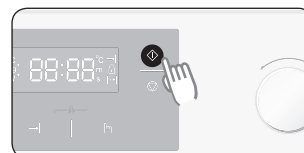
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på **SELECT (VÄLJ)** och vrider **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** för att ställa in önskad temperatur. Om blinkningen har stoppat innan du har ställt in temperaturen trycker du på **SELECT (VÄLJ)** igen och vrider sedan på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)**.



4. För att ställa in tillagningstiden trycker du på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och vrider **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** till önskad tillagningstid.
- Tillagningstidsinställning: Max. 10 timmar.



5. Tryck på **START**.



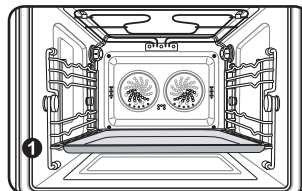
-  1) Under tillagningen kan inställningarna för **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och **TEMPERATURE (TEMPERATUR)** ändras.
- 2) I ugnslägesinställningarna stängs varmluftsvärmaren och över- och undervärmen av och på under tillagningen för att reglera temperaturen.

## Varmluftsinställning

Mat värms upp av varmluft från två fläktar som finns mitt i ugnen. Den här inställningen ger enhetlig uppvärmning och är idealisk för bakning.

Placera bakplåten på fals **1** eller **2**.

\* Temperaturinställning: 40-250 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

## Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för tillagning. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i varmluftsläget.

Livsmedel	Falsnivå	Temperatur (°C)	Tid (tim.)	Tillbehör
Hasselnötskaka fyrkantig form	1	160-170	1:00-1:10	Ugnsgaller
Citronkaka, ringformad eller skålformad	1	150-160	0:50-1:00	Ugnsgaller
Sockerkaka	1	150-160	0:25-0:35	Ugnsgaller
Botten till frukttårta	1	150-170	0:25-0:35	Ugnsgaller
Platt fruktkaka med smuldegstopning (deg med jäst)	2	150-170	0:30-0:40	Bakplåt
Croissanter	1	170-180	0:10-0:15	Bakplåt
Frallor	1	180-190	0:10-0:15	Bakplåt
Småkakor	2	160-180	0:10-0:20	Bakplåt
Pommes frites	2	200-220	0:15-0:20	Bakplåt



Förvärmning rekommenderas

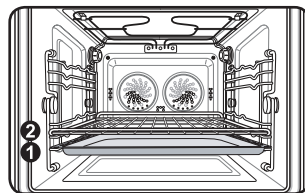
Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.

## Stekningsinställning (varmluft + övervärme)

Varmluft och övervärme kombineras, vilket gör den här inställningen idealisk för att ge en krispig yta samt att ge färg. Den här inställningen rekommenderas särskilt för tillagning av kött.

Vid tillagning av kött ska du placera ugnsgallret på fals **2** och placera bakplåten på fals **1** för att samla upp dropp.

\* Temperaturinställning: 40-250 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

### Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för stekning. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i stekningsläget (varmluft + övervärme). Lägga köttet på ugnsgallret, följ råden för falsnivå i tabellen och använd bakplåten som dropplåt på fals 1.

Livsmedel	Falsnivå	Temperatur (°C)	Tid (tim.)	Tillbehör
Oxstek/1 kg medium	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Ugnsgaller/ Bakplåt
Griskött, bogstek 1 kg	2 / 1	180-200	1:30-2:00	Ugnsgaller/ Bakplåt
Lamm, lammstek/ lammben 0,8 kg	2 / 1	190-210	0:50-1:20	Ugnsgaller/ Bakplåt
Kyckling, hel kyckling 1 kg	2 / 1	170-190	0:50-1:10	Ugnsgaller/ Bakplåt
Fisk, hel öring 2 st./ 0,5 kg	2 / 1	170-180	0:30-0:40	Ugnsgaller/ Bakplåt
Ankbröst 0,3 kg	2 / 1	180-200	0:25-0:35	Ugnsgaller/ Bakplåt



Förvärmning rekommenderas

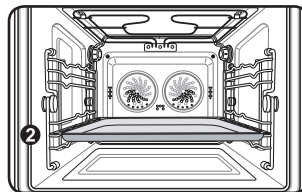
Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.

## Traditionell inställning

Värmen kommer från de övre och undre uppvärmningselementen. Den här inställningen är lämplig för bakning och grillning.

Bakplåt eller ugnsgaller placeras vanligtvis på fals **1** eller **2**.

\* Temperaturinställning: 40-250 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

## Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för tillagning. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i det traditionella läget.

Livsmedel	Falsnivå	Temperatur (°C)	Tid (tim.)	Tillbehör
Lasagne	2	200-220	0:20-0:25	Ugnsgaller
Grönsaksgratäng	2	180-200	0:20-0:30	Ugnsgaller
Potatisgratäng	2	180-200	0:40-1:00	Ugnsgaller
Frysta pizzabaguetter	2	160-180	0:10-0:15	Bakplåt
Tigerkaka	1	160-180	0:50-1:10	Ugnsgaller
Mjuk kaka i avlång form	1	150-170	0:50-1:00	Ugnsgaller
Muffins	1	180-200	0:20-0:30	Ugnsgaller
Småkakor	2	180-200	0:10-0:20	Bakplåt



Förvärmning rekommenderas

Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.

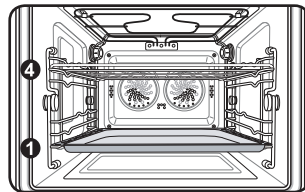


## Grillinställning

Mat värms upp med hjälp av övervärme.

För grillning placeras ugnsgallret vanligtvis på fals **4** eller ugnsgaller med bakplåt på fals **4** och fals **1**.

\* Temperaturinställning: 150-250 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 150-250 °C.

## Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för grillning. Ställ in på 220 °C grilltemperatur och förvärm i 5 minuter.

Livsmedel	Falsnivå	1:a sidotiden (min.)	2:a sidotiden (min.)	Tillbehör
Kebabspett	4 / 1	0:08-0:10	0:06-0:08	Ugnsgaller/Bakplåt
Fläskkotletter	4 / 1	0:07-0:09	0:05-0:07	Ugnsgaller/Bakplåt
Korv	4 / 1	0:06-0:08	0:06-0:08	Ugnsgaller/Bakplåt
Kycklingdelar	4 / 1	0:20-0:25	0:15-0:20	Ugnsgaller/Bakplåt
Laxkotletter	4 / 1	0:08-0:12	0:06-0:10	Ugnsgaller/Bakplåt
Skivade grönsaker	4	0:15-0:20	-	Bakplåt
Rostat bröd	4	0:02-0:03	0:01-0:02	Ugnsgaller
Varma smörgåsar	4	0:03-0:05	-	Ugnsgaller



Förvärmning rekommenderas

Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.

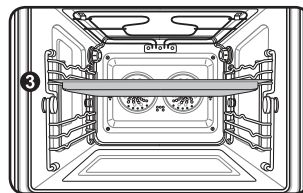
Det är rekommenderat att vända steken mellan 1:a och 2:a steget.

## Fläktgrillsinställning

Värmen som genereras av det övre värmeelementet fördelas av fläkten. Det här läget kan användas för att grilla kött, fisk, fågel och grönsaker. Man behöver inte vända maten, den får ändå en krispig yta.

För grillning placeras ugnsgaller eller bakplåt vanligtvis på fals **3**.

\* Temperaturställning: 40-250 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

## Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för grillning. Ställ in på 220 °C grilltemperatur och förvärm i 5 minuter.

Livsmedel	Falsnivå	Tid (tim.)	Tillbehör
Korv	3	0:08-0:10	Ugnsgaller
Klyftpotatis	3	0:20-0:25	Ugnsgaller
Frysta pommes frites	3	0:15-0:20	Bakplåt
Frysta kroketter	3	0:20-0:25	Bakplåt
Frysta chicken nuggets	3	0:15-0:20	Bakplåt
Laxkotlett	3 / 1	0:15-0:20	Ugnsgaller/Bakplåt
Fiskfilé	3 / 1	0:12-0:17	Ugnsgaller/Bakplåt
Hel fisk	3 / 1	0:15-0:20	Ugnsgaller/Bakplåt
Kycklingdelar	3 / 1	0:30-0:40	Ugnsgaller/Bakplåt



Förvärmning rekommenderas

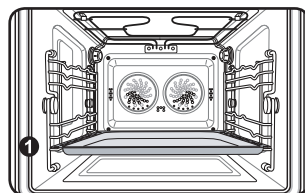
Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.

## Pizzainställning (varmluft + undervärme)

Varmluft och det nedre värmeelementet kombineras för att värma mat. Det här är en användbar inställning för att ge en krispig yta samt att ge färg.

Bakplåten eller ugnsgallret placeras vanligtvis på fals **1**.

\* Temperaturinställning: 40-250 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

## Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för tillagning. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i pizzaläget (varmluft + undervärme).

Livsmedel	Falsnivå	Temperatur (°C)	Tid (tim.)	Tillbehör
Hembakad pizza	1	180-200	0:20-0:30	Bakplåt
Kyld förbakad quiche/paj	1	180-200	0:10-0:15	Ugnsgaller
Fryst självjäsande pizzadeg	1	180-200	0:15-0:20	Bakplåt
Fryst pizza	1	180-200	0:15-0:25	Ugnsgaller
Kyld pizza	1	180-200	0:08-0:15	Bakplåt
Äppelpaj	1	160-180	1:10-1:20	Ugnsgaller
Smördeg, äppelfyllning	1	180-200	0:10-0:15	Bakplåt



Förvärmning rekommenderas

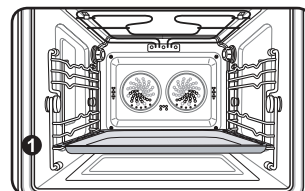
Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.

## Intensivinställning (överbärme + undervärme + varmluft)

Det här läget aktiverar alla värmeelement såsom överbärme, undervärme och varmluftsfläkt växelvis. Värmen fördelas jämt i ugnen. Det här läget är lämpligt för stora mängder mat som behöver värmeförsel, som till exempel stora gratänger och pajer.

Bakplåten eller ugnsgallret placeras vanligtvis på fals ❶.

\* Temperaturinställning: 40-250 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

## Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för tillagning. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i intensivinställningen (överbärme + undervärme + varmluft).

Livsmedel	Falsnivå	Temperatur (°C)	Tid (tim.)	Tillbehör
Lasagne 2 kg	1	180-200	0:20-0:30	Ugnsgaller
Grönsaksgratäng 2 kg	1	160-180	0:40-0:60	Ugnsgaller
Potatisgratäng 2 kg	1	160-180	1:00-1:30	Ugnsgaller
Oxstek/2 kg medium	2 / 1	160-180	1:00-1:30	Ugnsgaller/Bakplåt
Hel anka/ 2kg	2 / 1	180-200	1:00-1:30	Ugnsgaller/Bakplåt
2 hela kycklingar/ 1,2 kg vardera	2 / 1	200-220	1:00-1:30	Ugnsgaller/Bakplåt



Förvärmning rekommenderas

Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.

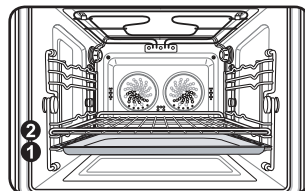
Vändning är inte nödvändigt med resultatet kan bli bättre om du vänder dem efter halva tiden.

## ProStekningsinställning

Det här läget inkluderar en automatisk uppvärmningscykel över 200 °C. Övervärmaren och varmluftsfläkten används då köttet bryns. Efter det stadiet tillagas maten försiktigt med den förinställda låga temperaturen. Det sker genom att över- och undervärmen används. Det här läget passar för köttstekar, kyckling och fisk.

Bakplåten eller ugns-gallret placeras vanligtvis på fals **2** och **1**.

\* Temperaturinställning: 40-150 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

## Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för tillagning.

Livsmedel	Falsnivå	Temperatur (°C)	Tid (tim.)	Tillbehör
Oxstek	2 / 1	60-80	3:30-4:30	Ugns-galler/Bakplåt
Fläskstek	2 / 1	70-90	3:30-4:00	Ugns-galler/Bakplåt
Ankbröst	2 / 1	60-80	1:30-2:00	Ugns-galler/Bakplåt
Oxfilé	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Ugns-galler/Bakplåt
Fläskfilé	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Ugns-galler/Bakplåt



Förvärmning behövs inte.

Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.

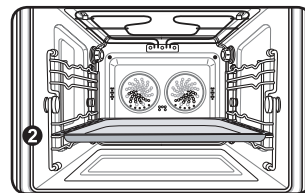
## EKO-varmluftsinställningen

Det här läget använder det optimerade värmesystemet så att du sparar energi när du tillagar dina rätter.

Tillagningstiden ökar något men du uppnår ett jämt resultat på dina rätter.

Bakplåten eller ugnsgallret placeras vanligtvis på fals **2**.

\* Temperaturinställning: 40-250 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

## Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för tillagning.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i EKO-varmluftsläget.

Livsmedel	Falsnivå	Temperatur (°C)	Tid (tim.)	Tillbehör
Sockerkaka	1	150-160	0:30-0:40	Ugnsgaller
Liten mjuk kaka	2	150-170	0:20-0:30	Bakplåt
Muffins	2	160-180	0:30-0:40	Ugnsgaller
Oxstek / 1 kg medium	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Ugnsgaller/Bakplåt
Potatisgratäng	2	160-180	1:00-1:30	Ugnsgaller



Förvärmning rekommenderas

Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.



### Energibesparingstips

- Om tillagningstiden inte är längre än 30 minuter kan du stänga av ugnen 5-10 minuter innan slutet på tillagningstiden för att spara energi. Den kvarvarande värmen slutför tillagningsprocessen.
- Om du vill behålla temperaturen i ugnen och spara energi och tid ska du inte öppna luckan ofta under tillagning.

## ANVÄNDA MULTINIVÅTILLAGNINGSLÄGET

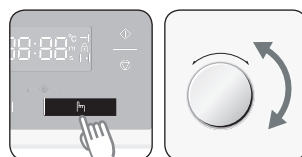
Det här läget passar för tillagning på två olika falsar samtidigt. Det här läget fungerar genom att den uppvärmda luften cirkuleras. Hela ugnen kan då användas. Man kan till exempel baka två plåtar med småkakor. Tillagningstiden ökas jämfört med tillagning på en fals, men du kan baka dubbel kvantitet på en gång.

### Ställa in multinivåtillagningsläget

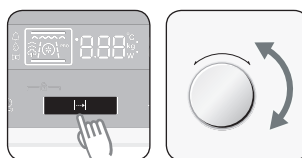
1. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till **Multi-level Cook (multinivåtillagningsläget)**.



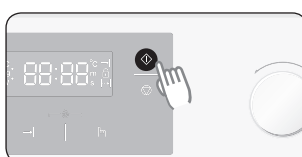
2. Tryck på **SELECT (VÄLJ)** och vrid **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** för att ställa in önskad temperatur.



3. För att ställa in tillagningstiden trycker du på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och vrid **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** till önskad tillagningstid.
  - Tillagningstidsinställning: Max. 10 timmar.

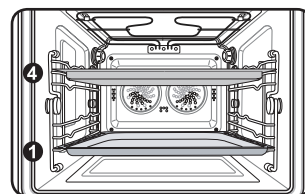


4. Tryck på **START**.



För multnivåttillagning placeras vanligtvis två bakplåtar eller en bakplåt och ugnsgaller på fals **1** och **4**.

\* Temperaturställning: 40-250 °C



\* Se till att glasformar är lämpliga för tillagningstemperaturer på 40-250 °C.

## Matlagningstips

Använd temperaturer och tider i den här tabellen som riktlinjer för tillagning. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med multnivåttillagningsläget.

Livsmedel	Falsnivå	Temperatur (°C)	Tid (tim.)	Tillbehör
Små mjuka kakor	4 / 1	150-160	0:20-0:30	2 bakplåtar
Minipajer	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 bakplåtar
Croissanter	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 bakplåtar
Smördeg	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 bakplåtar
Småkakor	4 / 1	170-190	0:15-0:20	2 bakplåtar
Lasagne	4 / 1	160-180	0:30-0:50	Ugnsgaller/Bakplåt
Frysta pommes frites	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 bakplåtar
Frysta chicken nuggets	4 / 1	180-200	0:20-0:30	2 bakplåtar
Fryst pizza	4 / 1	200-220	0:20-0:30	Ugnsgaller/Bakplåt



Förvärmning rekommenderas

Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stoppar ugnen. För att starta ugnen igen ska du stänga luckan och trycka på **START**.



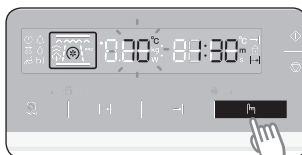
## ANVÄNDA VARMHÅLLNINGSLÄGET

I varmhållningsläget kan maten som du har lagat hållas varm.

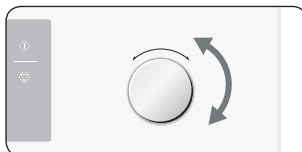
1. Vrid på **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget **KEEP WARM (VARMHÅLLNING)**.



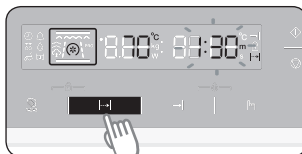
2. Tryck på **SELECT (VÄLJ)**. Temperaturen börjar blinka (standard: 70 °C).



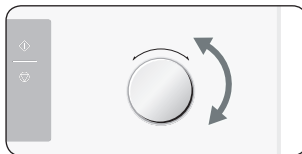
3. Under blinkningen ska du vrida **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** och ställa in önskad temperatur.
  - Temperaturinställning: 60-100 °C



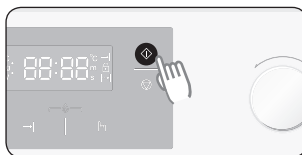
4. Tryck på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)**. Tiden börjar blinka.
  - Tillagningstidsinställning: Max. 10 timmar.



5. Under blinkningen ska du vrida **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** och ställa in önskad tillagningstid.



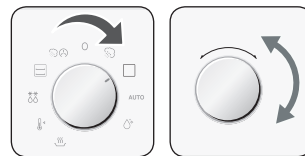
6. Tryck på **START**.



## STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

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. Välj önskat ugnsläge och önskad temperatur.

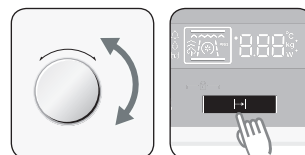


2. Tryck på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)**.

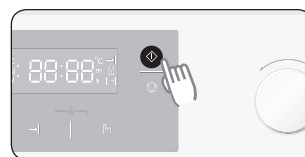


3. Vrid **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** till önskad tillagningstid.

- Tryck på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** för att avsluta inställningen av tillagningstiden.
- Inställning av tillagningstid: Max. 10 timmar.



4. Tryck på **START** och ugnen startar direkt.

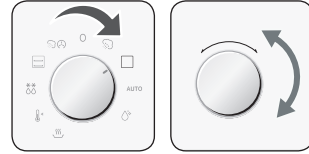


- 1) Du kan återställa programmerad tillagningstid i samma ordning som ovan.
- 2) När den inställda tiden har passerat hörs en ljudsignal och ugnen stänger av sig själv.
- 3) Om du vill avbryta programmerad tillagningstid ska du trycka på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och ställa in tiden på noll med **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)**.

## STÄLLA IN SLUTTIDEN

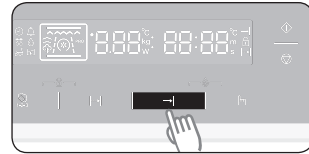
Efter att du har ställt in tillagningsfunktion kan du ställa in när tillagningen är slut. När inställningstiden är slut stängs värmeelementen av automatiskt.

1. Välj önskat ugnsläge och önskad temperatur.



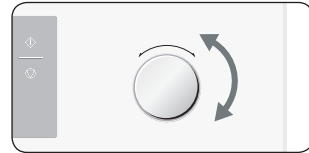
2. Tryck på **END TIME (SLUTTID)**.  
Aktuell tid visas blinkande på displayen.

**Exempel** Aktuell tid är 13:00. Den aktuella tidens siffror "13:00" blinkar.



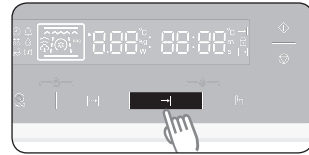
3. Vrid **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** för att ställa in önskad timme och minut. (14:00).

**Exempel** Önskad tid är 14:00.



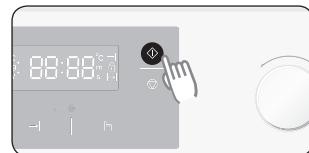
4. Tryck på **END TIME (SLUTTID)** igen.

**Exempel** Aktuell tid är 13:00.  
Önskad sluttid är 14:00.



5. Tryck på **START** för att starta ugnen.  
Ugnen startar direkt.

**Exempel** Tillagningstiden "1:00" visas.



- 1) Tillagningstiden räknar ner på tidsdisplayen. När den inställda tiden har passerat hörs en ljudsignal och ugnen stänger av sig själv.
- 2) Under tillagningen kan du justera den förinställda tillagningstiden med **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** för bättre tillagning.
- 3) Om du vill avbryta programmerad sluttid ska du trycka på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och ställa in tiden på noll med **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)**.

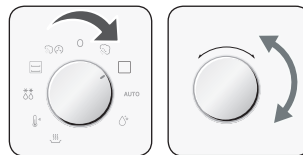
## STÄLLA IN SENARELAGD START

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

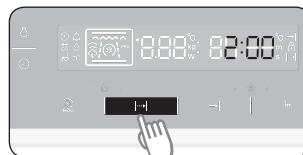
**Exempel:** Aktuell tid: 12:00.

Tillagningstid: 2:00 om du vill att tillagningen avslutas klockan 18:00.

1. Väljs ugnsläge och önskad funktion.

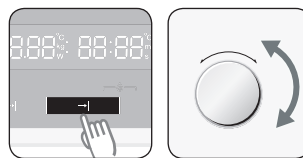


2. Tryck på **COOK TIME (TILLAGNINGSTID)** och ange önskad tillagningstid. (2:00)



3. Tryck på **END TIME (SLUTTID)**.

- "14:00", där tillagningstiden läggs till den aktuella tiden, visas.
- Ange önskad sluttid. (18:00)



4. Tryck på **END TIME (SLUTTID)**.

- Ugnen startar automatiskt vid den angivna tiden 16:00.
- Tillagningstiden visas vid tillagningens start.



- Tillagningstiden och sluttiden kan ändras före den angivna tiden.
- När den inställda tiden har passerat hörs en ljudsignal, "0:00" blinkar på displayen och ugnen stänger av sig själv.



VARNING

Lämna inte maten i ugnen alltför länge eftersom maten kan förstöras.

## ANVÄNDA AUTOMENYLÄGE

Med Automenyläget kan du välja mellan 35 förinställda inställningar för att på ett enkelt sätt tillaga, steka eller baka din favoritmat. Tillagningstid och effektnivå ställs in automatiskt. Välj en av de 35 inställningarna och ställ in vikten för att påbörja tillagningen.

### Ställa in Automenyläget

1. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget **"AUTO"**.



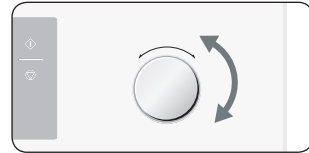
2. Vrid **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** för att välja en automenyfunktion.  
Se tabellen på sidorna 48-50 för en beskrivning av de 35 Automenyinställningarna.



3. Tryck på **SELECT (VÄLJ)**. Viktintervallet börjar blinka.

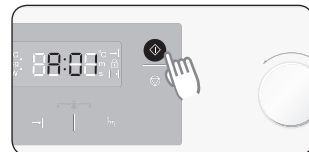



4. Om du vill ändra vikten vrider du på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)**.

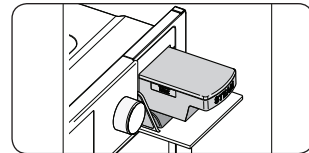


5. Tryck på **START**.

- Automatisk tillagning startar. När tillagningen har slutförts hörs en signal från ugnen och "End" (Slut) blinkar fyra gånger. Ugnen piper bara en gång per minut.



6. Om du ser symbolen  på skärmen fyller du vattenbehållaren till maxnivå och sätter tillbaka den. Placera sedan maten i tillagningsutrymmet.



- Vissa Automenyer är kontinuerliga. Andra kräver att maten vänds. Ugnen piper för att meddela dig.
- Ugnstemperaturen som ställs in under användning av Automenyn visas.
- Temperaturen och tiderna kan inte ändras under tillagning.

## GUIDE TILL AUTOMENYINSTÄLLNINGAR

Följande tabell visar 35 automatiska program för ångtillagning, bakning, grillning, stekning och uppvärmning. Tabellerna innehåller mängder, viktangivelser och olika rekommendationer.

Innan du använder de här programmen ska du alltid fylla vattenbehållaren till maxnivå med färskvatten. Andra program körs med varmluftsläget eller grillläget. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

### 1. Ångkoka

Nej	Livsmedel	Vikt	Tillbehör	Falsnivå	Rekommendation
A:01	Broccolibuketter	0,2-0,6	Ångfat, perforerat	2	Lägg broccolibuketterna på ångfatet och tryck på start för att påbörja tillagningen.
A:02	Blomkålsbuketter	0,2-0,6	Ångfat, perforerat	2	Lägg blomkålsbuketterna på ångfatet och tryck på start för att påbörja tillagningen.
A:03	Ångkokt fiskfilé, 2 cm	0,2-1,0	Ångfat, perforerat	2	Lägg fiskfilén (2 cm) på ångfaten. Tryck på start för att påbörja tillagningen. Du kan använda bakplåten längst ner för att samla upp dropp.
A:04	Ångkokt fiskkotlett, 3 cm	0,2-1,0	Ångfat, perforerat	2	Lägg fiskkotletten (3 cm) på ångfaten. Tryck på start för att påbörja tillagningen. Du kan använda bakplåten längst ner för att samla upp dropp.
A:05	Ångkokta räkor	0,2-0,5	Ångfat, perforerat	2	Lägg räkorna (råa/okokta, skalade eller icke skalade) på ångfaten. Tryck på start för att påbörja tillagningen. Du kan använda bakplåten längst ner för att samla upp dropp.
A:06	Ångkokta kycklingbröst	0,2-1,0	Ångfat, perforerat	2	Lägg kycklingbrösten på ångfaten och tryck på start för att påbörja tillagningen. Du kan använda bakplåten längst ner för att samla upp dropp.
A:07	Ägg, medelhårda	0,1-0,6	Ångfat, perforerat	2	Tryck ett hål i medelstora ägg (M). Placera 2-10 ägg på ångfatet. Om du tycker bättre om fastare ägg ska du låta äggen stå i några minuter.
A:08	Ångkokta potatishalvor	0,4-0,8	Ångfat, perforerat	2	Skär potatisarna (var och en 150-200 g) i halvor och lägg dem på ångfatet och tryck på start för att påbörja tillagningen.
A:09	Vitt ris	0,2-0,4	Ugns-galler	2	Fördela det vita riset (basmati eller pandan) jämnt i en plan ugns-säker glasform. Tillsätt 200 ml kallt vatten för varje 100 g ris. Rör om efter ångkokningen.
A:10	Ångkokt flän	0,4-0,6	Ångfat, perforerat	2	Lägg flänsmixen i 6 små flänformar (100 ml i varje). Täck med plastfolie. Ställ formarna på ångfatet.
A:11	Blötlägga torkad frukt	0,1-0,5	Ångfat, perforerat	2	Lägg den torkade frukten (aprikoser, plommon, äpple) på ångfatet.
A:12	Smälta choklad	0,1-0,3	Ångfat, perforerat	2	Bryt chokladen (ren eller bakchoklad) i bitar och lägg dem i en liten ugnsfast glasform och täck med plastfolie eller lock. Ställ formen på ångfatet. Förvara täckt under hela programmet. Rör om väl efter att formen har tagits ut. (För vit choklad eller mjölkchoklad ska du minska tiden med 5 min.)

## 2. Bakning

Nej	Livsmedel	Vikt	Tillbehör	Falsnivå	Rekommendation
A:13	Äppelpaj	1,2-1,4	Ugns-galler	1	Lägg äppelpajen i en rund metallform. Ställ den på ugns-gallret. Viktintervallen inkluderar äpple och så vidare.
A:14	Botten till fruktpaj	0,3-0,5	Ugns-galler	2	Häll smeten i metallformen på ugns-gallret.
A:15	Brownies	0,5-0,7	Ugns-galler	2	Häll smeten i en rund ugnsfast glas- eller keramikform som ställs på ugns-gallret.
A:16	Mandelkaka	0,5-0,7	Ugns-galler	1	Häll smeten i metallformen på ugns-gallret.
A:17	Mjuk kaka	0,7-0,8	Ugns-galler	2	Häll smeten i en rektangulär metallform av lämplig storlek (längd 25 cm). Ställ formen på längden mot luckan på ugns-gallret.
A:18	Muffins	0,5-0,6	Ugns-galler	2	Häll muffinssmeten i muffinsformar, 12 stycken. Ställ formen i mitten av ugns-gallret.
A:19	Sockerkaka	0,3-0,6	Ugns-galler	1	Förvärm ugnen i traditionellt läge till 180 °C. Häll 300 g smet i en 18 cm, 400 g i en 24 cm och 500 g i den 26 cm diameter rund metallbakform. Ställ formen i mitten av ugns-gallret.
A:20	Hembakad pizza	0,6-1,0	Bakplåt	1	Lägg pizzan på bakplåten. Viktintervallen inkluderar fyllningen, t.ex. sås, grönsaker, skinka och ost.

## 3. Grillning

Nej	Livsmedel	Vikt	Tillbehör	Falsnivå	Rekommendation
A:21	Köttskiva av nötkött, tunn, genomstekt	0,3-0,6	Ugns-galler/ Bakplåt	4 / 1	Vi rekommenderar att du förvärm ugnen till 250 °C i grillläget i 5 minuter. Lägg köttskivorna bredvid varandra i mitten av ugns-gallret och bakplåten. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Tryck på start för att återuppta tillagningen.
A:22	Kycklingdelar	0,5-0,7 1,0-1,2	Ugns-galler/ Bakplåt	4 / 1	Pensla de kylda kycklingdelarna med olja och kryddor. Lägg dem med skinnet nedåt på ugns-gallret och bakplåten. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Tryck på start för att återuppta tillagningen.
A:23	Kycklingklubbor	0,5-0,7	Ugns-galler/ Bakplåt	4 / 1	Lägg de marinerade kycklingklubbarna bredvid varandra på ugns-gallret och bakplåten. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Tryck på start för att återuppta tillagningen.
A:24	Fiskkotletter	0,3-0,6	Ugns-galler/ Bakplåt	4 / 1	Marinera fiskkotletterna (1 cm) och lägg dem bredvid varandra på ugns-gallret och bakplåten. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Tryck på start för att återuppta tillagningen.
A:25	Fiskfilé	0,3-0,6	Ugns-galler/ Bakplåt	4 / 1	Marinera fiskfiléerna (1 cm) och lägg dem bredvid varandra på ugns-gallret och bakplåten. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Tryck på start för att återuppta tillagningen.
A:26	Lammkotletter	0,3-0,6	Ugns-galler/ Bakplåt	4 / 1	Marinera lammkotletterna. Lägg lammkotletterna på ugns-gallret och bakplåten. Vänd dem när du hör ett pipande ljud och tryck på start för att fortsätta tillagningen.

#### 4. Stekning

Nej	Livsmedel	Vikt	Tillbehör	Falsnivå	Rekommendation
A:27	Hel kyckling	1,0-1,1 1,2-1,3	Ugnskaller/ Bakplåt	2 / 1	Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera dem med bröstet nedåt i mitten av ugnskallret med bakplåten. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Tryck på start för att återuppta tillagningen. Låt stå i 5 minuter efter tillagningen.
A:28	Oxstek, blodig-medium	1,1-1,3	Ugnskaller/ Bakplåt	2 / 1	Pensla köttet med olja och kryddor (endast peppar, salt skall läggas till efter tillagning). Lägg det på ugnskallret och bakplåten med den feta sidan nedåt. Vänd dem när du hör ett pipande ljud och tryck på start för att fortsätta tillagningen. Efter tillagning och under väntetiden på 5-10 minuter ska du slå in den i aluminiumfolie.
A:29	Fläskstek	0,7-0,9	Ugnskaller/ Bakplåt	2 / 1	Placera fläsksteken, penslad med olja och kryddor, med den feta sidan nedåt på ugnskallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Tryck på start för att återuppta tillagningen.
A:30	Hel fisk	0,4-0,8	Ugnskaller/ Bakplåt	2 / 1	Pensla skinnet på den hela fisken med olja och örter och kryddor. Lägg fiskarna bredvid varandra på ugnskallret och bakplåten. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Tryck på start för att återuppta tillagningen. Programmet är lämpligt för hela fiskar, såsom forell och gös.
A:31	Stekta grönsaker	0,2-0,5	Bakplåt	4	Lägg grönsaker, exempelvis skivad squash, paprikabitar, skivad aubergine, svamp och körsbärstomater på bakplåten. Pensla med olivolja, örtekryddor och andra kryddor.
A:32	Bakad potatis	0,4-0,8	Bakplåt	2	Använd medelstora potatisar. Skölj och rensa potatisen. Pensla med olivolja, örtekryddor, salt och andra kryddor. Lägg potatisen sida vid sida på bakplåten.

#### 5. Automatisk uppvärmning

Nej	Livsmedel	Vikt	Tillbehör	Falsnivå	Rekommendation
A:33	Frys pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ugnskaller	2	Lägg den frysta pizzan i mitten av ugnskallret.
A:34	Frysta pommes frites	0,4-0,5	Bakplåt	2	Fördela pommes fritesen jämnt på bakplåten.
A:35	Frysta fiskpinnar	0,3-0,5	Bakplåt	2	Fördela de frysta fiskpinnarna jämnt på bakplåten. Om du vänder dem när ugnen piper får du ett bättre resultat.

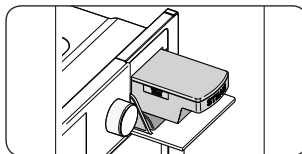


## ANVÄNDA LÄGET FÖR AUTOMATISK UPPTINING

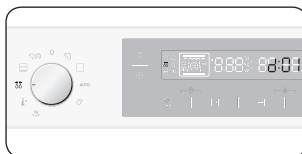
### Inställningar för automatisk upptining \*\*

Följande tabell visar 5 automatiska program för upptining. Den innehåller mängder, viktangivelser och olika rekommendationer.

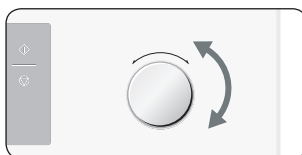
1. Fyll vattenbehållaren upp till maxlinjen och sätt tillbaka den. Ställ sedan maten i tillagningsutrymmet.



2. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget **Auto Defrost (Automatisk upptining)** \*\*  
00.



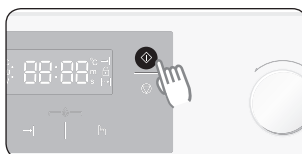
3. Vrid **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN)** för att välja en Automatisk upptinings-funktion.



4. Tryck på **SELECT (VÄLJ)**. Viktintervallet börjar blinka.



5. Tryck på **START**.



## Guide till inställningar för automatisk upptining

Nej	Livsmedel	Vikt	Väntetid	Falsnivå
d-1	<b>Tina fryst kött</b> (-18 °C)	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Täck kanterna med aluminiumfolie. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs. Lägg köttet på ugnsgallret. För in ugnsgallret på fals 2 och bakplåten på fals 1.
d-2	<b>Tina fryst kyckling</b> (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar. Lägg kycklingen på ugnsgallret. För in ugnsgallret på fals 2 och bakplåten på fals 1.
d-3	<b>Tina fryst fisk</b> (-18 °C)	0,3-0,8	10-30	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer. Lägg fisken på ugnsgallret. För in ugnsgallret på fals 2 och bakplåten på fals 1.
d-4	<b>Tina fryst bröd</b> (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Lägg brödet på bredden, längs med luckan på bakplåten, på fals 2. Programmet är lämpligt för alla typer av bröd samt kuvertbröd och baguetter.
d-5	<b>Tina fryst frukt</b> (-18 °C)	0,2-0,6	5-10	Fördela frukten jämnt på bakplåten, fals 2. Det här programmet är lämpligt för all slags skivad frukt eller bär.



- Efter upptining av kött (speciellt kyckling) ska du låta ugnen gå tom i omkring 10 minuter i varmluftsläget (200 °C) för att döda bakterier i utrymmet.
- Frys inte mat på nytt som har tinats.



- När du är klar med upptiningen ska du hålla ut vattnet ur dropplåten och tömma behållaren.
- Torka ur utrymmet med en torr trasa om det finns vatten kvar.
- Kylfläkten arbetar alltid i 3-10 minuter efter en upptyningsprocess. Det här är dock inte en felfunktion och du behöver inte oroa dig för detta.

# TESTRÄTTER

Enligt standard EN 60350

## 1. Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn. Sätt i bakplåten med den lutande sidan mot luckan.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Falsnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)
Små mjuka kakor	Bakplåt	2	Traditionell	150-170	20-30
		2	Varmluft	150-170	20-25
	Bakplåt + Bakplåt	1 + 4	Multinivåttillagning	150-160	20-30
Fettfri sockerkaka	Bakform på stort galler (mörk beläggning, ø 26 cm)	1	Traditionell	160-180	20-30
		1	Varmluft	150-160	30-35
Mördegskakor	Bakplåt	2	Traditionell	150-160	20-30
		2	Varmluft	150-160	20-30
Äppelkaka	Bakplåt	1	Traditionell	150-160	40-50
		1	Varmluft	150-160	45-55
Äppelpaj	Stort galler + 2 kakformar med löstagbar botten * (mörk beläggning, ø 20 cm)	1 Placerad diagonalt	Pizza (varmluft + undervärme)	170-190	70-90

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

## 2. Grillning

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

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Falsnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)
Varma smörgåsar på vitt bröd	Ugnsgaller	4	Grill	250 °C	1 <sup>a</sup> 1-2 2 <sup>a</sup> 1-2
Hamburgare av nötkött * (12 st.)	Ugnsgaller + Bakplåt (för att samla upp dropp)	4	Grill	250 °C	1 <sup>a</sup> 10-15 2 <sup>a</sup> 10-15

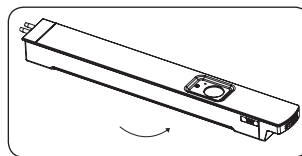
# nedskalning och rengöring

## NEDSKALNINGSLÄGE

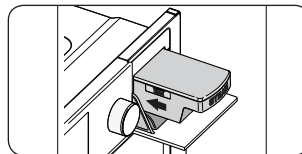
När du ser meddelandet  på displayen behöver ugnen nedskalas.

Om du inte utför nedskalningen till steg 2 av nedskalningsläget (rengörings- och sköljningsläget) försvinner inte nedskalningsmeddelandet. Om du använder ångläget två timmar efter att nedskalningsläget visas kommer de ångrelaterade funktionerna att begränsas.

1. Håll 500 ml blandad lösning av nedskalning och rent vatten i vattenbehållaren.  
Se nedskalningens bruksanvisning gällande blandningsförhållandet.



2. Stäng vattenbehållarens lock innan du för in den i huvudenheten.

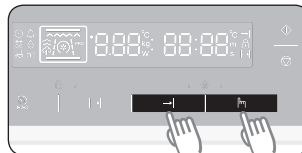


3. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till läget **"OFF (AV)"**.



4. Stäng luckan och tryck på **END TIME (SLUTTID)** och **SELECT (VÄLJ)** samtidigt och håll dem intryckta. Maskinen visar 50 minuter och startar nedskalningen.

- Rengöringsläge: 40 min
- Sköljläge: 10 min



5. När processen har pågått i cirka 40 minuter visar maskinen "10:00" och slutar med ett pip. Ta bort behållaren och töm eventuell blandning som finns kvar.

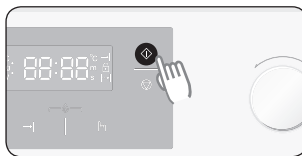
Tvätta behållaren med vatten och fyll den till maxnivån med rent vatten.

Sätt tillbaka behållaren i huvudenheten.

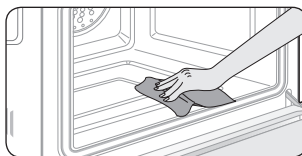


- När "10:00" visas måste sköljläget köras inom 25 minuter. Om det inte körs kommer inställningen att återställas efter 25 minuter och då måste du utföra nedskalningen igen.

6. Tryck på **START**. En sköljprocess inleds med rent vatten.  
Efter 10 minuter är nedskalningsprocessen slutförd.



7. När den är klar hörs en signal från enheten. Töm både vattenbehållaren och dropplåten och rengör behållaren med vatten.
8. Öppna luckan och torka invändigt med en torr trasa.

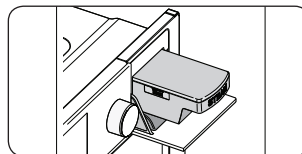


- Vi rekommenderar användning av citronsyra när du nedskalar enheten. Citronsyra är mycket effektivt och består helt och hållet av naturliga, biologiskt nedbrytbara ämnen. Det är icke-korrosivt, icke-aggressivt och påverkar inte miljön. Samtidigt som det är effektivt för att ta bort avlagringar har det även en sanitär funktion och bidrar till att hålla en god hygien på enhetens invändiga komponenter, bevara matens smak och öka enhetens arbetslivslängd.
- Vatten används för ångkokning och består av kalcium och magnesium. Genom värmeprocessen förångas vattnet och endast flytande material (mineraler) stannar kvar (ej skadligt för människor).
- Om nedskalningscykeln avbryts innan den har fullgjorts måste programmet startas om från början.

## ANVÄNDA ÅNGRENGÖRINGSFUNKTIONEN

Ångrengöringsfunktionen gör det möjligt för dig att rengöra ugnen på bara 10 minuter. ÅNGRENGÖRINGS-processen tar omkring 7 minuter och standby-tiden för processen är 3 minuter. På de här 3 minuterna avlägsnar ångan alla rester som du sedan kan torka bort från innerväggarna med en mjuk trasa.

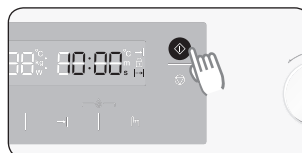
1. Fyll vattenbehållaren upp till maxlinjen och sätt tillbaka den.



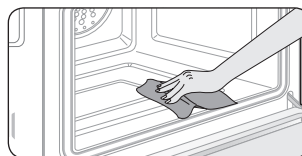
2. Vrid **MODE SELECTOR (LÄGESVÄLJAREN)** till **STEAM CLEAN (ÅNGRENGÖRING)**.



3. Tryck på **START**. Ugnen startar automatiskt.

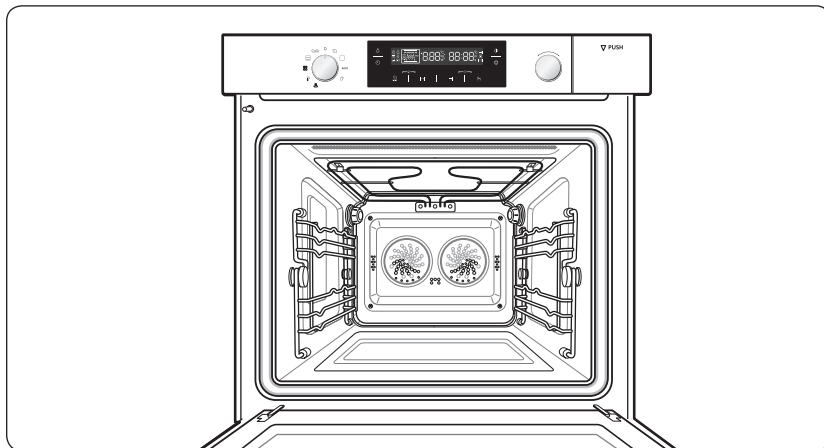


4. När processen är klar ska du öppna luckan och torka invändigt med en torr trasa.



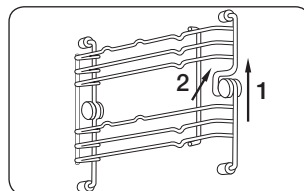
- Använd bara den här funktionen när ugnen har svalnat helt till rumstemperatur.
- ANVÄND INTE destillerat vatten.
- Använd av säkerhetsskäl INTE högtryckstvätt eller rengöringsmaskiner med ångjet.

# RENGÖRING



## 1. Rengöring av insidan.

- Lyft upp både vänster och höger hylla på framsidan (1). Flytta dem mot mitten (2) och dra ut dem. Torka rester från taket och väggarna med en trasa som har doppats i ett neutralt rengöringsmedel.
- När du är klar ska du installera båda hyllplanen på rätt positioner.
- Även fläckar som sitter hårt kan avlägsnas med ångrengöringsprocessen.



## 2. Rengöra ugnens yta, kontrollpanel och fönster.

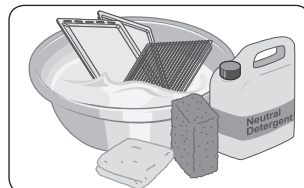
- Ugnens yta kan torkas av med en våt disktrasa, följt av en torr trasa för att avlägsna vattnet helt.
- Tryck inte för hårt när du rengör kontrollpanelen, eftersom den kan skadas under rengöringen.
- Rengör det transparenta fönstret med ett neutralt rengöringsmedel på en disktrasa och torka sedan med en torr trasa tills inget vatten finns kvar.

## 3. Rengöra vattenbehållaren och facket.

- Torka av med en svamp doppad i neutralt rengöringsmedel och skölj sedan med vatten.

## 4. Rengöra tillbehören.

- Torka av dem med ett neutralt rengöringsmedel och torka dem innan du sätter tillbaka dem i utrymmet.
- Tryck inte när du rengör tillbehören med en svamp, eftersom det kan skada ytan.



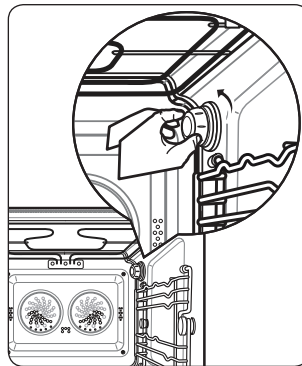


- Använd ALDRIG bensen, thinner eller stålull för att rengöra. Det kan orsaka missfärgning eller skada på ytan.
- Spruta inte vatten på enheten när du rengör den. Detta kan leda till elektrisk kortslutning eller brand.
- Utsätt inte vattenbehållaren eller plåten för direkt solljus för att torka den. Det kan resultera i missformning eller skador.
- Ta inte bort lucktätningen för att rengöra den.

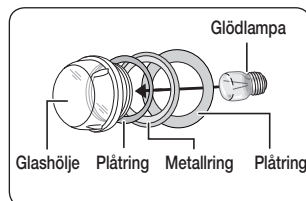
## BYTE AV LAMPA

### Utbyte av den bakre ugnslampan och rengöring av glashöljet

1. Avlägsna höljet genom att vrida det moturs.



2. Avlägsna metallringen och de två plåtringarna och rengör glashöljet.
3. Vid behov kan glödlampan bytas ut mot en 25 watts, 230 V, 300 °C värmetålig ugnsglödlampa.
4. Montera metallringen på glashöljet.



5. Sätt tillbaka glashöljet på plats.



# felsökning och informationskoder

## FELSÖKNING

Om du har problem med ugnen ska du prova lösningarna som föreslås nedan. På så sätt kan du spara tid och undvika att slösa onödig tid på samtal till servicetekniker.

### Varken ugnens display eller ugnen fungerar.

- Se till att kontakten är ordentligt isatt i en jordad kontakt.
- Om vägguttaget styrs av en brytare ska du se till att brytaren har slagits till.
- Ta bort kontakten från uttaget, vänta i tio sekunder och sätt i kontakten igen.
- Återställ överspänningsskyddet eller byt ut säkringar som har gått.
- Anslut ugnen till ett annat uttag.
- Anslut en annan apparat i uttaget. Om den andra apparaten inte fungerar ska du ringa en kvalificerad elektriker som kan laga vägguttaget.

### Ugnens display fungerar men ingen strömtilförsel finns.

- Se till att luckan är ordentligt stängd.
- Kontrollera om förpackningsmaterial eller något annat sitter fast i lucktätningen.
- Kontrollera om luckan eller luckbrytaren är skadade.
- Tryck på Avbryt två gånger och ange alla tillagningsinstruktioner.

### Ugnen startar inte när du trycker på startknappen.

- Se till att luckan är helt stängd.

### Rök och dålig lukt vid initial användning.

- Det uppstår då de nya komponenterna värms upp och är temporärt. Avlägsna tillbehören och kör ugnen med en temperatur på 200 °C i 30 minuter före användning. En framträdande dålig lukt känns. Detta är normalt. Se till att köket är välventilerat under den här anpassningsperioden.

### Strömmen stängs av innan den inställda tiden har passerat.

- Det kan hända om ett strömavbrott inträffar. Om ett strömavbrott inträffade kommer tidsindikatorn att visa: 88:88.
- Ställ in klockan och eventuella tillagningsinstruktioner.
- Återställ överspänningsskyddet eller byt ut säkringar som har gått.
- Se till att ugnen är placerad i enlighet med installationsguiden.

### **Maten har tillagats för mycket eller för lite.**

- Se till att tillagningslängden är korrekt inställd med tanke på typen av mat.
- Se till att temperaturen är korrekt inställd.

### **Maten har inte tillagats alls.**

- Se till att luckan är ordentligt stängd.
- Kontrollera om den senarelagda starten är korrekt inställd och/eller om startknappen har tryckts på.
- Återställ överspänningsskyddet eller byt ut säkringar som har gått.

### **Driftsljudet är för högt**

- Ugnen avger ljud när den används. Det är normalt.  
Om du kontinuerligt hör ett onormalt ljud ska du kontakta Samsungs kundtjänst.

### **Lampan fungerar inte.**

- Glödlampan sitter löst eller är defekt. Dra åt eller byt ut lampan.
- Brytaren till lampan har gått sönder, kontakta Samsungs kundtjänst.

### **Fläkten fortsätter gå efter att ugnen har stängts av.**

- Detta är normalt. Kylfläkten kan fortsätta att gå tills ugnen kylv ned även efter att ugnen har stängts av.

### **Kondensation inuti ugnen.**

- Detta är normalt. Torka bort efter tillagning.

### **Luftflöde runt luckan och ytterhöljet.**

- Detta är normalt.

### **Ånga strömmar ut från luckan eller ventilationsöppningarna.**

- Detta är normalt. När antalet hyllor eller mängd mat som tillagas ökar kommer mängden synlig ånga att öka.

### **Ugnen ger ifrån sig ett konstigt ljud under ånglägesanvändningen.**

- Detta är normalt. Vattenpumpen kan fortsätta att gå för att mata vatten till ånggeneratoren.

### **Ångan är inte tillräcklig under ånglägesanvändningen.**

- Ändra ugnens ångnivå. Om mängden ånga är kontinuerligt liten ska du kontakta Samsungs kundtjänst.

### **Ugnen ger ifrån sig ett konstigt ljud efter att ångläget har stängts av.**

- Detta är normalt. Tömningspumpen kan fortsätta att gå för att ta bort kvarvarande vatten ur ånggeneratoren efter att ångläget har stängts av.

## INFORMATIONSKODER

Kodsymbol	Problem	Lösning
<div>SE</div>	<b>KNAPPSTÖRNINGSFEL</b> Det här felet uppstår när en knapp hålls intryckt i mer än 60 sekunder.	Tryck på <b>STOP/CANCEL (STOPP/AVBRYT)</b> för att stoppa ugnen. Efter nedkylningen ska du starta om ugnen.  Om problemen består efter att du har gjort ovanstående ska du kontakta en auktoriserad SAMSUNG-kundtjänst.
<div>E- 23</div>	<b>MÅLTEMP.FEL PÅ TEMP.SENSOR</b> Det sker när förvärmningen inte har slutförts och temperaturen på insidan är under 120 °C i 30 minuter.	Om något av dessa fel inträffar ska du kontakta SAMSUNG:s kundtjänst.
<div>E- 21</div>	<b>TEMPSENSOR ÖPPEN</b> Det sker på grund av en defekt sensor, felplacerade kablar, en defekt PCB.	
<div>E- 22</div>	<b>TEMP SENSOR KORT</b> Det sker på grund av en defekt sensor, felplacerade kablar, en defekt PCB.	
<div>E- 24</div>	<b>ONORMAL TEMP.AVKÄNNING</b> Det sker när insidans temperatur är över 250 °C i 10 minuter.	
<div>E- 71</div>	<b>TEMP SENSOR KORT</b> Det sker på grund av en defekt sensor, felplacerade kablar, en defekt PCB.	
<div>E- 72</div>	<b>ONORMAL TEMP.AVKÄNNING</b> Det sker på grund av en defekt sensor, felplacerade kablar, en defekt PCB.	
<div>E- 81</div>	<b>KOMMUNIKATIONSFEL</b>	
<div>E- 83</div>		
<div>E- 51</div>		
<div>E- 53</div>		

# tekniska data

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

## TEKNISKA DATA

<b>Modell</b>		NQ50C7935ES
<b>Strömförsörjning</b>		230 V / 50 Hz
<b>Strömförbrukning</b>	Maximal effekt	3100 W
	Grill	2500 W
	Varmluft	2400 W
	Ånga	2800 W
<b>Kylmetod</b>		Kylfläktsmotor
<b>Mått (B x H x D)</b>	Utsida	595 x 454,2 x 570 mm
	Öppen hållighet, Netto	555 x 445 x 548,8 mm
<b>Volym</b>		50 liter
<b>Vikt</b>	Netto	Ca. 38,0 kg
	Frakt	Ca. 41,5 kg

## PRODUKTDATABLAD

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellbeskrivning	NQ50C7935ES
Energieffektivitetsindex per kavitet (EEI <sub>kavitet</sub> )	77,63
Energieffektivitetsklass per utrymme	A+
Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi) (EC <sub>elkavitet</sub> )	-
Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi) (EC <sub>elkavitet</sub> )	0,59 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas)	Elektricitet
Volym per kavitet (V)	50 L
Typ av ugn	Elektrisk
Apparatens massa (M)	38,0 kg
( 1 ) 1 kWh/cykel = 3,6 MJ/cykel	

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

### ■ Energibesparingstips

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



# FRAGOR ELLER KOMMENTARER

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

DG68-00471F-02



NQ50C7935ES

# Innebygd kombinasjonsovn med damp brukerhåndbok

Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold.

**Planet  
First**

**100 %  
Recycled Paper**

Denne håndboken er laget av 100 % resirkulert papir.

## tenk deg mulighetene

Gratulerer med ditt nye Samsung-produkt.

**SAMSUNG**

# innhold

## OVNFUNKSJONER

12

- 12 Ovn
- 13 Betjeningsknapper
- 14 Tilbehør

## FØR DU BEGYNNER

15

- 15 Stille klokken
- 16 Stille inn strømsparingsmodus
- 16 Slå av pipesignalet
- 17 Barnesikring
- 18 Fyll vanntanken
- 19 Stille inn vannets hardhet

## BRUK AV OVNEN

20

- 20 Typer oppvarming
- 23 Bruke dampmodus
- 27 Bruke kombidampmodusen
- 29 Bruke oppvarmingsmodus
- 30 Bruke ovnsmodus
- 41 Bruke modus for tilberedning på flere nivåer
- 43 Bruke hold varm-modusen
- 44 Stille inn tilberedningstid
- 45 Stille inn avslutningstid
- 46 Stille inn forsinket start
- 47 Bruke automenymodusen
- 48 Veiledning til automenyinnstillingen
- 51 Bruke automatisk tiningsmodus
- 53 Testretter

## AVSKALLE OG RENGJØRE

54

- 54 Avskallingsmodus
- 56 Bruke damprenngjøringsfunksjonen
- 57 Rengjøring
- 58 Skifte lypsæren

## FEILSØKINGS- OG INFORMASJONSKODE

59

- 59 Feilsøking
- 61 informasjonskoder

## TEKNISKE DATA

62

- 62 Tekniske data
- 63 Produktdatablad



# sikkerhetsinformasjon

## BRUKE DENNE VEILEDNINGEN

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG-ovn. I brukerveiledningen finner du mye verdifull informasjon om matlaging med ovnen:

- Sikkerhetsforskrifter
- Passende tilbehør og kokekar
- Nyttige matlagingstips
- Matlagingstips

## FORKLARING AV SYMBOLER OG IKONER



**ADVARSEL**

Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller død**.



**FORSIKTIG**

Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.



Advarsel: Brannfare



Advarsel: Varm overflate



Advarsel: Strøm



Advarsel: Eksplosivt materiale



IKKE prøv dette.



Må IKKE røres.



Må IKKE demonteres.



Følg instruksjonene nøye.



Trekk ut støpselet fra kontakten.



Sørg for at maskinen er jordet slik at du unngår støt.



Ta kontakt med servicesenteret for hjelp.



Merknad



Viktig

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

Kontroller at disse sikkerhetstiltakene følges til enhver tid.




**Kontroller at følgende instruksjoner etterfølges før du begynner å bruke ovnen.**


#### **ADVARSEL**



Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

<input checked="" type="checkbox"/>	Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
<input checked="" type="checkbox"/>	Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ADVARSEL:</b> Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
<input checked="" type="checkbox"/>	Det skal ikke brukes en damprenser.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ADVARSEL:</b> Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ADVARSEL:</b> 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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten oppsyn.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.



-  Du må ikke bruke ovnsristen i mikrobølgeovnsmodus.

## INSTRUKSJONER FOR INSTALLERING

### Generelt

### Teknisk informasjon

**Strømkilde: 230 V ~ 50 Hz**

### Mål (B x H x D)

Settstørrelse : B 595 x H 454,2 x D 570

Innebygd størrelse: B 555 x H 445 x D 548,8

Dette apparatet oppfyller EUs direktiver.

Avhending av emballasje og apparat

Emballasjen kan resirkuleres.

Emballasjen kan bestå av følgende materialer:

- papp,
- polyetylenfilm (PE),
- KFK-fri isopor (skum).

Sisse materialene må kasseres på en ansvarlig måte i samsvar med offentlige reguleringer.

Myndighetene kan gi deg informasjon om hvordan husholdningsapparater skal kasseres på en ansvarlig måte.

## **Sikkerhet**

Apparatet må bare kobles til av en kvalifisert tekniker. Ovnene er IKKE designet til bruk i kommersiell matlaging. Den skal kun brukes til matlaging hjemme. Apparatet er varmt under og etter bruk. Vær forsiktig når små barn er til stede.

## **Elektrisk tilkobling**

Hovedstrømnettet som apparatet kobles til, må oppfylle nasjonale og lokale krav. 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.

## **Montering i skapet**

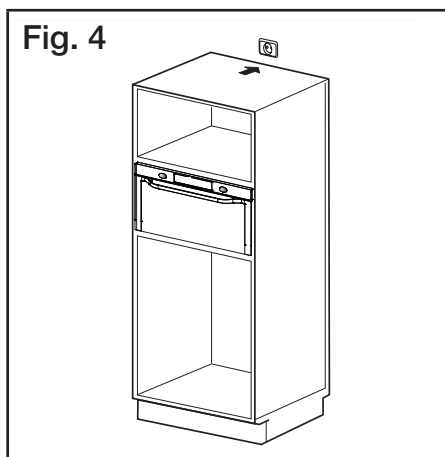
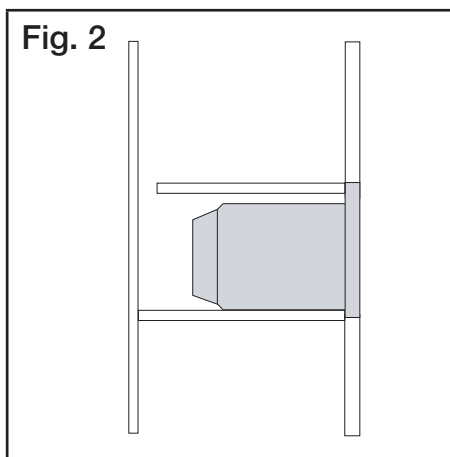
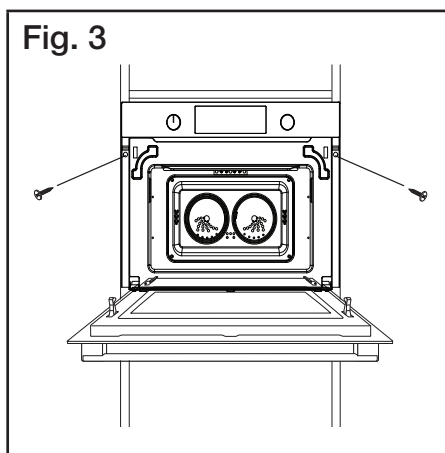
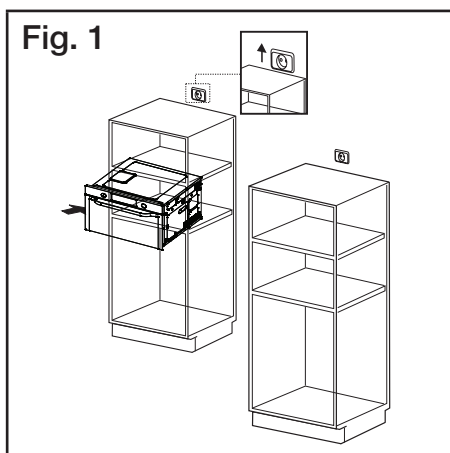
Kjøkkenskap som kommer i kontakt med ovnen, må være varmebestandige opptil 100 °C. Samsung påtar seg ikke noe ansvar for skade på skap som oppstår som følge av varme.

Fig. 1 Skyv ovnen delvis inn i åpningen.  
Før forbindelseskabelen til strømkilden.

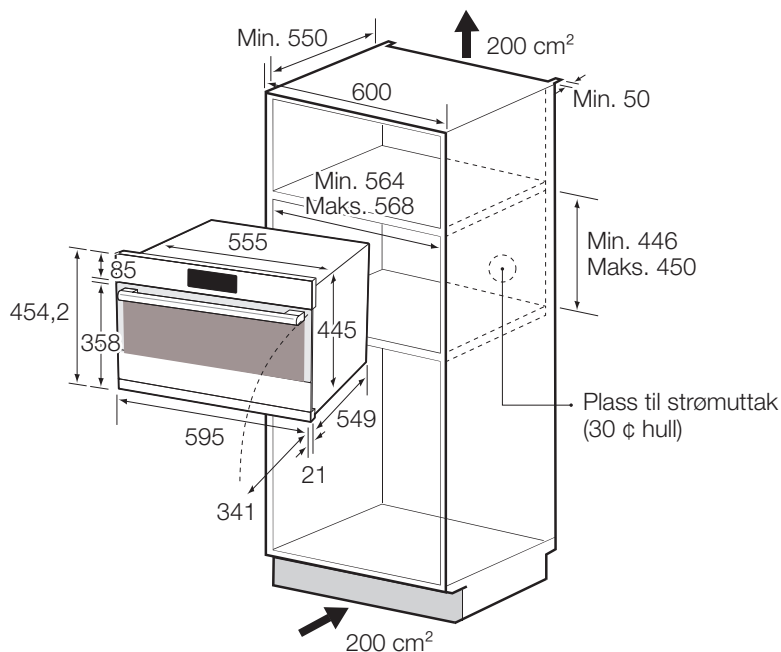
Fig. 2 Skyv ovnen helt inn i åpningen.

Fig. 3 Fest ovnen ved å bruke de to medfølgende skruene (4 X 25 mm).

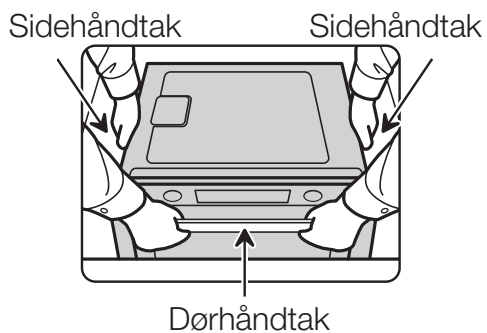
Fig. 4 Koble til strømmen. Kontroller at ovnen virker.



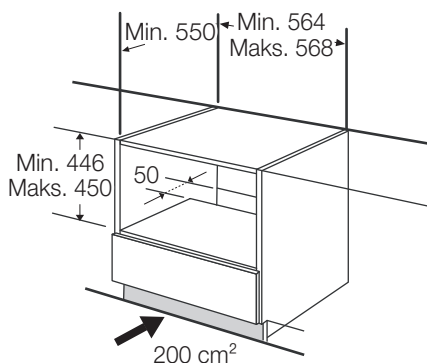
## Mål for innebygging



Sørg for at du holder ovnen i de to sidehåndtakene og dørhåndtaket når du pakker den ut.



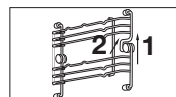
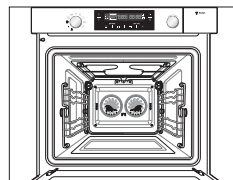
## Mål for underbygging



## RENGJØRE OVNE

### 1. Rengjøre inni ovnen.

- Løft opp både venstre og høyre hylle på forsiden (1). Beveg dem mot midten (2), og trekk dem ut. Tørk av eventuelle rester fra tak eller vegger ved å bruke en nøytral klut som er fuktet med vaskemiddel.
- Når du er ferdig, setter du begge hyllene tilbake i riktig posisjon.
- Selv faste, vanskelige flekker eller tørre rester kan fjernes ved hjelp av damprengjøringsprosessen.



### 2. Rengjøre ovnoverflaten, kontrollpanelet og vinduet.

- Overflaten på ovnen kan tørkes med et vått oppvaskhåndkle, etterfulgt av en tørr klut for å fjerne vannet helt.
- Vær forsiktig når du rengjør kontrollpanelet siden det kan bli skadet under rengjøring.
- Rengjør det gjennomsiktige vinduet med et oppvaskhåndkle dyppet i nøytralt vaskemiddel og deretter med en tørr klut til det ikke er igjen noe vann.

### 3. Rengjøre vanntanken og platen.

- Tørk dem med en klut som er dyppet i nøytralt vaskemiddel og skyll dem deretter med vann.

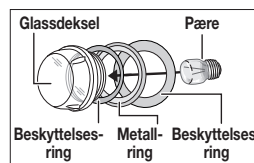
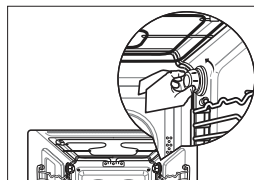
### 4. Rengjøre tilbehøret.

- Tørk dem med et nøytralt vaskemiddel og tørk dem før du setter dem tilbake i ovnen.
- Ikke bruk makt på tilbehøret når du tørker dem med en skrubbe da dette kan skade overflatebelegget.

## SKIFTE LYSPÆREN

### Skifte lyspæren bak i stekeovnen og rengjøre glassdekselet











1. Ta av dekselet ved å vri det mot urviseren.
2. Fjern metallringen og beskyttelsesringen, og rengjør glassdekselet.
3. Om nødvendig skifter du pæren med en lyspære på 25 watt, 230 V, som er varmebestandig til 300 °C.
4. Sett metallringen og beskyttelsesringen på glassdekselet.
5. Sett glassdekselet på plass igjen.



#### ⚠ ADVARSEL

<input checked="" type="checkbox"/>	Dette apparatet skal bare brukes i husholdninger.
<input checked="" type="checkbox"/>	Dette apparatet skal bare brukes i tilberedning av mat.
<input checked="" type="checkbox"/>	Åpne døren til stekeovnen forsiktig. Varm damp vil strømme ut.
<input checked="" type="checkbox"/>	Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander inne i ovnen.
<input type="checkbox"/>	Du må aldri få ledninger til elektriske apparater i klem i døren til ovnen når den er varm. Ledningsisolasjonen vil kunne smelte.
<input type="checkbox"/>	Du må aldri ta tilbehør ut av apparatet uten å bruke ovnshansker.
<input type="checkbox"/>	Du må ikke rengjøre apparatet umiddelbart etter å ha slått det av. Vannet i fordampningsskålen er fortsatt varmt. Vent til apparatet har kjølt seg ned.
<input checked="" type="checkbox"/>	Feilaktig utførte reparasjoner er farlige. Reparasjoner skal kun utføres av en av våre erfarne teknikere. Hvis det er feil på apparatet, må du slå det av ved å bruke sikringen i sikringsskapet eller koble fra apparatet ved nettstrømuttaket. Kontakt kundeservice.
<input type="checkbox"/>	Du må ikke bruke ovnsdøren som en hylle.
<input type="checkbox"/>	Du må ikke oppbevare mat i apparatet. Dette vil kunne føre til rust.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bruk kun det tilbehøret som følger med. Dette er spesielt designet for apparatet.
<input checked="" type="checkbox"/>	Når du damper matvarer på den gjennomhullede dampplaten, kan du sette inn bakeplaten under. Væske som renner av, vil dermed bli fanget opp. (Kun modell med dampfunksjon)
<input checked="" type="checkbox"/>	Ildfaste former må være varme- og dampbestandige.



	Du må ikke bruke ildfaste former som viser tegn til rust. Selv små rustflekker kan føre til rust i ovnsrommet.
	Ovnsrommet til apparatet er laget av emalje. Feilaktig behandling kan føre til rust i ovnsrommet. Se instruksjonene om behandling og rengjøring i instruksjonshåndboken.
	Salt sliter sterkt på ovnen. Hvis du plasserer salt i tilberedningsrommet, kan det oppstå rust enkelte steder.
	Syrlig saus, for eksempel ketchup og sennep, eller saltet mat, for eksempel spekemat, inneholder klorid og syrer. Disse har innvirkning på overflaten av rustfritt stål. Du må gjøre rent tilberedningsrommet etter hver bruk.
	Hold barn borte fra døren når du åpner eller lukker den, da de kan skumpe bort i døren eller sette fast fingrene i døren.
	Hvis forseglingen på utsiden av tilberedningsrommet er svært skitten, vil ikke lenger ovnsdøren kunne lukkes skikkelig under bruk. Forsiden av tilstøtende enheter vil kunne bli skadet. Hold forseglingen ren.
	Du må ikke stå eller sitte på ovnsdøren.
	Du må ikke holde eller bære apparatet etter dørhåndtaket. Dørhåndtaket tåler ikke vekten til apparatet og vil kunne knekke.
	Hvis dette apparatet har dampkokefunksjon, må du ikke bruke det 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)

- Bruk dette apparatet bare til dets tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.
- Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kontakter du ditt nærmeste servicesenter eller finner hjelp og informasjon online på [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Denne mikrobølgeovnen skal brukes til å varme mat. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Ikke varm opp noen typer tekstiler eller puter fylt med korn, da dette kan føre til forbrenninger og brann. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av apparatet.
- Hvis ovnen ikke rengjøres, kan dette føre til at overflatene forfaller. Dette kan ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og muligens føre til farlige situasjoner.



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

#### **(Gjelder i land med avfallssortering)**

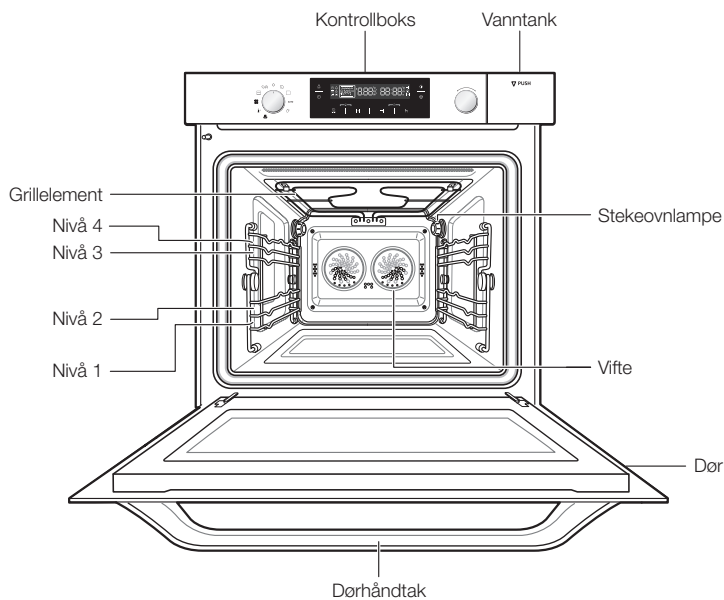
Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader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

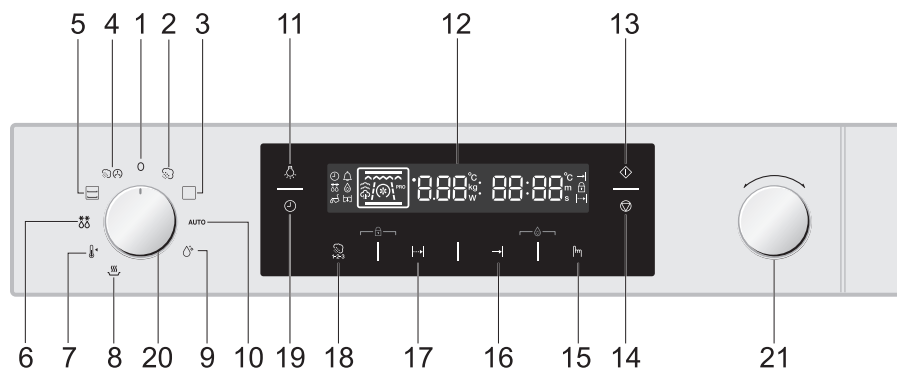
# ovnfunksjoner

## OVN



- Hyllenivåene er nummerert fra bunnen og opp.
- Nivåene 3 og 4 brukes hovedsakelig til grillfunksjonen.
- Nivåene 1 og 2 brukes hovedsakelig til baking og steking.
- Nivå 2 brukes hovedsakelig til dampfunksjonen.
- Se tilberedningstipsene i dette heftet for å finne riktig hyllenivå til dine matretter.

## BETJENINGSKNAPPER



- |   |                         |
|---|-------------------------|
| 1. AV                                     | 12. SKJERM              |
| 2. DAMPMODUS                              | 13. START               |
| 3. OVNSMODUS                              | 14. STOPP/AVBRYT        |
| 4. KOMBINERT DAMPMODUS                    | 15. VELG                |
| 5. MODUS FOR TILBEREDNING PÅ FLERE NIVÅER | 16. AVSLUTNINGSTID      |
| 6. AUTOMATISK TININGSMODUS                | 17. STEKETID            |
| 7. HOLD VARM-MODUS                        | 18. DAMPNIVÅ            |
| 8. GJENOPPVARMINGSMODUS                   | 19. KLOKKE              |
| 9. DAMPRENSMODUS                          | 20. MODUSVELGER         |
| 10. AUTOMATISK MENYMODUS                  | 21. FLERFUNKSJONSVELGER |
| 11. LAMPE                                 | 15 + 16. AVSKALL        |
|   | 17 + 18. BARNELÅS       |

### Bruke trykkehjulene



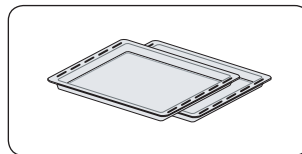
**MODUSVELGER (20)** og **FLERFUNKSJONSVELGER (21)** er trykkehjul. Du kan på en enkel måte trykke og dreie dem til du når ønsket innstilling.

## TILBEHØR

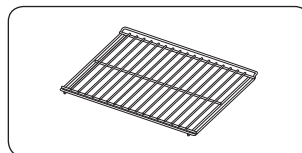
---

Følgende tilbehør leveres sammen med dampovnen:

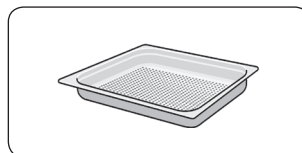
1. Bakeplate.



2. Ovnsrist. (for alle nivåer)



3. Dampplate, gjennomhullet, 40 mm dyp.  
(praktisk for dampmodus)



Ved damping kan du sette inn bare den gjennomhullede dampplaten eller sette inn den gjennomhullede dampplaten på nivå 2 og bakeplaten under.

# før du begynner

## STILLE KLOKKEN

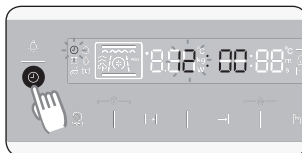
Når apparatet er koblet til, lyser displayet. (eksempel 15:15)

Når du kobler til strømmen for første gang, må du bruke produktet etter at du har stilt inn tiden.

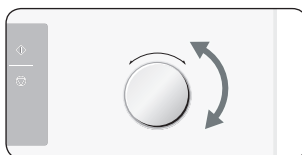
1. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen "**OFF (AV)**".



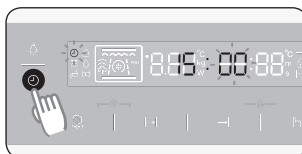
2. Trykk på **CLOCK (KLOKKE)**.  
"12" begynner å blinke.



3. Dreii på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGEREN)** for å stille inn riktig time.



4. Trykk på **CLOCK (KLOKKE)** på nytt.  
"00" begynner å blinke.




5. Dreii på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGEREN)** for å stille inn riktig minutt.



6. Trykk på **CLOCK (KLOKKE)** på nytt.



 Du kan endre en innstilling når du har trykket på tilhørende knapp og innstillingen har begynt å blinke. Du kan bare endre innstillingen når den blinker. Hvis den har sluttet å blinke, må du trykke på knappen, slik at den begynner å blinke igjen.

## STILLE INN STRØMSPARINGSMODUS

Ovnen har en strømsparingsmodus. Denne funksjonen sparer elektrisitet når ovnen ikke er i bruk.

### Ventemodus

Ovnen vil som standard gå inn i ventemodus etter 10 minutter med inaktivitet.

### ØKO-modus

1. Drei **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen "**OFF (AV)**".



2. Trykk på **END TIME (AVSLUTNINGSTID)** i 3 sekunder.  
I ØKO-modus er skjermen slått av og ovnen kan ikke brukes.



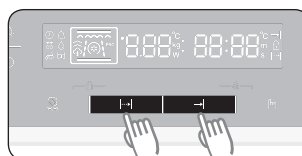
3. Du kan avslutte ØKO-modus ved å åpne døren eller trykke på en hvilken som helst knapp. Skjermen slås da på igjen. Ovnen er klar til bruk.

## SLÅ AV PIPESIGNALET

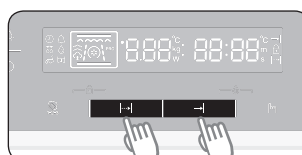
1. Drei **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen "**OFF (AV)**".



2. Du kan slå av pipesignalet ved å trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **END TIME (AVSLUTNINGSTID)** samtidig og holde dem inne i 3 sekunder.



3. Du kan slå på pipesignalet igjen ved å trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **END TIME (AVSLUTNINGSTID)** samtidig og holde dem inne i 3 sekunder.



## BARNESIKRING

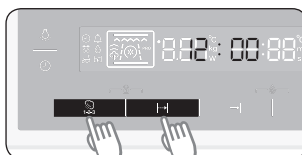
Med ovnens barnesikring kan du låse kontrollpanelet for å beskytte ovnen mot utilsiktet bruk.

### Slik låser du ovnen

1. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen **"OFF (AV)"**.



2. Trykk på **STEAM LEVEL (DAMPNIVÅ)** og **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** samtidig, og hold dem inne i 3 sekunder.

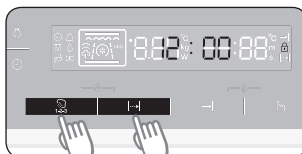


3. Låsesymbolet vises på displayet, noe som indikerer at alle funksjoner er låst.



### Slik låser du opp ovnen

1. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen **"OFF (AV)"**.  
Trykk på **STEAM LEVEL (DAMPNIVÅ)** og **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** samtidig, og hold dem inne i 3 sekunder.



2. Låsesymbolet forsvinner fra displayet, noe som indikerer at alle funksjoner er ulåst.



## FYLLE VANNTANKEN

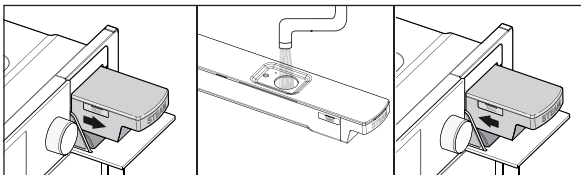
Du vil se vanntanken på høyre side. Du må bare fylle tanken med ferskt springvann eller med flaskevann uten kullsyre. Hvis vannet ditt er veldig hardt, anbefaler vi at du bruker myknet vann (se også "Vannets hardhet").

### Forsiktig

Ikke fyll vanntanken med destillert vann eller andre væsker.

### Fyll vanntanken før hver bruk

Dytt på dampdøren for å åpne den. Løft vanntanken over sperren og dra tanken ut av apparatet. Åpne lokket, og fyll vanntanken med kaldt vann opp til merket "Max" (Maks). Hvis du bruker målebegeret til å fylle vanntanken, er det ikke nødvendig å trekke vanntanken helt ut av apparatet. Lukk lokket til du føler at det sitter på plass. Skyv vanntanken tilbake til den sitter på plass.



### Tøm vanntanken etter hver bruk

Dra vanntanken sakte ut av apparatet. Hvis du drar den ut raskt, kan det føre til vannsøl. Hold vanntanken horisontalt så ikke noe gjenværende vann kan dryppe ut av ventilen.

Tøm ut vannet.

Tørk vanntanken i apparatet skikkelig og forsegle på lokket.

### "Fyll vanntank"-symbol

Hvis vanntanken er tom, hører du et signal.

Det vises et symbol på skjermen (se bildet nedenfor).

Operasjonen avbrytes.

1. Ta ut vanntanken, fyll den til merket "Max" (Maks) og sett den inn igjen.
2. Trykk på **START**.





## STILLE INN VANNETS HARDHET

Det er nødvendig å avskalle apparatet med jevne mellomrom. Dette er den eneste måten å hindre skader på.

Apparatet ditt har et system som automatisk viser når det trenger avskalling. Det er forhåndsinnstilt til enn vannhardhet på 3. Endre verdien i henhold til vanntypen i ditt hjem.

### Kontrollere vannets hardhet

Informasjon om hardheten på vannet der du bor kan du få fra det lokale vannverket.

1. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen **"OFF (AV)"**.



2. Trykk på **LAMP (LAMPE)** og **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** samtidig.

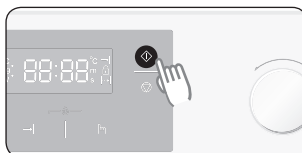


3. Dreii **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGEREN)** til ønsket vannhardhet.



4. Trykk på **START**.

- Apparatet er nå programmert til å gi avskallingsadvarselen når det er nødvendig, basert på vannets faktiske hardhet.






Skjerm	Type	PPM	Franske grader (°df)	Tyske grader (°dH)
H1	Mykt vann	0 - 105	0 - 11	0 - 6
H2	Middels mykt vann	125 - 230	12 - 23	7 - 13
H3 (Standard)	Middels hardt vann	250 - 350	24 - 36	14 - 20
H4	Hardt vann	> 375	> 37	> 21

# bruk av ovnen









## TYPER OPPVARMING

Følgende tabell representerer forskjellige ovnsmoduser og innstillinger for ovnen. Bruk tabellene med tilberedingsveiledning for disse modusene som retningslinjer for tilbereding.

### Dampmodus

	<p><b>Damp</b> (bruk knappen steam level (dampnivå) for å angi dampnivå 1, 2 eller 3) Maten kokes ved damp fra dampgeneratoren og føres inn i ovnen via flere stråledyser. Denne modusen passer til dampkoking av mat som grønnsaker, fisk, egg, frukt og ris. Når du bruker denne modusen må du alltid fylle vanntanken med friskt vann. Anbefalt temperatur: 100 °C</p>
	<p><b>Damp + Konveksjon</b> (bruk knappen steam level (dampnivå) for å angi dampnivå 1, 2 eller 3) Maten tilberedes med vifteovnsmodus med hjelp av damp. Dampen kommer fra dampgeneratoren og føres inn i ovnen i intervaller. Denne modusen passer til bakverk som buttedeig, eplepaier, brioche, gjærboller, rundstykker, croissanter, baguetter og gjærkaker. Den godt oppvarmede dampen gir en fin sprø, skinnende overflate og luftig konsistens. Steker og fisk beholder en saftigere konsistens på innsiden. Når du bruker denne modusen må du alltid fylle vanntanken med friskt vann. Anbefalt temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Gjenoppvarming</b> (bruk knappen steam level (dampnivå) for å angi dampnivå 1, 2 eller 3) Maten varmes opp på nytt med vifteovnsmodus med hjelp av damp. Dampen kommer fra dampgeneratoren og føres inn i ovnen i intervaller. Denne modusen passer for porsjonsmåltider. Rettene kan varmes opp igjen forsiktig uten å bli tørre. Når du bruker denne modusen må du alltid fylle vanntanken med friskt vann. Anbefalt temperatur: 100 °C</p>

## Ovnsmodus

	<b>Konveksjon</b> Maten varmes opp av varmluft som kommer fra venstre og høyre side av ovnen. Denne innstillingen gir en jevn oppvarming og passer perfekt til baking. Anbefalt temperatur: 180 °C
	<b>Steking (Konveksjon + Topp)</b> Denne innstillingen kombinerer varmluft og det øvre varmeelementet, noe som gjør denne innstillingen perfekt for mat som skal brunes eller være sprø. Denne er spesielt anbefalt for kjøtt. Anbefalt temperatur: 180 °C
	<b>Konvensjonell</b> Varme kommer fra de øvre og nedre varmeelementene. Denne innstillingen egner seg for baking og steking. Anbefalt temperatur: 200 °C
	<b>Grill</b> Maten varmes opp av det øvre varmeelementet. Anbefalt temperatur: 220 °C
	<b>Viftegrill</b> Varmen som skapes av de øvre varmeelementene, blir fordelt av viften. Denne modusen kan brukes for grilling av kjøtt og fisk. Anbefalt temperatur: 220 °C
	<b>Pizza (Konveksjon + Bunn)</b> Varmluft kombineres med det nedre varmeelementet, slik at mat kan brunes og gjøres sprø. Anbefalt temperatur: 180 °C
	<b>Intensiv (Topp + Bunn + Konveksjon)</b> 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: 180 °C
	<b>Pro-steking</b> Denne modusen bruker en syklus som automatisk varmer opp ovnen til over 200 °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

	<p><b>ØKO-konveksjonsinnstilling</b></p> <p>Denne modusen bruker et optimalisert oppvarmingssystem, slik at du kan spare strøm under tilberedning av mat. Tilberedningstiden vil bli økt noe, men du kan oppnå et jevnt bakeresultat uten å svi maten du tilbereder. Anbefalt temperatur: 180 °C</p> <p><b>Merk:</b> Energieffektivitetsklassen til modusen ØKO-varmluft skal fastslås i samsvar med EN50304.</p>
--	---

## Modus for tilberedning på flere nivåer

	<p>Tilberedning på flere nivåer kan brukes når du ønsker å tilberede en større mengde mat på to nivåer. Hele ovnen kan på den måten brukes. For eksempel kan du steke to plater med kjeks. Anbefalt temperatur: 180 °C</p>
--	--

## Hold varm-modus

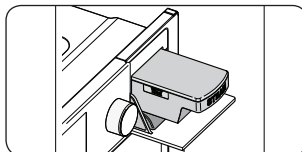
	<p>Maten holdes varm ved hjelp av varmen som gis av det nederste varmeelementet. (Ikke hold maten varm i mer enn 2 timer. Varm mat blir dårlig fortere.) Temperatur: 70 °C</p>
--	--

## Automatiske funksjoner

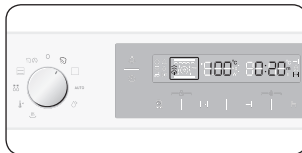
<b>AUTO</b>	<p><b>Automatisk menymodus</b></p> <p>35 forhåndsprogrammerte automatiske menyinnstillinger kan velges etter ønske. Tid og temperatur angis automatisk. Du bare velger program og veier retten og begynner dampkokingsprosessen.</p>
	<p><b>Automatisk tiningsmodus</b></p> <p>5 forhåndsprogrammerte automatiske tiningsinnstillinger kan velges etter ønske. Tid og temperatur angis automatisk. Du trenger bare å velge programmet og veie retten og deretter begynne hurtigtilberedningsprosessen.</p>
	<p><b>Damprengjøring</b></p> <p>Ved hjelp av varm damp bløtgjøres overflaten av ovnens innside og du kan enkelt rengjøre den. Damprengjøringsprogrammet tar bare 10 minutter.</p>

## BRUKE DAMPMODUS

1. Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen, og sett den på plass. Legg deretter maten inn i ovnen.



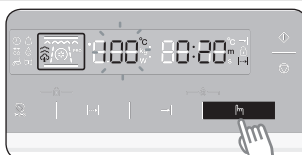
2. Dreie **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen for dampmodus (standard tilberedningstid 20 min, temperatur 100 °C).



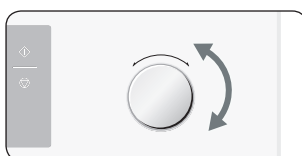
3. Trykk på **STEAM LEVEL (DAMPNIVÅ)**, og still dampnivået til 1, 2 eller 3.



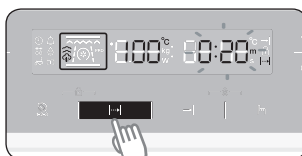
4. Trykk på **SELECT (VELG)**. Temperaturen blinker.



5. Når den blinker, kan du dreie på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERMODUSVELGER)** for å angi temperaturen.



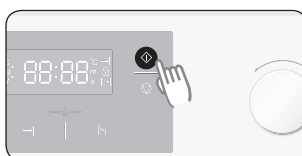
6. Trykk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**. Tilberedningstiden blinker.




7. Når den blinker, kan du dreie på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERMODUSVELGER)** for å stille inn tilberedningstiden.

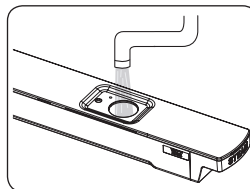


8. Trykk på **START**.



Hvis det er for lite vann under tilberedningen, vil du se symbolet  på displayet samtidig som du hører et pip. Fyll vann på tanken og trykk på **START** for å fortsette med dampkokingen.

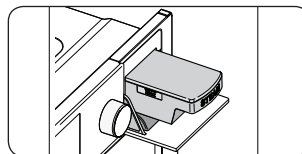
- Du kan fylle på vann i tanken når som helst under tilberedningen.



- 1) Ved matlaging kan **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **TEMPERATURE (TEMPERATUR)** endres.
  - Tilberedningstid: trykk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**, og dreier deretter på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)**.
  - Temperatur: trykk på **SELECT (VELG)**, og dreier deretter på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)**.
- 2) I dampmodusinnstilling slås dampvarmeelementene av og på gjennom hele tilberedningen for å regulere temperaturen.
- 3) Vær forsiktig når du tar ut tallerkenen da den er varm. La først døren stå litt på gløtt slik at dampen kan komme ut. Følg med på damputslippene i tillegg.
- 4) Når du er ferdig med tilberedningen heller du ut vannet i dryppeplaten og tømmer tanken.
- 5) Tørk ovnen med en tørr klut hvis det fremdeles er vann der.
- 6) Kjøleviften (10 minutter) og dreneringspumpen (10 s) aktiveres alltid etter en dampprosess. Men dette er ikke en feil og du trenger ikke å bekymre deg for det.

### Fjern gjenværende vann.

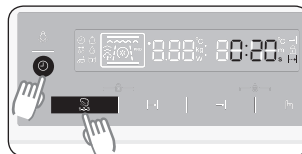
1. Når dampmodusen er fullført, tømmer du vanntanken og setter den tilbake på plass.



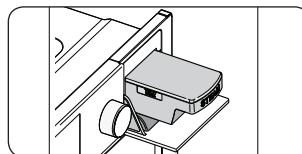
2. Dreier **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen "OFF (AV)".



3. Trykk på **CLOCK (KLOKKE)** og **STEAM LEVEL (DAMPNIVÅ)** samtidig, og hold dem inne i 2 sekunder. Ovnen begynner å fjerne gjenværende vann og viser 20 sekunder. Trykk på startknappen.



4. Fjern vanntanken, og tøm ut gjenværende vann.

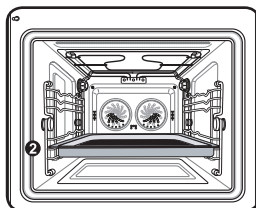


## Dampmodusinnstilling

Maten kokes ved damp fra dampgeneratorene og føres inn i ovnen via to stråledyser.

Den gjennomhullede dampplaten plasseres vanligvis på nivå **2**.

\* Temperaturinnstilling: 40-100 °C



\* Kontroller at bakeformer (av glass) er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som veiledning for dampkoking.

Vi anbefaler at du alltid fyller vanntanken med friskt vann til maksimumsnivået.

Du kan av og til plassere bakeplaten nederst for å samle opp kondensasjon, for eksempel ved tilberedning av fiskefileter.

Matvare	Dampmodus (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyllnivå)
<b>Brokkolibuketter</b>	100 °C	14-18	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Hele gulrøtter</b>	100 °C	25-30	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Skivede grønnsaker</b> (paprika, squash, gulrøtter, løk)	100 °C	15-20	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Grønne bønner</b>	100 °C	20-25	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Asparges</b>	100 °C	10-15	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Hele grønnsaker</b> (artisjokker, hel blomkål, maiskolbe)	100 °C	25-35	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Skrelte poteter</b> (skåret i firkanter)	100 °C	25-35	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Fiskefileter</b> (2 cm tykke)	80 °C	15-20	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Reker</b> (rå/ikke-tilberedt)	100 °C	10-14	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Kyllingbryst</b>	100 °C	23-28	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Kokte egg</b> (hardkokte)	100 °C	15-20	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Frosne melboller</b>	100 °C	25-30	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Hvit ris</b> <b>(basmati eller pandan)</b> (Bruk en flat form som tåler mikrobølgeovn, og tilsett den doble mengden vann)	100 °C	30-35	Ovnsrist (2)

Matvare	Dampmodus (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyllennivå)
<b>Melkeris</b> (Bruk en flat form som tåler mikrobølgeovn, og tilsett to eller fire ganger mengden av melk)	100 °C	40-50	Ovnsrist (2)
<b>Fruktkompott</b> (bruk en flat, rund glassform som tåler mikrobølgeovn, og tilsett 1 teskje sukker og 2 spiseskjeer vann)	100 °C	25-35	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Terte/Pudding</b> (6 dessertretter, hver på 100 ml. Dekk til rettene med folie)	90 °C	20-30	Dampplate, gjennomhullet (2)
<b>Vaniljekrem</b> (bruk en stor, flar glassform, og dekk til retten med folie)	90 °C	30-40	Dampplate, gjennomhullet (2)

## Damptilberedning på to nivåer

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som veiledning for damptilberedning.

Vi anbefaler at du alltid fyller vanntanken med friskt vann til maksimumsnivået.

Hvis du har andre matvarer med en lignende tilberedningstid, kan du legge alle i ovnen samtidig. I motsatt fall må du først legge inn den matvaren som har lengst tilberedningstid.

Plasser dampplaten på nivå 2 og ovnsristen på nivå 4.

Matvare	Dampmodus (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (hyllennivå)
<b>2-nivåers tilberedning: Doble måltider</b> (fiskefileter / skivede grønnsaker)	100 °C	15-20	Ovnsrist (4) / Dampplate, Gjennomhullet (2)
<b>2-nivåers tilberedning: Doble måltider</b> (kyllingbryst / skivede grønnsaker)	100 °C	25-30	Ovnsrist (4) / Dampplate, Gjennomhullet (2)

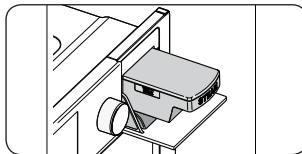
Vi anbefaler at du bruker en flat form som tåler mikrobølgeovn, på ovnsristen.

Hvis du vil tilberede flere ulike matvarer samtidig, må du øke tilberedningstiden med 20-30 % i forhold til ved tilberedning av kun én matvare.

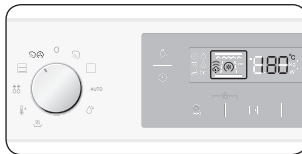


## BRUKE KOMBIDAMPMODUSEN

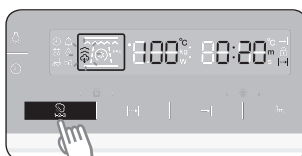
1. Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen, og sett den på plass. Legg deretter maten inn i ovnen.



2. Dreie **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen **Combi Steam (Dampklombi)** (standard: 180 °C).



3. Trykk på **STEAM LEVEL (DAMPNIVÅ)**, og still dampnivået til 1, 2 eller 3.



4. Trykk på **SELECT (VELG)**. Temperaturen blinker.



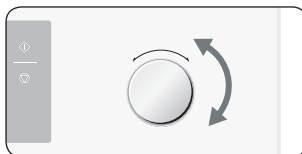
5. Når den blinker, kan du dreie på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERMODUSVELGER)** for å angi ønsket temperatur.



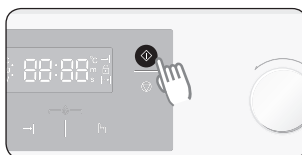
6. Trykk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**, og still inn ønsket tilberedningstid. Tiden blinker.



7. Dreie på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERMODUSVELGER)** for å angi ønsket tilberedningstid.



8. Trykk på **START**.





1) Ved matlaging kan **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **TEMPERATURE (TEMPERATUR)** endres.

- Tilberedningstid: trykk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**, og dreier deretter på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)**.
- Temperatur: trykk på **SELECT (VELG)**, og dreier deretter på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)**.

2) I kombidampmodusinnstillingene slås de øvre og nedre dampvarmeelementene av og på gjennom hele tilberedningen for å regulere temperaturen.



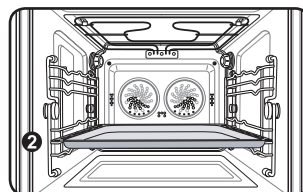
Når du bruker kombidampmodus, må du kontrollere at bakeformene tåler temperaturer på 100-230 °C.

## Kombidampmodusinnstilling

Maten tilberedes med vifteovnsmodus med hjelp av damp. Dampen kommer fra dampgeneratorene og føres inn i ovnen i intervaller.

Plasser bakepannen på nivå **2**.

\* Temperaturinnstilling: 100-230 °C



\* Kontroller at bakeformer (av glass) er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som veiledning for baking og steking. Vi anbefaler at du alltid fyller vanntanken med friskt vann til maksimumsnivået.

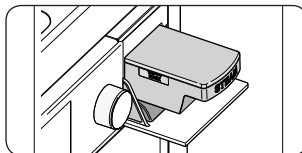
Matvare	Kombidampmodus (°C)	Dampnivå	Tid (min.)	Tilbehør (hyllennivå)
<b>Butterdeigstriper</b> (tilsett revet ost)	200 °C	1	15-20	Bakeplate (1)
<b>Croissanter</b> (ferdiglaget croissantdeig)	180 °C	1	17-23	Bakeplate (1)
<b>Hjemmelagd brød</b>	180 °C (forhåndsvarmet)	2	30-40	Ovnsrist (1)
<b>Gronnsaksgrateng/ potetgrateng</b>	160-180 °C	2	35-50	Ovnsrist (2)
<b>Oksestek, 1 kg, middels til godt stekt</b>	1. trinn: 180 °C 2. trinn: 180 °C (forhåndsvarmet)	3 3	1. trinn: 25-35 2. trinn: 25-35	Ovnsrist (2) / Bakeplate (1)
<b>Hel kylling</b>	1. trinn: 210 °C 2. trinn: 210 °C	3	1. trinn: 30-40 2. trinn: 20-30	Ovnsrist (2) / Bakeplate (1)
<b>Kyllingstykker</b>	1. trinn: 210 °C 2. trinn: 210 °C	3	1. trinn: 20-30 2. trinn: 20-30	Ovnsrist (2) / Bakeplate (1)




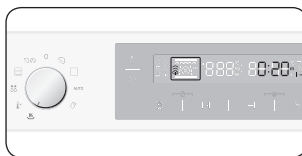
- Det anbefales at du vender maten mellom 1. og 2. trinn.
- Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.

## BRUKE OPPVARMINGSMODUS

1. Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen, og sett den på plass. Legg deretter maten inn i ovnen.



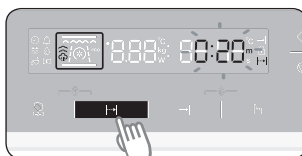
2. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen **Reheat Mode (Oppvarmingsmodus)** , (standard: 20 min.).



3. Trykk på **STEAM LEVEL (DAMPNIVÅ)**, og still dampnivået til 1, 2 eller 3.



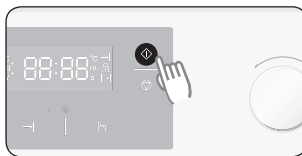
4. Trykk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**. Tilberedningstiden blinker.



5. Når den blinker, kan du dreie på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERMODUSVELGER)** for å angi ønsket tilberedningstid.



6. Trykk på **START**.



## Oppvarmingsveiledning

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved oppvarming. Vi anbefaler at du alltid fyller varmtanken med friskt vann til maksimumsnivået. Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen med nivå 3 som retningslinjer ved dampkoking.

Matvare	Modus	Tid (min.)	Tilbehør (hyllenivå)
<b>Porsjonsmåltid</b> (250-500 g)	Gjenoppvarming	13-19	Dampplate, Gjennomhullet (2)
<b>Oppvarming på 2 nivåer:</b> <b>porsjonsmåltider</b> (to porsjonsmåltider, hver på 250-500 g)	Gjenoppvarming	17-23	Ovnstest (4) / Dampplate, Gjennomhullet (2)

## BRUKE OVNSMODUS

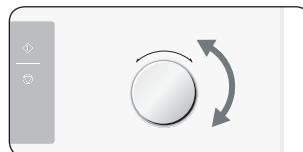
Ni innstillinger er tilgjengelige under denne modusen. Se tilberedningstipsene på side 32-40 for å avgjøre egnet innstilling.






### Angi ovnsmodus

1. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen for ovnsmodus.



2. Dreii **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)** til ønsket ovnsmodus. Ovnsmodusen og anbefalt temperatur vil vises. (Standard: Konveksjonsmodus).



SKJERM	TILBEREDNINGSMODUS	STANDARDTEMP.
	Konveksjon	180°C
	Steking (Konveksjon + Topp)	180°C
	Konvensjonell	200°C
	Grill	220°C
	Viftegrill	220°C

	Pizza (Konveksjon + Bunn)	
	Intensiv (Topp + Bunn + Konveksjon)	
	Pro-steking	
	ØKO-konveksjon	

3. Du kan endre temperatur ved å trykke på **SELECT (VELG)** og dreie **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)** til ønsket temperatur.  
Hvis blinkingen allerede har stoppet før du har stilt inn temperaturen, trykker du på **SELECT (VELG)** på nytt og dreier deretter på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)**.

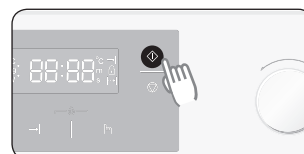


4. Du kan stille inn tilberedningstid ved å trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og dreie **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)** til ønsket tilberedningstid.

- Innstilling for tilberedningstid:  
Maksimalt 10 timer.



5. Trykk på **START**.



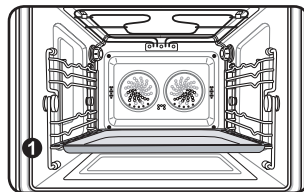
- 1) Under tilberedning kan **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **TEMPERATURE** (Temperatur) endres.
- 2) I ovnsmodusinnstillingene slås de øvre og nedre varmeelementene av og på gjennom hele tilberedningen for å regulere temperaturen.

## Konveksjonsinnstilling

Maten varmes opp av varmluft fra to vifter som er plassert i midten av ovnen. Denne innstillingen gir en jevn oppvarming og passer perfekt til baking.

Plasser platene på nivå **1** eller **2**.

\* Temperaturinnstilling: 40-250 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved baking. Vi anbefaler at ovnen forvarmes med konveksjonsmodus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
<b>Firkantet form for hasselnøttkake</b>	1	160-170	1:00-1:10	Ovnsrist
<b>Ringformet form eller bolleform for sitronkake</b>	1	150-160	0:50-1:00	Ovnsrist
<b>Sukkerbrødkake</b>	1	150-160	0:25-0:35	Ovnsrist
<b>Frukttertebunn</b>	1	150-170	0:25-0:35	Ovnsrist
<b>Flat fruktkake med strøssel (gjærdeig)</b>	2	150-170	0:30-0:40	Bakeplate
<b>Croissanter</b>	1	170-180	0:10-0:15	Bakeplate
<b>Rundstykker</b>	1	180-190	0:10-0:15	Bakeplate
<b>Kjeks og småkaker</b>	2	160-180	0:10-0:20	Bakeplate
<b>Chips i ovnen</b>	2	200-220	0:15-0:20	Bakeplate



Det anbefales at du forvarmer ovnen.

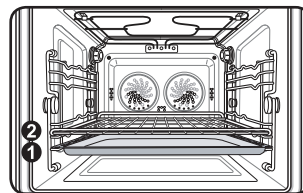
Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.

## Stekeinnstilling (konveksjon + topp)

Denne innstillingen kombinerer varmluft og det øvre varmeelementet, noe som gjør denne innstillingen perfekt for mat som skal brunes eller være sprø. Denne innstillingen anbefales spesielt for tilberedning av kjøtt.

Når du tilbereder kjøtt, bør du plassere ovnsristen på nivå **2** og sette bakeplaten på nivå **1** for å fange opp væske.

\* Temperaturinnstilling: 40-250 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

### Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved steking. Vi anbefaler at ovnen forvarmes ved bruk av stekemodus (konveksjon + topp). Plasser kjøttet på ovnsristen, følg anbefalingene i tabellen hva gjelder hyllennivå og bruk bakepapir som bunnpanne på nivå 1.

Matvare	Hyllennivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
<b>Okse, oksestek / 1 kg middels</b>	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Svin, bog/rull 1 kg</b>	2 / 1	180-200	1:30-2:00	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Lam, lammestek/lammelår 0,8 kg</b>	2 / 1	190-210	0:50-1:20	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Kylling, hel kylling, 1 kg</b>	2 / 1	170-190	0:50-1:10	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Fisk, hel ørret, 2 stykker / 0,5 kg</b>	2 / 1	170-180	0:30-0:40	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Andebryst 0,3 kg</b>	2 / 1	180-200	0:25-0:35	Ovnsrist/Bakeplate



Det anbefales at du forvarmer ovnen.

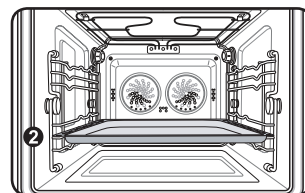
Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.

## Konvensjonell innstilling

Varme kommer fra de øvre og nedre varmeelementene. Denne innstillingen egner seg for baking og steking.

Bakeplaten eller ovnsristen plasseres vanligvis på nivå **1** eller **2**.

\* Temperaturinnstilling: 40-250 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved baking. Vi anbefaler at ovnen forvarmes med konvensjonell modus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne	2	200-220	0:20-0:25	Ovnsrist
Grønnsaksgrateng	2	180-200	0:20-0:30	Ovnsrist
Gratinerte poteter	2	180-200	0:40-1:00	Ovnsrist
Frosne pizzabaguetter	2	160-180	0:10-0:15	Bakeplate
Marmorkake	1	160-180	0:50-1:10	Ovnsrist
Formkake	1	150-170	0:50-1:00	Ovnsrist
Muffins	1	180-200	0:20-0:30	Ovnsrist
Kjeks og småkaker	2	180-200	0:10-0:20	Bakeplate



Det anbefales at du forvarmer ovnen.

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.

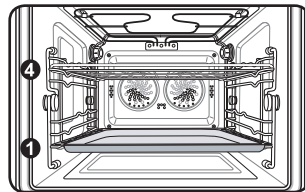


## Grillinnstilling

Maten varmes opp av de øvre oppvarmingselementene.

Ved grilling plasseres vanligvis ovnsristen på nivå **4** eller ovnsristen med bakeplaten på nivå **4** og nivå **1**.

\* Temperaturinnstilling: 150-250 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 150-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved grilling. Still grilltemperaturen til 220 °C, og forvarm ovnen i 5 minutter.

Matvare	Hyllenivå	1. hviletid (t)	2. hviletid (t)	Tilbehør
Kebabspyd	4 / 1	0:08-0:10	0:06-0:08	Ovnsrist/ Bakeplate
Svinestek	4 / 1	0:07-0:09	0:05-0:07	Ovnsrist/ Bakeplate
Pølser	4 / 1	0:06-0:08	0:06-0:08	Ovnsrist/ Bakeplate
Kyllingstykker	4 / 1	0:20-0:25	0:15-0:20	Ovnsrist/ Bakeplate
Lakseskiver	4 / 1	0:08-0:12	0:06-0:10	Ovnsrist/ Bakeplate
Skivede grønnsaker	4	0:15-0:20	-	Bakeplate
Toast	4	0:02-0:03	0:01-0:02	Ovnsrist
Ostesmørbrød	4	0:03-0:05	-	Ovnsrist



Det anbefales at du forvarmer ovnen.

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.

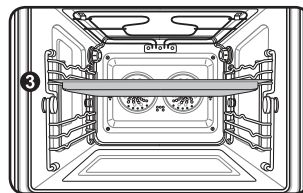
Det anbefales at du vender maten mellom 1. og 2. trinn.

## Viftegrillinnstilling

Varmen som skapes av de øvre varmeelementene, blir fordelt av viften. Denne modusen kan brukes for grilling av kjøtt, fisk, fjærkre og grønnsaker. Det er ikke nødvendig å vende maten, og den vil få en sprø overflate.

Ved grilling plasseres vanligvis ovnsristen eller bakeplaten på nivå **3**.

\* Temperaturinnstilling: 40-250 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved grilling. Still grilltemperaturen til 220 °C, og forvarm ovnen i 5 minutter.

Matvare	Hyllenivå	Tid (t)	Tilbehør
Pølser	3	0:08-0:10	Ovnsrist
Potetbåter	3	0:20-0:25	Ovnsrist
Frosne pommes frites	3	0:15-0:20	Bakeplate
Frosne krokerter	3	0:20-0:25	Bakeplate
Frosne nuggets	3	0:15-0:20	Bakeplate
Laks	3 / 1	0:15-0:20	Ovnsrist/Bakeplate
Fiskefilét	3 / 1	0:12-0:17	Ovnsrist/Bakeplate
Hel fisk	3 / 1	0:15-0:20	Ovnsrist/Bakeplate
Kyllingstykker	3 / 1	0:30-0:40	Ovnsrist/Bakeplate



Det anbefales at du forvarmer ovnen.

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.

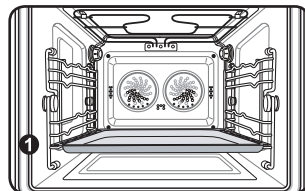
## Pizzainnstilling (konveksjon + bunn)

Varmeluft og det nedre varmeelementet kombineres for å varme opp maten. Dette er en praktisk innstilling for mat som skal brunes eller gøres sprø.

Bakeplaten eller ovnsristen plasseres ofte på nivå

**1**.

\* Temperaturinnstilling: 40-250 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved baking. Vi anbefaler at ovnen forvarmes med pizzamodus (konveksjon + bunn).

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Hjemmelaget pizza	1	180-200	0:20-0:30	Bakeplate
Kald halvsteekt quiche/ pai	1	180-200	0:10-0:15	Ovnsrist
Frossen selvhevende pizza	1	180-200	0:15-0:20	Bakeplate
Frossen pizza	1	180-200	0:15-0:25	Ovnsrist
Kald pizza	1	180-200	0:08-0:15	Bakeplate
Eplepai	1	160-180	1:10-1:20	Ovnsrist
Butterdeig, eplefyll	1	180-200	0:10-0:15	Bakeplate



Det anbefales at du forvarmer ovnen.

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.

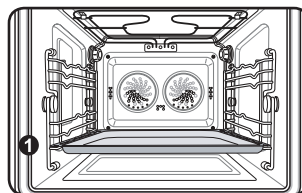
## Intensivinnstilling (topp + bunn + konveksjon)

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.

Bakeplaten eller ovnsristen plasseres ofte på nivå

**1**.

\* Temperaturinnstilling: 40-250 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved baking. Vi anbefaler at ovnen forvarmes med intensivmodus (topp + bunn).

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne, 2 kg	1	180-200	0:20-0:30	Ovnsrist
Grønnsaksgrateng, 2 kg	1	160-180	0:40-0:60	Ovnsrist
Potetgrateng, 2 kg	1	160-180	1:00-1:30	Ovnsrist
Okse, oksestek / 2 kg middels	2 / 1	160-180	1:00-1:30	Ovnsrist/Bakeplate
Hel and / 2 kg	2 / 1	180-200	1:00-1:30	Ovnsrist/Bakeplate
2 hele kyllinger / 1,2 kg per stk.	2 / 1	200-220	1:00-1:30	Ovnsrist/Bakeplate



Det anbefales at du forvarmer ovnen.

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.

Det er ikke nødvendig å vende maten, men du kan oppnå bedre resultater hvis du vender den halvveis i tilberedningstiden.

## Pro-stekingsinnstilling

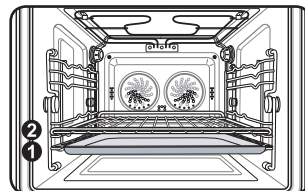
Denne modusen bruker en syklus som automatisk varmer opp ovnen til over 200 °C.

Det øvre varmeelementet og konveksjonsviften er aktivert under prosessen ved steking av kjøttet. Etter dette trinnet tilberedes maten jevnt ved den nedre forhåndsinnstilte temperaturen.

Denne prosessen utføres mens de øvre og nedre varmeelementene er aktivert. Denne modusen passer til kjøttsteker, fjærkre og fisk.

Bakeplaten eller ovnsristen plasseres ofte på nivå **2** og **1**.

\* Temperaturinnstilling: 40-150 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved baking.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
<b>Stekt kjøtt</b>	2 / 1	60-80	3:30-4:30	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Svinestek</b>	2 / 1	70-90	3:30-4:00	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Andebryst</b>	2 / 1	60-80	1:30-2:00	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Oksefilét</b>	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Svinefilét</b>	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Ovnsrist/Bakeplate



Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen.

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.

## ØKO-konveksjonsinnstilling

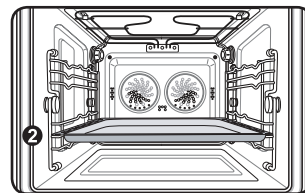
Denne modusen bruker det optimaliserte oppvarmingssystemet, slik at du sparer strøm ved tilberedning av rettene dine.

Tilberedningstiden vil bli økt noe, men du kan oppnå et jevnt bakeresultat.

Bakeplaten eller ovnsristen plasseres ofte på nivå

**2**.

\* Temperaturinnstilling: 40-250 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved baking.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med ØKO-konveksjonsmodus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Sukkerbrødkake	1	150-160	0:30-0:40	Ovnsrist
Liten kake	2	150-170	0:20-0:30	Bakeplate
Muffin	2	160-180	0:30-0:40	Ovnsrist
Okse, oksestek / 1 kg middels	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Ovnsrist/Bakeplate
Gratinerte poteter	2	160-180	1:00-1:30	Ovnsrist



Det anbefales at du forvarmer ovnen.

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.



### Energisparingstips

- Hvis tilberedningstiden er lenger enn 30 minutter, kan du slå av ovnen 5-10 minutter før tilberedningen er ferdig for å spare strøm. Den gjenværende varmen vil fullføre tilberedningsprosessen.
- Du bør ikke åpne døren ofte under tilberedningen for å holde temperaturen ved like i ovnen samt for å spare strøm og tid.

## BRUKE MODUS FOR TILBEREDNING PÅ FLERE NIVÅER

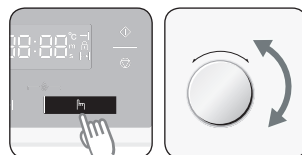
Denne modusen egner seg for tilberedning på to forskjellige nivåer samtidig. Denne modusen fungerer ved å sirkulere varmluft i ovnen. Hele ovnen kan på den måten brukes. For eksempel kan du steke to plater med kjeks. Tilberedningstiden vil være lenger i forhold til tilberedning på 1 nivå, men du kan bake dobbelt så mye på én gang.

### Angi modus for tilberedning på flere nivåer

1. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)**-hjulet til stillingen **Multi-level Cook (Tilberedning på flere nivåer)**.

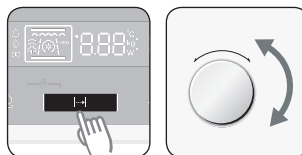


2. Trykk på **SELECT (VELG)**, og dreii **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)** for å angi ønsket temperatur.

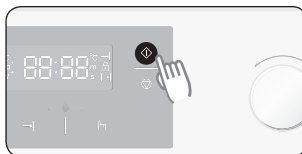


3. Du kan stille inn tilberedningstid ved å trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og dreie **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)** til ønsket tilberedningstid.

- Innstilling for tilberedningstid:  
Maksimalt 10 timer.

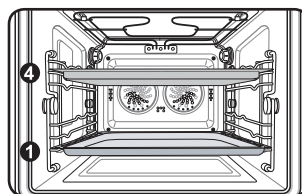


4. Trykk på **START**.



Ved tilberedning på flere nivåer plasseres vanligvis 2 bakeplater eller 1 bakeplate og ovnsstativ på nivå **1** og **4**.

\* Temperaturinnstilling: 40-250 °C



\* Kontroller at bakeformer av glass er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsveiledning

Bruk temperaturene og tidene i denne tabellen som retningslinjer ved baking. Vi anbefaler at du forvarmer ovnen med modusen for tilberedning på flere nivåer.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
<b>Småkaker</b>	4 / 1	150-160	0:20-0:30	2 Bakeplater
<b>Minipaier</b>	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 Bakeplater
<b>Croissanter</b>	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 Bakeplater
<b>Butterdeig</b>	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 Bakeplater
<b>Kjeks og småkaker</b>	4 / 1	170-190	0:15-0:20	2 Bakeplater
<b>Lasagne</b>	4 / 1	160-180	0:30-0:50	Ovnsrist/Bakeplate
<b>Frosne pommes frites</b>	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 Bakeplater
<b>Frosne nuggets</b>	4 / 1	180-200	0:20-0:30	2 Bakeplater
<b>Frossen pizza</b>	4 / 1	200-220	0:20-0:30	Ovnsrist/Bakeplate



Det anbefales at du forvarmer ovnen.

Hvis du åpner døren mens ovnen er i drift, stopper ovnen. Du må lukke døren og trykke på **START** for å starte ovnen igjen.



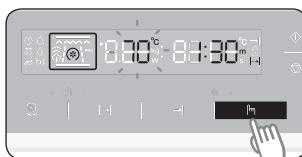
## BRUKE HOLD VARM-MODUSEN

Maten du har tilberedt, kan holdes varm ved å bruke hold varm-innstillingen.

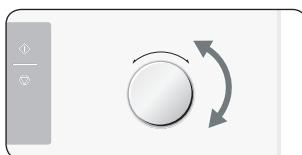
1. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til modusen **Keep Warm (Hold Varm)**.



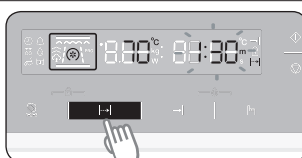
2. Trykk på **SELECT (VELG)**. Temperaturen blinker (Standard: 70 °C).



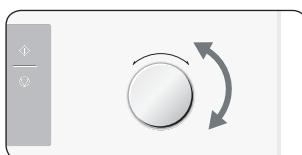
3. Når den blinker, kan du dreie på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERMODUSVELGER)** for å angi ønsket temperatur.
  - Temperaturinnstilling: 60-100 °C



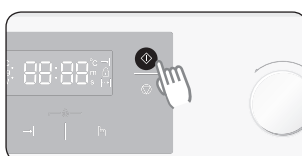
4. Trykk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**. Tiden blinker.
  - Innstilling for tilberedningstid: Maksimalt 10 timer.



5. Når den blinker, kan du dreie på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERMODUSVELGER)** for å angi ønsket tilberedningstid.



6. Trykk på **START**.



## STILLE INN TILBEREDNINGSTID

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

1. Velg ønsket ovnsmodus og temperatur.

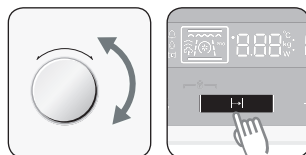


2. Trykk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**.

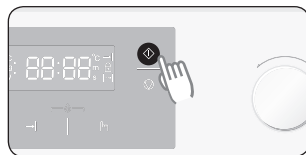


3. Dreii på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)** for å angi ønsket tilberedningstid.

- Trykk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** for å avslutte innstillingen av tilberedningstiden.
- Innstilling for tilberedningstid: Maksimalt 10:00 timer.



4. Trykk på **START**. Ovnii starter øyeblikkelig.



- 1) Du kan tilbakestille den programmerte tilberedningstiden i samme rekkefølge som over.
- 2) Når den innstilte tiden har utløpt, vil det spilles av et lydsignal, og ovnen slår seg av.
- 3) Du kan avbryte den programmerte tilberedningstiden ved å trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og stille tiden til null ved å bruke **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGEREN)**.

## STILLE INN AVSLUTNINGSTID

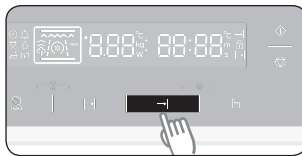
Når du har valgt tilberedningsfunksjon, kan du angi når tilberedningen skal avsluttes. Når den innstilte tiden utløper, slås varmeelementene automatisk av.

1. Velg ønsket ovnsmodus og temperatur.



2. Trykk på **END TIME (AVSLUTNINGSTID)**. Gjeldende tid vil blinke på skjermen.

**Eksempel** Det gjeldende klokkeslettet er 13:00. Klokkeslettet "13:00" vil blinke.



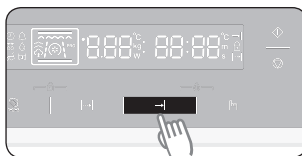
3. Dreii på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGEREN)** for å stille inn riktig time og minutt. (14:00).

**Eksempel** Ønsket klokkeslett er 14:00.



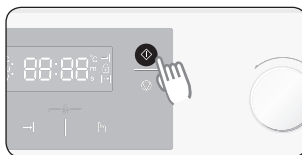
4. Trykk på **END TIME (AVSLUTNINGSTID)** på nytt.


**Eksempel** Gjeldende klokkeslett er 13:00. Ønsket Avslutningstid er 14:00.



5. Trykk på **START** for å starte ovnen. Ovnen starter øyeblikkelig.

**Eksempel** Tilberedningstiden "1:00" vises.



-  1) Tilberedningstiden vil telle ned i tidsvisningen. Når den innstilte tiden har utløpt, vil det spilles av et lydsignal, og ovnen slår seg av.
- 2) Under tilberedningen kan du justere den forhåndsinnstilte tilberedningstiden med **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)** for å få et bedre tilberedningsresultat.
- 3) Du kan avbryte den programmerte Avslutningstiden ved å trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og stille tiden til null ved å bruke **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)**.

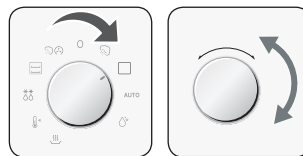
## STILLE INN FORSINKET START

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

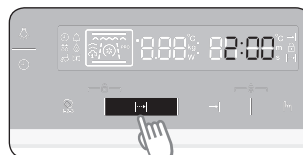
**Eksempel:** Gjeldende tid: 12:00.

Tilberedningstid: 2:00 hvis du ønsker å avslutte tilberedningen klokken 18:00.

1. Velg ovnsmodus og ønsket funksjon.

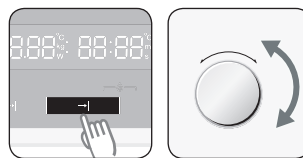


2. Trykk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** for å stille inn ønsket tilberedningstid. (2:00)



3. Trykk på **END TIME (AVSLUTNINGSTID)**.


- "14:00" vises. Dette er tidspunktet tilberedningen avsluttes på hvis den begynner på det nåværende tidspunktet.
- Angi ønsket Avslutningstid. (18:00)



4. Trykk på **END TIME (AVSLUTNINGSTID)**.

- Ovnens starter automatisk klokken 16:00.
- Tilberedningstiden vises når tilberedningen begynner.



-  • **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **END TIME (AVSLUTNINGSTID)** kan endres før tilberedningen starter.
- Når den innstilte tiden har utløpt, vil det spilles av et lydsignal, "0:00" blinker på skjermen og ovnen slår seg av.



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

## BRUKE AUTOMENYMODUSEN

Med automenymodusen kan du velge fra 35 forhåndsprogrammerte innstillinger for enkelt å tilberede, steke eller bake dine favorittretter. Tilberedingstiden og effektnivået stilles automatisk inn. Du trenger bare velge en av de 35 innstillingene og angi vekten for å begynne tilberedning.

### Angi automenymodus

1. Drei **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen "**AUTO (AUTOMATISK)**".



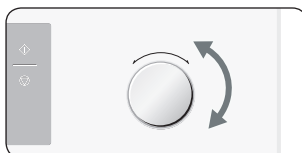
2. Drei på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)** for å velge en automenyfunksjon.  
Se tabellen på side 48~50 for en beskrivelse av de 35 automenyfunksjonene.



3. Trykk på **SELECT (VELG)**. Vektområdet begynner å blinke.

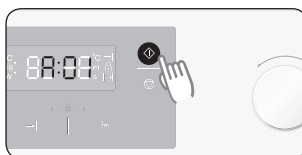


4. Hvis du vil endre vekt, kan du dreie på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)**.

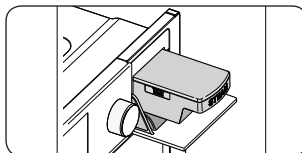


5. Trykk på **START**.

- Autotilberedningen starter. Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og "End" (Slutt) blinker fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.



6. Hvis du ser symbolet  på displayet, fyller du vanntanken opp til maksimumslinjen og setter den tilbake. Plasser deretter maten inn i ovnen.



- Noen av automenyene er kontinuerlige. Andre krever at maten må snus. Ovnen piper for å varsle deg om dette.
- Ovnstemperaturen som er angitt under bruken av automenyen, vises.
- Temperaturer og tider kan ikke endres under tilberedning.

## VEILEDNING TIL AUTOMENYINNSTILLINGEN

Følgende tabell presenterer 35 autoprogrammer for dampkoking, baking, grilling, steking og oppvarming. Tabellene inneholder mengder og passende anbefalinger.

Før du bruker disse programmene må du alltid fylle vanntanken opp til maksimumsnivået med friskt vann. De andre programmene kjøres med vifteovnsmodus eller grillmodus.

Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

### 1. Damping

Nr.	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hylle-nivå	Anbefaling
A:01	<b>Brokkolibuketter</b>	0,2-0,6	Dampplate, Gjennomhullet	2	Plasser brokkolibukettene på dampplaten, og trykk på start for å begynne tilberedningen.
A:02	<b>Blomkålbuketter</b>	0,2-0,6	Dampplate, Gjennomhullet	2	Plasser blomkålbukettene på dampplaten, og trykk på start for å begynne tilberedningen.
A:03	<b>Dampet fiskefilet, 2 cm</b>	0,2-1,0	Dampplater, Gjennomhullet	2	Plasser fiskefiletene (2 cm) på dampplatene. Trykk på start for å begynne tilberedningen. Du kan bruke bakeplatten nederst for å samle opp væske som renner av.
A:04	<b>Dampet fiskestek, 3 cm</b>	0,2-1,0	Dampplater, Gjennomhullet	2	Plasser fiskestekene (3 cm) på dampplatene. Trykk på start for å begynne tilberedningen. Du kan bruke bakeplatten nederst for å samle opp væske som renner av.
A:05	<b>Dampede reker</b>	0,2-0,5	Dampplater, Gjennomhullet	2	Plasser rekene (rå/utlberedt - skrelte eller uskrelte) på dampplatene. Trykk på start for å begynne tilberedningen. Du kan bruke bakeplatten nederst for å samle opp væske som renner av.
A:06	<b>Dampet kyllingbryst</b>	0,2-1,0	Dampplater, Gjennomhullet	2	Plasser kyllingbrystene på dampplatene, og trykk på start for å begynne tilberedningen. Du kan bruke bakeplatten nederst for å samle opp væske som renner av.
A:07	<b>Egg, smilende</b>	0,1-0,6	Dampplate, Gjennomhullet	2	Stikk et hull i middels store egg (M). Plasser 2-10 egg på dampplaten. Hvis du liker fastere egg, kan du la eggene hvile et par minutter.
A:08	<b>Dampede potethalvdeler</b>	0,4-0,8	Dampplate, Gjennomhullet	2	Skjør potetene (hver på 150-200 g) i to, og plasser halvdelene på dampplaten. Trykk deretter på start for å begynne tilberedningen.
A:09	<b>Hvit ris</b>	0,2-0,4	Ovnsrist	2	Fordel hvit ris (basmati eller pandan) jevnt utover en flat form som er egnet til mikrobølgeovn. Tilsett 200 ml kaldt vann for hver 100 g ris. Rør om etter dampingen.
A:10	<b>Dampet terte</b>	0,4-0,6	Dampplate, Gjennomhullet	2	Hell terteblandingen i 6 små terteformer (100 ml i hver). Dekk til med plastfolie. Plasser formene på dampplaten.
A:11	<b>Dampe tørket frukt</b>	0,1-0,5	Dampplate, Gjennomhullet	2	Plasser tørket frukt (aprikoser, plommer, eple) på dampplaten.
A:12	<b>Smelte sjokolade</b>	0,1-0,3	Dampplate, Gjennomhullet	2	Brekk opp sjokolade (mørk eller kokesjokolade) i biter, plasser dem i en liten glassform og dekk til med plastfolie eller et lokk. Plasser formen på dampplaten. La den være tildekket under hele programmet. Rør godt når du tar den ut. (Hvis du bruker hvit sjokolade eller melkesjokolade, kan du redusere tiden med 5 min)

## 2. Baking

Nr.	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:13	<b>Eplepai</b>	1,2-1,4	Ovnsrist	1	Plasser eplepaien på en rund metalltallerken. Plasser på ovnsristen. Vektområdet innebarer epler osv.
A:14	<b>Bunn for fruktpai</b>	0,3-0,5	Ovnsrist	2	Plasser deigen på en metallform på ovnsristen.
A:15	<b>Brownies</b>	0,5-0,7	Ovnsrist	2	Plasser deigen på en rund tallerken av glass eller steingods på ovnsristen.
A:16	<b>Smørkake</b>	0,5-0,7	Ovnsrist	1	Plasser deigen på en metallform på ovnsristen.
A:17	<b>Nederlandsk formkake</b>	0,7-0,8	Ovnsrist	2	Plasser fersk deig i firkantede metallformer av egnet størrelse (lengde på 25 cm). Plasser formen langsgående med døren på ovnsristen.
A:18	<b>Muffins</b>	0,5-0,6	Ovnsrist	2	Plasser muffinsdeigen i et muffinsbrett av metall beregnet på 12 muffins. Plasser formen i midten av ovnsristen.
A:19	<b>Sukkerbrødkake</b>	0,3-0,6	Ovnsrist	1	Forvarm ovnen med konvensjonell modus til 180 °C. Hell røren i runde bakeformer av svart metall med diameter på henholdsvis 18 cm for 300 g røre, 24 cm for 400 g røre og 26 cm for 500 g røre. Plasser formen i midten av ovnsristen.
A:20	<b>Hjemmelagd pizza</b>	0,6-1,0	Bakeplate	1	Legg pizzaen på bakeplaten. Vektintervallene omfatter fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost.

## 3. Grilling

Nr.	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:21	<b>Oksestek, tynn, godt stekt</b>	0,3-0,6	Ovnsrist/ Bakeplate	4 / 1	Vi anbefaler at du forhåndsvarmer ovnen til 250 °C med grillmodus i 5 min. Plasser oksestekene ved siden av hverandre midt på ovnsristen og bakebrettet. Snu dem når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette prosessen.
A:22	<b>Kyllingstykker</b>	0,5-0,7 1,0-1,2	Ovnsrist/ Bakeplate	4 / 1	Pensle de kalde kyllingbitene med olje og krydder. Plasser dem med skinnsiden ned på ovnsristen og bakeplaten. Snu dem når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette prosessen.
A:23	<b>Kylling, lår</b>	0,5-0,7	Ovnsrist/ Bakeplate	4 / 1	Plasser de marinerte kyllinglårne ved siden av hverandre på ovnsristen og bakeplaten. Snu dem når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette prosessen.
A:24	<b>Fiskebiff</b>	0,3-0,6	Ovnsrist/ Bakeplate	4 / 1	Mariner fiskefiletene (1 cm), og plasser dem ved siden av hverandre på ovnsristen og bakeplaten. Snu dem når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette prosessen.
A:25	<b>Fiskefilét</b>	0,3-0,6	Ovnsrist/ Bakeplate	4 / 1	Mariner fiskefiletene (1 cm), og plasser dem ved siden av hverandre på ovnsristen og bakeplaten. Snu dem når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette prosessen.
A:26	<b>Lammekoteletter</b>	0,3-0,6	Ovnsrist/ Bakeplate	4 / 1	Mariner lammekoteletter. Plasser lammekotelettene på ovnsristen og bakeplaten. Vend dem når ovnen piper, og trykk på start for å fortsette prosessen.

#### 4. Steking

Nr.	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:27	<b>Hel kylling</b>	1,0-1,1 1,2-1,3	Ovnsrist/ Bakeplate	2 / 1	Pensle den avkjølte kyllingen med olje og krydder. Plasser med brystet ned midt på ovnsristen med bakeplate. Snu dem når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette prosessen. La stå i 5 minutter etter tilberedning.
A:28	<b>Oksestek, lite til middels stekt</b>	1,1-1,3	Ovnsrist/ Bakeplate	2 / 1	Pensle steken med olje og krydder (bare pepper, salt bør tilsettes etter steking). Plasser den på ovnsristen og bakeplaten med fettsiden ned. Vend den når ovnen piper, og trykk på start for å fortsette tilberedningsprosessen. Pakk steken i aluminiumsfolie etter steking, og la den hvile i 5-10 minutter.
A:29	<b>Grillet svinekjøtt</b>	0,7-0,9	Ovnsrist/ Bakeplate	2 / 1	Plasser svinesteken, penslet med olje og krydder med fettsiden ned på ovnsristen og bakeplaten. Snu den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette tilberedningsprosessen.
A:30	<b>Hel fisk</b>	0,4-0,8	Ovnsrist/ Bakeplate	2 / 1	Pensle skinnet på den hele fisken med olje og urter og krydder. Legg fiskene med hode mot hale på det ovnsristen og bakeplaten. Snu den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette prosessen. Programmet egner seg for hele fisker, som ørret eller abbor.
A:31	<b>Stekte grønnsaker</b>	0,2-0,5	Bakeplate	4	Plasser grønnsaker, for eksempel oppskåret squash, paprikastrimler, aubergineskiver, sopp og cherrytomater på bakeplaten. Pensle med en blanding av olivenolje, urter og krydder.
A:32	<b>Bakt potet</b>	0,4-0,8	Bakeplate	2	Bruk mellomstore poteter. Skyll og rens potetene. Pensle med en blanding av olivenolje, salt, pepper og urter. Legg potetene side om side på bakeplaten.

#### 5. Autooppvarming

Nr.	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:33	<b>Frossen pizza</b>	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovnsrist	2	Plasser frossen pizza i midten av ovnsristen.
A:34	<b>Frosne pommes frites</b>	0,4-0,5	Bakeplate	2	Fordel de frosne pommes fritene utover stekeplaten.
A:35	<b>Frosne fiskefingre</b>	0,3-0,5	Bakeplate	2	Plasser frosne fiskepinner jevnt utover bakeplaten. Du kan få bedre resultater hvis du vender dem når ovnen piper.

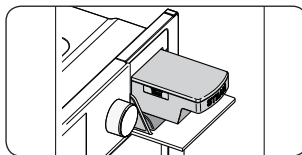


## BRUKE AUTOMATISK TININGSMODUS

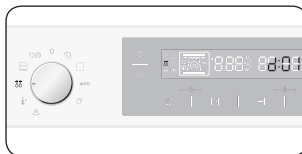
### Innstillinger for Auto Defrosting (Automatisk tining) \*\*

Følgende tabell presenterer 5 automatiske programmer for tining. Den inneholder mengder og passende anbefalinger.

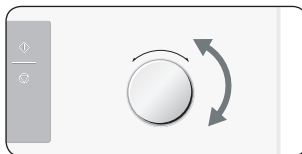
1. Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen, og sett den på plass. Legg deretter maten inn i ovnen.



2. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen **Auto Defrost (Automatisk tining)** \*\*.



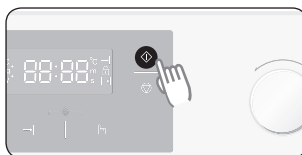
3. Dreii på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (FLERFUNKSJONSVELGER)** for å velge en **Auto Defrost-funksjon (Automatisk tining)**.



4. Trykk på **SELECT (VELG)**. Vektområdet begynner å blinke.



5. Trykk på **START**.



## Veiledning for innstillingen for automatisk tining

Nr.	Matvare	Vekt	Hviletid	Hyllenivå
d-1	<b>Tine frossent kjøtt</b> (-18 °C)	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Skjerm alltid kantene med aluminiumsfolie. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig. Plasser kjøttet på ovnsristen. Sett ovnsristen på hyllenivå 2 og bakeplaten på hyllenivå 1.
d-2	<b>Tine frossent fjærkre</b> (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Skjerm alltid tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler. Plasser fjærkreet på ovnsristen. Sett ovnsristen på hyllenivå 2 og bakeplaten på hyllenivå 1.
d-3	<b>Tine frossen fisk</b> (-18 °C)	0,3-0,8	10-30	Skjerm alltid halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefileter. Plasser fisken på ovnsristen. Sett ovnsristen på hyllenivå 2 og bakeplaten på hyllenivå 1.
d-4	<b>Tine frossent brød</b> (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Plasser brødet horisontalt i lengderetningen mot døren på bakeplaten, hyllenivå 2. Dette programmet passer for alle typer oppskåret brød samt for rundstykker og baguetter.
d-5	<b>Tine frossen frukt</b> (-18 °C)	0,2-0,6	5-10	Fordel frukten jevnt utover bakeplaten på hyllenivå 2. Dette programmet egner seg for alle typer oppskåret frukt og bær.



- Etter tining av kjøtt (spesielt fjærkre) må du la den tomme ovnen gå i omtrent 10 minutter i konveksjonsmodus (200 °C) for å drepe bakterier i ovnen.
- Ikke frys ned mat på nytt når den har tint.



- 1) Når du er ferdig med tiningen heller du ut vannet i dryppeplaten og vasker tanken.
- 2) Tørk ovnen med en tørr klut hvis det fremdeles er vann der.
- 3) Kjøleviften går alltid i 3-10 minutter etter automatisk tinningsmodus. Men dette er ikke en feil og du trenger ikke å bekymre deg for det.

## TESTRETTER

### I henhold til standard EN 60350

#### 1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn. Sett inn bakeplaten med den skrånende siden vendt mot døren.

Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Tilberednings-modus	Temp. (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Småkaker	Bakeplate	2	Konvensjonell	150-170	20-30
		2	Konveksjon	150-170	20-25
	Bakeplate + Bakeplate	1 + 4	Tilberedning på flere nivåer	150-160	20-30
Sukkerbrød uten fett	Kakeform på stor rist (mørk, ø 26 cm)	1	Konvensjonell	160-180	20-30
		1	Konveksjon	150-160	30-35
Mørdeigkaker	Bakeplate	2	Konvensjonell	150-160	20-30
		2	Konveksjon	150-160	20-30
Eplekake med gjærdeig	Bakeplate	1	Konvensjonell	150-160	40-50
		1	Konveksjon	150-160	45-55
Elepai	Stor rist + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt	Pizza (konveksjon + bunn)	170-190	70-90

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


#### 2. Grilling

Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter med grillfunksjonen.

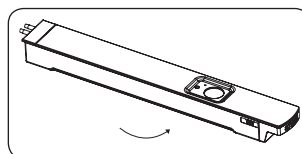
Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Tilberednings-modus	Temp. (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Toast med hvitt brød	Ovnsrist	4	Grill	250 °C	1: 1-2 2: 1-2
Biffburgere * (12 stk.)	Ovnsrist + Bakeplate (for å samle opp væske)	4	Grill	250 °C	1: 10-15 2: 10-15

# avskalle og rengjøre

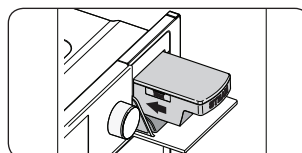
## AVSKALLINGSMODUS

Når du ser meldingen  på skjermen, må ovnen avskalles.  
Hvis du ikke utfører de 2 trinnene i avskallingsmodus (rengjørings- og skyllingsmodus), vil ikke avskallingsmeldingen bli borte. Hvis du bruker dampmodus i 2 timer etter at avskallingsmeldingen vises, vil de damprelaterte funksjonene være begrenset.

1. Hell 500 ml blandet avskallingsmiddel og rent vann i vanntanken. Se brukerhåndboken for avskallingsmiddelet for informasjon om blandingsforholdet.



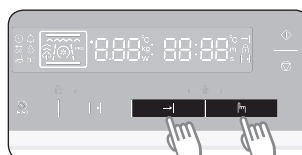
2. Lukk lokket på vanntanken før du setter den inn i hovedenheten.



3. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen **"OFF (AV)"**.



4. Lukk døren, og trykk og hold både **END TIME (AVSLUTNINGSTID)** og **SELECT (VELG)**. Maskinen viser 50 minutter og begynner å avskalle.
  - Rengjøringsmodus: 40 min
  - Skyllingsmodus: 10 min



5. Når prosessen har pågått i cirka 40 minutter, viser maskinen "10:00", stopper funksjonen og spiller av en lyd.

Ta ut tanken, og tøm ut eventuelt gjenværende blandet vann.

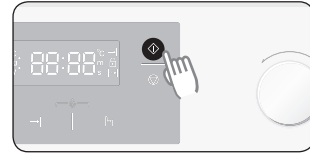
Vask tanken med vann, og fyll rent vann inntil maksimumslinjen.

Sett tanken tilbake inn i hovedenheten.

- Når maskinen viser "10:00", må du aktivere skyllingsmodus innen 25 minutter. Hvis du ikke gjør dette, vil maskinen bli tilbakestilt etter 25 minutter, og du vil da måtte utføre avskallingsmodusen på nytt.

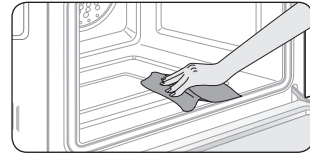


6. Trykk på **START**. En skyllingsmodus utføres med rent vann.  
Etter 10 minutter vil avskallingsmodusen være fullført.



7. Når den er utført, spiller maskinen av en pipelyd. Tøm både tanken og dryppeplaten, og rengjør tanken med vann.

8. Åpne døren, og tørk inni ovnen med en tørr klut.

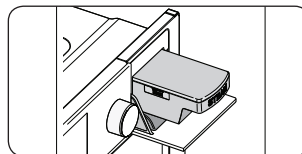


- Vi råder deg til å bruke sitronsyre når du avskaller maskinen. Sitronsyre er et veldig effektivt avskallingsmiddel som bare er laget av naturlige, fullstendig biologisk nedbrytbare substanser. Den er verken etsende eller aggressiv og skader ikke miljøet. I tillegg til å være et effektivt avskallingsmiddel har den også en antimikrobiell rensefunksjon som er med på å sikre hygien til maskinens interne komponenter, bevare smaken på maten over tid og forlenge maskinens levetid.
- Vann brukes til dampkoking og inneholder kalsium og magnesium. Gjennom oppvarming fordamper vannet og bare de flytende materialene (mineralene) blir igjen (og de er ikke skadelige for mennesker).
- Hvis avskallingssyklusen avbrytes før den er fullført, må programmet startes på nytt igjen fra begynnelsen.

## BRUKE DAMPRENGJØRINGSFUNKSJONEN

Med damprengjøringsfunksjonen kan du rense ovnen på bare 10 minutter. STEAM CLEAN (DAMPRENGJØRING)-prosessen tar 7 minutter og ventetiden for prosessen er 3 minutter. På disse 3 minuttene vil dampen bløtgjøre restene og du kan tørke dem bort fra taket eller veggene med en myk klut.

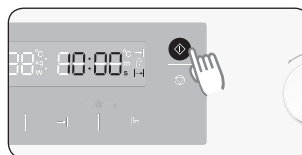
1. Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen, og sett den på plass.



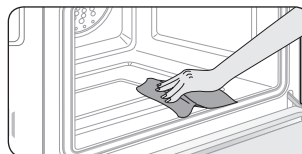
2. Dreii **MODE SELECTOR (MODUSVELGER)** til stillingen **STEAM CLEAN (DAMPRENGJØRING)**.



3. Trykk på **START**. Ovnii starter automatisk.

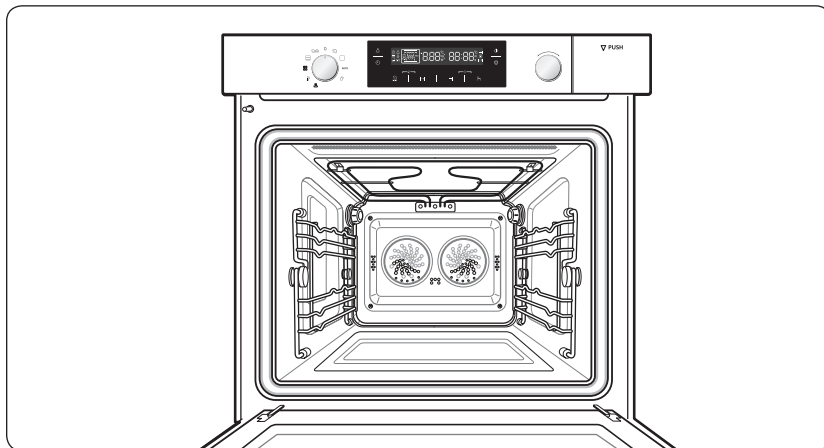


4. Når prosessen er fullført, må du åpne døren og tørke inni ovnen med en tørr klut.



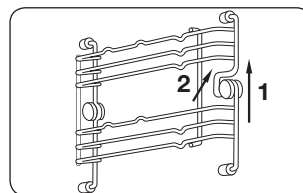
- Du må bare bruke denne funksjonen når ovnen har kjølt seg helt ned til romtemperatur.
- IKKE bruk destillert vann.
- Av sikkerhetshensyn må høytrykksspyling og dampstråler IKKE brukes til rengjøring.

## RENGJØRING



### 1. Rengjøre inni ovnen.

- Løft opp både venstre og høyre hylle på forsiden (1). Beveg dem mot midten (2), og trekk dem ut. Tørk av eventuelle rester fra tak eller vegger ved å bruke en nøytral klut som er fuktet med vaskemiddel.
- Når du er ferdig, setter du begge hyllene tilbake i riktig posisjon.
- Selv faste, vanskelige flekker eller tørre rester kan fjernes ved hjelp av damprensjøringsprosessen.



### 2. Rengjøre ovnoverflaten, kontrollpanelet og vinduet.

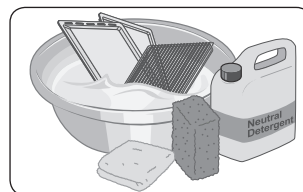
- Overflaten på ovnen kan tørkes med et vått oppvaskhåndkle, etterfulgt av en tørr klut for å fjerne vannet helt.
- Ikke bruk makt når du rengjør kontrollpanelet, ettersom det vil kunne bli skadet under rengjøring.
- Rengjør det gjennomsiktige vinduet med et oppvaskhåndkle fuktet med nøytralt vaskemiddel og deretter med en tørr klut til det ikke er igjen noe vann.

### 3. Rengjøre vanntanken og platen.

- Tørk dem med en klut som er fuktet med nøytralt vaskemiddel, og skyll dem deretter med vann.

### 4. Rengjøre tilbehøret.

- Tørk dem med et nøytralt vaskemiddel, og la dem tørke før du setter dem tilbake inn i ovnen.
- Ikke bruk makt på tilbehøret når du tørker dem med en skrubbe, da dette kan skade overflatebelegget.



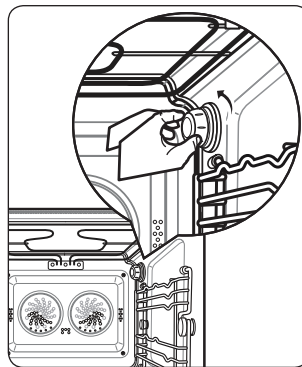


- ALDRI bruk benzen, tynner eller metallskrubber til rengjøringen. Ellers kan det føre til misfarging eller skader på overflaten.
- Ikke spray vann på maskinen mens du rengjør den. Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.
- Ikke utsett varmtanken eller platen for direkte sollys når du tørker dem. Dette kan føre til deformering eller skader.
- Ikke fjern dørpakningen fra ovnen for rengjøring.

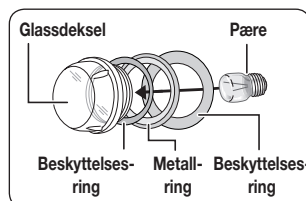
## SKIFTE LYSPÆREN

### Skifte lyspæren bak i stekeovnen og rengjøre glassdekselet

1. Løsne glassdekselet ved å vri det mot urviseren.



2. Fjern metallringen og de to beskyttelsesringene, og rengjør glassdekselet.
3. Om nødvendig skifter du pæren med en lyspære på 25 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.
4. Sett metallringen og beskyttelsesringen på glassdekselet.



5. Sett glassdekselet på plass igjen.



# feilsøking- og informasjonskode

## FEILSØKING

Hvis du har problemer med ovnen, kan du forsøke løsningene som foreslås nedenfor. Det kan spare deg for tiden og bryderiet med en overflødig servicehenvendelse.

### Hverken skjermen til ovnen eller ovnen fungerer.

- Kontroller at støpselet er satt korrekt inn i et jordet strømuttak.
- Hvis vegguttaket kontrolleres av en veggbryter, må du kontrollere at veggbryteren er slått på.
- Trekk støpselet ut av strømuttaket, vent ti sekunder og sett det deretter inn igjen.
- Tilbakestill sikringen, eller bytt ut eventuelle sikringer som har gått.
- Koble ovnen til et annet strømuttak.
- Koble et annet apparat til strømuttaket. Hvis det andre apparatet heller ikke fungerer, må du kontakte en kvalifisert elektriker for å få reparert vegguttaket.

### Skjermen til ovnen fungerer, men ovnen slår seg ikke på.

- Kontroller at døren er skikkelig lukket.
- Kontroller at ikke emballasje eller andre gjenstander har satt seg fast i forseglingen til døren.
- Kontroller at ikke døren eller dørbryteren er skadet.
- Trykk på Cancel (Avbryt) to ganger, og angi alle tilberedningsinstruksjonene.

### Ovnen starter ikke når du trykker på startknappen.

- Kontroller at døren er helt lukket.

### Røyk og vond lukt ved første gangs bruk.

- Dette er en midlertidig tilstand som oppstår som følge av at nye komponenter varmes opp.  
Ta ut tilbehøret, og kjør ovnen med konveksjonsinnstillingen satt til 200 °C i 30 minutter før du begynner å bruke den.  
Du vil kjenne en spesiell lukt. Dette er normalt. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert under denne innbrenningsperioden.

### Strømmen slår seg av før den angitte tiden har utløpt.

- Det kan ha oppstått et strømbrudd. Hvis det har oppstått et strømbrudd, vil tidsindikatoren vise: 88:88.
- Tilbakestill klokken og eventuelle tilberedningsinstruksjoner.
- Tilbakestill sikringen, eller bytt ut eventuelle sikringer som har gått.
- Kontroller at ovnen er plassert korrekt i henhold til monteringsveiledningen.

### **Maten er enten for mye eller for lite kokt.**

- Kontroller at tilberedningstiden er korrekt angitt i henhold til typen mat som tilberedes.
- Kontroller at temperaturen er korrekt angitt.

### **Maten blir ikke kokt i det hele tatt.**

- Kontroller at døren er skikkelig lukket.
- Kontroller at forsinket start er korrekt stilt inn og/eller at du har trykket på startknappen.
- Tilbakestill sikringen, eller bytt ut eventuelle sikringer som har gått.

### **Støynivået er for høyt under bruk.**

- Ovnens lager lyd når den er i bruk. Dette er normalt.  
Hvis du kontinuerlig hører en unormal lyd, må du kontakte kundesenteret til Samsung.

### **Lyspæren virker ikke.**

- Lyspæren er løs eller defekt. Skru til eller bytt ut pæren.
- Bryteren som aktiverer lyset, er ødelagt. Kontakt kundesenteret til Samsung.

### **Viften fortsetter å gå etter at ovnen har blitt slått av.**

- Dette er normalt. Kjøleviften kan fortsette å gå for å kjøle ned ovnen etter at den har blitt slått av.

### **Kondens inne i ovnen.**

- Dette er normalt. Bare tørk det bort etterpå.

### **Luftstrøm rundt døren og det ytre dekkelet.**

- Dette er normalt.

### **Damp som kommer ut rundt døren og ventilene.**

- Dette er normalt. Etter hvert som antallet rister eller mengden mat som tilberedes økes, vil også mengden synlig damp øke.

### **Ovnen lager merkelige lyder ved bruk i dampmodus.**

- Dette er normalt. Vannpumpen kan fortsette å kjøre for å tilføre dampgeneratoren vann.

### **Det er for lite damp under bruk i dampmodus.**

- Endre dampnivået til ovnen. Hvis det kontinuerlig er for lite damp, må du kontakte kundesenteret til Samsung.

### **Ovnen lager merkelige lyder når dampmodus har blitt slått av.**

- Dette er normalt. Dreneringspumpen kan fortsette å fjerne gjenværende vann fra dampgeneratoren selv om dampmodusen har blitt slått av.

## INFORMASJONSKODER

Kodesymbol	Problem	Løsning
<div>SE</div>	<b>TASTKORTSLUTNINGSFEIL</b> Denne feilen oppstår hvis du trykker inn en knapp og holder den inne i over 60 sekunder.	Trykk på <b>STOP/CANCEL (Stopp/avbryt)</b> for å stoppe ovnen. Når den har kjøtt seg ned, kan du starte ovnen på nytt.  Hvis problemet med ovnen vedvarer etter å ha utført ovenstående handling, kontakter du autorisert kundeservice for Samsung
<div>E- 23</div>	<b>TEMPERATURENSOR, MÅLTEMPERATURFEIL</b> Dette oppstår hvis forvarmingen ikke fullføres og temperaturen inne i ovnen er på under 120 °C i 30 minutter.	Hvis noen av disse feilene skulle oppstå, må du kontakte SAMSUNGS kundeservice.
<div>E- 21</div>	<b>TEMPERATURENSOR ÅPEN</b> Dette oppstår som følge av en defektiv sensor, feilplasserte ledninger eller en defekt PCB.	
<div>E- 22</div>	<b>KORTSLUTNING I TEMPERATURENSOREN</b> Dette oppstår som følge av en defektiv sensor, feilplasserte ledninger eller en defekt PCB.	
<div>E- 24</div>	<b>REGISTRERING AV UNORMAL TEMPERATUR</b> Denne feilen oppstår hvis temperaturen i ovnen overskrider 250 °C i 10 minutter.	
<div>E- 71</div>	<b>KORTSLUTNING I TEMPERATURENSOREN</b> Dette oppstår som følge av en defektiv sensor, feilplasserte ledninger eller en defekt PCB.	
<div>E- 72</div>	<b>REGISTRERING AV UNORMAL TEMPERATUR</b> Dette oppstår som følge av en defektiv sensor, feilplasserte ledninger eller en defekt PCB.	
<div>E- 81</div>	<b>KOMMUNIKASJONSFEIL</b>	
<div>E- 83</div>		
<div>E- 51</div>		
<div>E- 53</div>		

# tekniske data

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

## TEKNISKE DATA

<b>Modell</b>		NQ50C7935ES
<b>Strømkilde</b>		230 V / 50 Hz
<b>Strømforbruk</b>	Maksimal effekt	3100 W
	Grill	2500 W
	Konveksjon	2400 W
	Damp	2800 W
<b>Kjølemetode</b>		Kjøleviftemotor
<b>Dimensjoner (B x H x D)</b>	Utside	595 x 454,2 x 570 mm
	Ovnrommet	555 x 445 x 548,8 mm
<b>Volum</b>		50 liter
<b>Vekt</b>	Netto	ca. 38,0 kg
	Frakt	ca. 41,5 kg

## PRODUKTDATABLAD

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifikasjon	NQ50C7935ES
Indeks for energieffektivitet per hulrom (EEI <sub>cavity</sub> )	77,63
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A+
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn, i konvensjonell modus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC <sub>elektrisk hulrom</sub> )	-
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn, i viftedrevet modus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC <sub>elektrisk hulrom</sub> )	0,59 kWh/syklus
Antall hulrom.	1
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	Elektrisitet
Volum per hulrom (V)	50 L
Ovnstype	Elektrisk
Enhetens masse (M)	38,0 kg
( 1 ) 1 kWh/syklus = 3,6 MJ/syklus	

Data er fastsatt i henhold til standard EN 60350-1 og kommisjonsreguleringene (EU) No 65/2014 og (EU) No 66/2014.

### ■ Tips til energisparing

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



# SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

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

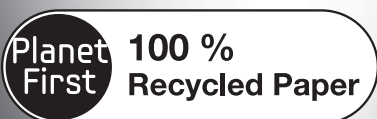
DG68-00471F-02



NQ50C7935ES

# Upotettava yhdistelmähöyryuuni käyttöopas

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön neuvontaan liittyviä puheluita, vääränlaista asennusta, huoltoa ja puhdistusta.



Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.

## ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että hankit tämän Samsungin tuotteen.

**SAMSUNG**

# sisällysluettelo

## UUNIN OMINAISUUDET

12

- 12 Uuni
- 13 Kytkimet
- 14 Lisätarvikkeet

## ALKUVALMISTELUT

15

- 15 Kellonajan asetus
- 16 Virransäätötilan asetus
- 16 Äänimerkin mykistäminen
- 17 Lapsilukko
- 18 Vesisäiliön täyttäminen
- 19 Veden kovuuden asettaminen

## UUNIN KÄYTTÖ

20

- 20 Kuumennustyytit
- 23 Höyrytilan käyttö
- 27 Yhdistelmähöyrytilan käyttö
- 29 Uudelleenlämmitystilän käyttö
- 30 Uunitilan käyttö
- 41 Monitasokypsennystilan käyttö
- 43 Lämpimänäpito-tilan käyttö
- 44 Kypsennysajan asettaminen
- 45 Lopetusajan asettaminen
- 46 Viivästetyn käynnistyksen asettaminen
- 47 Automaattitilan käyttö
- 48 Opas automaattitilan asetuksiin
- 51 Automaattisen sulatustilan käyttö
- 53 Koekeittiössä testatut ruuat

## KALKINPOISTO JA PUHDISTUS

54

- 54 Kalkinpoistotila
- 56 Höyrypuhdistustoiminnon käyttäminen
- 57 Puhdistus
- 58 Lampun vaihto

## ONGELMATILANTEET SEKÄ VIRHE- JA TURVALLISUUSKOODIT

59

- 59 Ongelmatilanteet
- 61 Virhe- ja turvallisuuskoodit

## TEKNISET TIEDOT

62

- 62 Tekniset tiedot
- 63 Tuotetietolehti



# turvallisuusohjeet

## OHJEKIRJAN KÄYTTÖ

Olet juuri hankkinut SAMSUNGin uunin. Käyttöohje sisältää hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta uunin avulla:

- turvaohjeet
- käyttöön soveltuvat varusteet ja valmistusastiat
- hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä
- ruoanvalmistusvinkkejä.

## KUVAKKEIDEN JA MERKKIEN SELITYSTEKSTIT



**VAROITUS**

Vaarat ja vaaralliset toimet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**.



**VAARA**

Vaarat ja vaaralliset toimet, jotka saattavat aiheuttaa **lieviä henkilövahinkoja tai omaisuusvahingon**.



Varoitus: tulipalon vaara



Varoitus: kuuma pinta



Varoitus: sähkö



Varoitus: räjähtävä aine



ÄLÄ yritä tätä.



ÄLÄ koske.



ÄLÄ pura.



Noudata ohjeita tarkasti.



Irrota virtajohto pistorasiasta.



Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua.



Soita huoltoliikkeeseen ja pyydä sieltä apua.



Huom.



Tärkeää

## TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

### LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Varmista, että näitä turvaohjeita noudatetaan kaikissa tilanteissa.

**Muista noudattaa seuraavia ohjeita, kun käytät uunia.**








### VAROITUS



Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

<input checked="" type="checkbox"/>	Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääsisi leikkimään laitteella.
<input checked="" type="checkbox"/>	Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huolto liikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.
<input checked="" type="checkbox"/>	Laite tulee voida irrottaa verkkovirrasta asentamisen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin määräysten mukaisesti.
<input checked="" type="checkbox"/>	Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei tule koskea.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>VAROITUS:</b> Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä uunista.
<input checked="" type="checkbox"/>	Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>VAROITUS:</b> Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>VAROITUS:</b> Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Laitteen lämpövastuksiin ei tule koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.
<input checked="" type="checkbox"/>	Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos näille henkilöille on annettu riittävät ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lasten ei tule antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen ylläpitoon liittyviä toimia ilman valvontaa.
<input checked="" type="checkbox"/>	Älä puhdistaa uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

	Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
	Luukun ulkopinta voi kuumentua laitteen ollessa käytössä.
	Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
	Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

-  Aseta ylös taivutettu sivu taakse tukemaan painavaa kuormaa.



-  Älä käytä uuniritilää mikroaaltouunitilassa.

## ASENNUSOHJEET

### Yleiset tiedot

### Tekniset tiedot

**Virtalähde: 230 V - 50 Hz**

### Mitat (L x K x S)

Ulkomitat : L 595 x K 454,2 x S 570

Uunin sisämitat, netto : L 555 x K 445 x S 548,8

Tämä laite noudattaa EU-määräyksiä.

Pakkauksen ja laitteen hävittäminen

Pakkausmateriaalin voi kierrättää.

Pakkausmateriaaleihin voi sisältyä seuraavia aineita:

- pahvi
- polyetyleenikalvo (PE)
- freoniton polystyreeni (PS, jäykkä vaahtomuovi).

Hävitä nämä materiaalit ympäristöystävällisesti paikallisten määräysten mukaisesti.

Saat paikallisilta viranomaisilta ja jätehuollosta lisätietoja vanhojen kodinkoneiden hävittämisestä asianmukaisesti.

### **Turvallisuus**

Laitteen saa kytkeä vain ammattitaitoinen asentaja. Uunia EI ole tarkoitettu ravintolakeittiökäyttöön. Se on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen kotikeittiöissä. Laite on kuuma käytön aikana ja sen jälkeen.

Toimi varovasti lasten läsnä ollessa.

### **Sähkökytkennät**

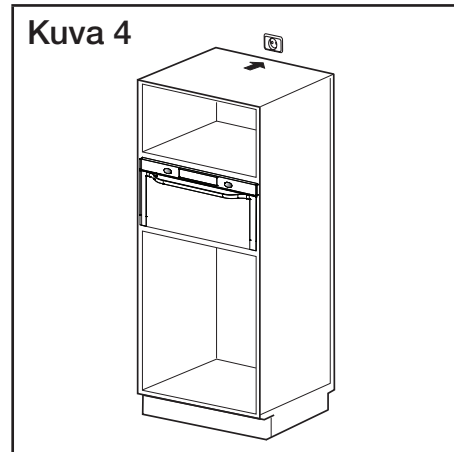
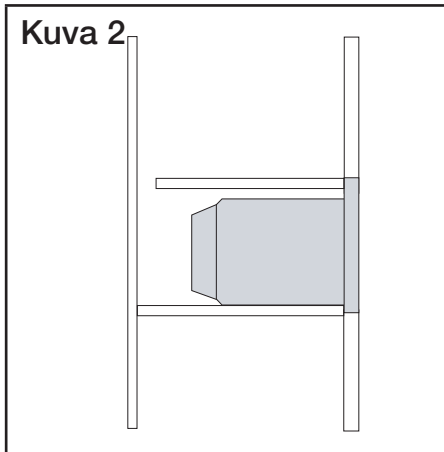
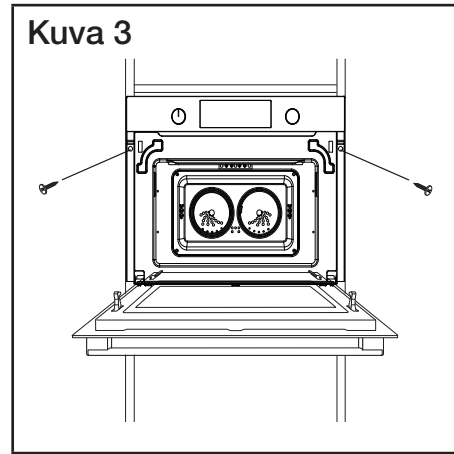
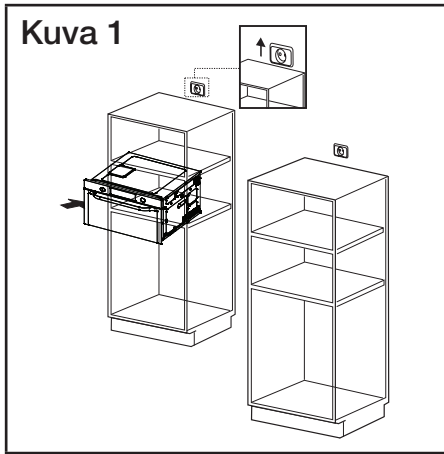
Sähköverkon, johon laite kytketään, on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen. Laite tulee voida irrottaa verkkovirrasta asentamisen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin määräysten mukaisesti.

### **Asennus kaapistoon**

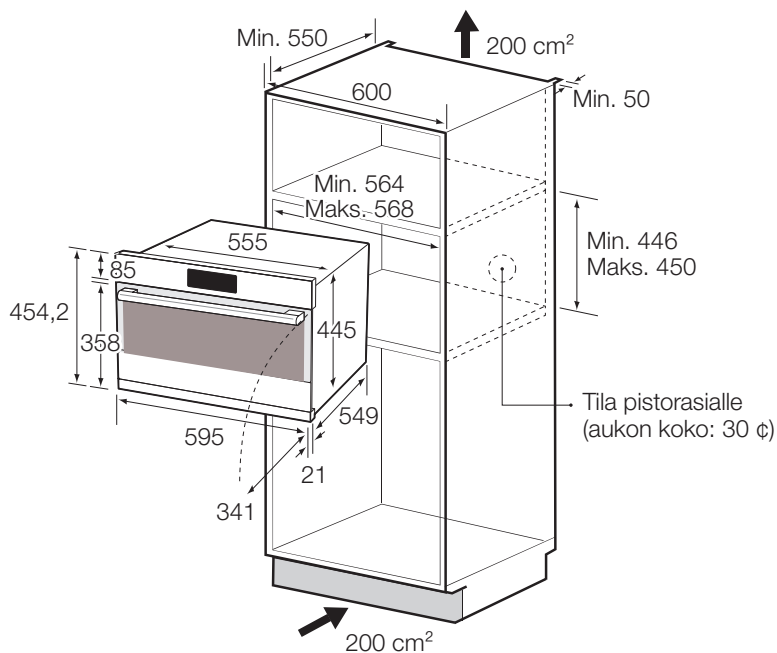
Uunin kanssa kosketuksissa olevien keittiökaappien on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötila.

Samsung ei vastaa kaappien vahingoista, jotka kuumuus aiheuttaa.

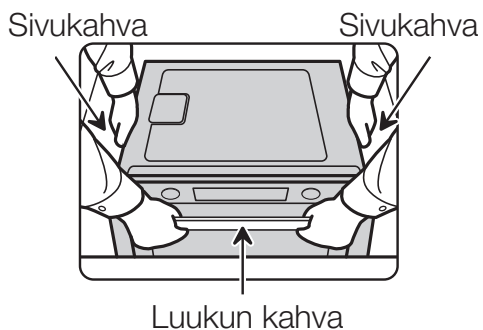
- Kuva 1. Liu'uta uuni osittain syvennykseen.  
Kytke liitäntäkaapeli virtalähteeseen.
- Kuva 2. Liu'uta uuni kokonaan syvennykseen.
- Kuva 3. Kiinnitä uuni käyttämällä sen mukana tulevaa kahta ruuvia (4 x 25 mm).
- Kuva 4. Tee sähkökytkennät.  
Tarkista, että laite toimii.



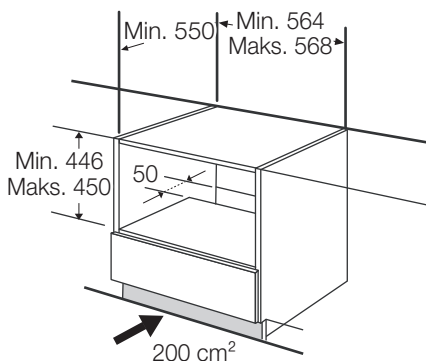
## Asennusmitat



Kun purat laitteen pakkauksesta, pidä kiinni laitteen kahdesta sivukahvasta ja luukun kahvasta.



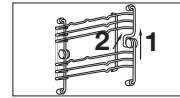
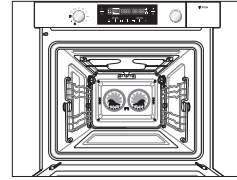
## Asennusalan mitat



## UUNIN PUHDISTAMINEN

### 1. Uunin sisätilan puhdistus.

- Nosta vasenta ja oikeaa sivurutilää edestä (1). Siirrä niitä keskustaa (2) kohti ja vedä ne irti. Pyyhi kaikki lika pois uunin sisäkatosta ja seinämistä neutraaliin puhdistusaineeseen kastetulla liinalla.
- Kun olet valmis, asenna molemmat sivurutilät takaisin oikeille paikoilleen.
- Höyrypuhdistuksella voi poistaa jopa pinttyneet, vaikeat tahrat ja kuivat ruoantähteet.



### 2. Uunin pinnan, ohjaustaulun ja lasin puhdistus.

- Uunin pinnan voi pyyhkiä kostealla tiskirätillä ja sen jälkeen kuivalla liinalla, jotta kaikki vesi saadaan pois.
- Älä käytä voimaa, kun puhdistat ohjaustaulua, sillä se voi vaurioitua.
- Pyyhi läpinäkyvä lasi neutraaliin puhdistusaineeseen kastetulla tiskirätillä ja poista sen jälkeen kaikki vesi huolellisesti kuivalla liinalla.

### 3. Vesisäiliön ja pellin puhdistus.

- Pyyhi nämä osat neutraaliin puhdistusaineeseen kastetulla pesusienellä ja huuhtelee sen jälkeen vedellä.

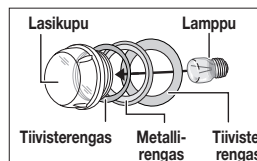
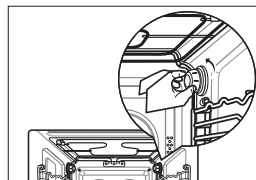
### 4. Varusteiden puhdistus.

- Pyyhi nämä osat neutraalilla puhdistusaineella ja kuivaa ne ennen kuin asetat ne takaisin uunin sisätilaan.
- Kun puhdistat varusteita pesimellä, älä käytä voimaa, ettet vaurioittaisi varusteiden pinnoitetta.

## LAMPUN VAIHTO

### Uunin takalampun vaihto ja lasikuvun puhdistus










1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä.
2. Irrota metallirengas ja tiivisterengas ja puhdista lasikupu.
3. Asenna paikoilleen tarvittaessa uusi, 300 °C:n kuumuuden kestävä uunilamppu (25 W, 230 V).
4. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.
5. Asenna lasikupu paikoilleen.



#### VAROITUS

	Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
	Tätä laitetta saa käyttää vain ruoanvalmistuksessa.
	Avaa ruoanvalmistustilan luukku varovasti. Laitteesta tulee kuumaa höyryä.
	Älä koskaan säilytä tulenarkoja esineitä ruoanvalmistustilassa.
	Älä koskaan jätä sähkölaitteiden johtoja kuuman ruoanvalmistustilan luukun väliin. Johdon eriste voi sulaa.
	Älä koskaan ota varusteita ulos laitteesta ilman uunikintaita.
	Älä puhdista laitetta heti virran katkaisun jälkeen. Haihdutinastiassa oleva vesi on vielä kuumaa. Odota, kunnes laite on jäähtynyt.
	Virheelliset korjaukset ovat vaarallisia. Laitteen saa korjata vain valtuutetun merkkihuollon asiantunteva asentaja. Jos laitteessa on vikaa, katkaise siitä virta irrottamalla sulake sulakekaapista tai irrottamalla laite verkkovirrasta. Ota yhteys valtuutettuun merkkihuoltoon.
	Älä käytä ruoanvalmistustilan luukkua hyllynä.
	Älä säilytä uunissa mitään ruokaa. Se voi johtaa korroosioon.
	Käytä vain mukana toimitettuja varusteita. Ne on suunniteltu juuri tälle laitteelle.
	Kun höyrytät ruokaa riällisessä höyrytysastiassa, voit asettaa sen alle uunipellin. Se kerää tippuvan nesteen. (Tämä koskee vain mallia, jossa on höyrytoiminto).
	Uuniastioiden täytyy kestää kuumuutta ja höyryä.
	Älä käytä uuniastioita, joissa on ruostumisen merkkejä. Pienetkin ruostetäplät voivat johtaa ruoanvalmistustilan korroosioon.



	Laitteen ruoanvalmistustila on valmistettu emalista. Epäasianmukainen hoito voi johtaa ruoanvalmistustilan korroosioon. Katso käyttöoppaan hoito- ja puhdistusohjeet.
	Suolat ovat erittäin hankaavia. Jos ruoanvalmistustilaan kertyy suolaa, se voi ruostua paikoin.
	Happamat kastikkeet, kuten ketsuppi ja sinappi, tai suolatut ruoat, kuten suolaliha, sisältävät kloridia ja happoja. Ne vaikuttavat ruostumattomaan teräspintaan. Puhdista ruoanvalmistustila jokaisen käytön jälkeen.
	Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin.
	Jos ruoanvalmistustilan ulkopuolella oleva tiiviste on erittäin likainen, ruoanvalmistustilan luukku ei enää sulkeudu kunnolla käytön aikana. Tämä voi vaurioittaa viereisten kalusteiden etupuolta. Pidä tiiviste puhtaana.
	Älä seiso tai istu ruoanvalmistustilan luukun päällä.
	Älä kannattele tai kannä laitetta luukun kahvasta. Luukun kahva ei kestä laitteen painoa ja voi katketa.
	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.)

- Käytä tätä laitetta tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti ja vain siihen tarkoitukseen, johon laite on suunniteltu. Tämän oppaan varoitukset ja tärkeät ohjeet eivät sisällä kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. Ja omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
- Koska seuraavat käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa oppaassa kuvatuista ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämäsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan lämmittämiseen. Se on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa minkäänlaisia tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tynnyjä, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja tai tulipalon. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen epäasianmukaisesta tai vääränlaisesta käytöstä.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.



## TUOTTEEN TURVALLINEN HÄVITTÄMINEN (ELEKTRONIIKKA JA SÄHKÖLAITTEET)

### (Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

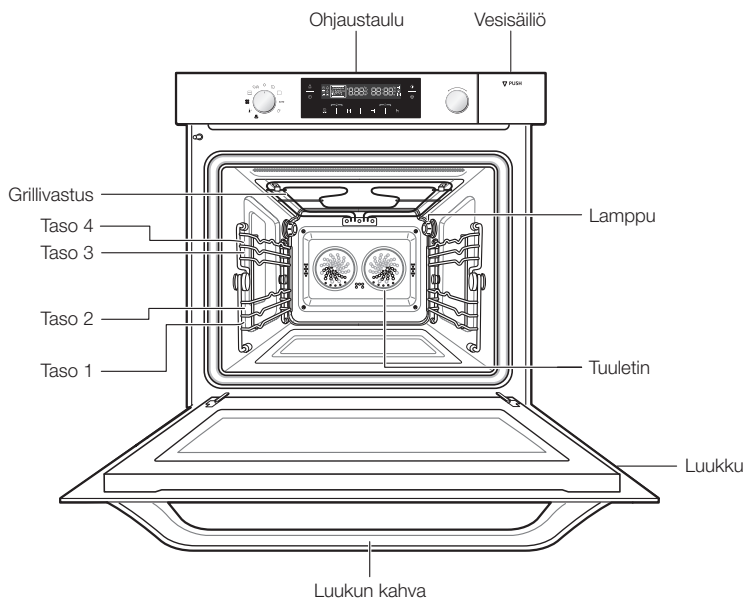
Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

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

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

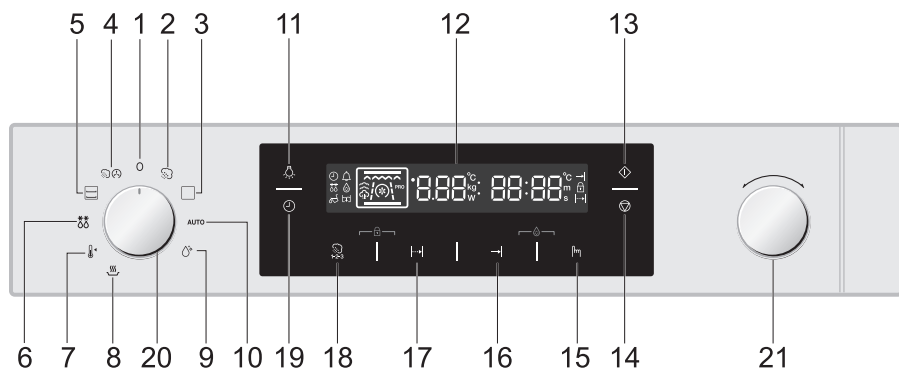
# uunin ominaisuudet

## UUNI



- Uunitasot on numeroitu alhaalta ylöspäin.
- Tasoja 3 ja 4 käytetään lähinnä grillaustoimintoon.
- Tasoja 1 ja 2 käytetään lähinnä paistamiseen ja paahtamiseen.
- Tasoa 2 käytetään lähinnä höyrytystoimintoon.
- Tarkista ruoallesi sopiva uunitaso tämän oppaan ruoanvalmistusohjeista.

## KYTKIMET



- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. SAMMUTA                   | 12. NÄYTTÖ            |
| 2. HÖYRYTILA                 | 13. KÄYNNISTÄ         |
| 3. UUNITILA                  | 14. PYSÄYTÄ/PERU      |
| 4. YHDISTELMÄHÖYRYTILA       | 15. VALINTA           |
| 5. MONITASOKYPSENNYSTILA     | 16. LOPETUSAIKA       |
| 6. AUTOMAATTINEN SULATUSTILA | 17. VALMISTUSAIKA     |
| 7. LÄMPIMÄNÄPITOTILA         | 18. HÖYRYTASO         |
| 8. UUELLEENLÄMMITYSTILA      | 19. KELLO             |
| 9. HÖYRYPUHDISTUSTILA        | 20. TILANVALITSIN     |
| 10. AUTOMAATTITILA           | 21. MONITOIMIVALITSIN |
| 11. LAMPPU                   | 15 + 16. KALKINPOISTO |
|                              | 17 + 18. LAPSILUKKO   |

### Ponnahdusvalitsimien käyttäminen

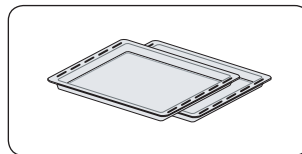


**TILANVALITSIN** (20) ja **MONITOIMIVALITSIN** (21) ovat ponnahdusvalitsimia. Paina valitsinta ja käännä se haluamasi asetuksen kohdalle.

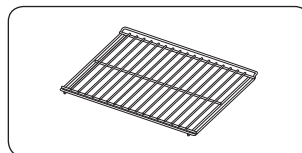
## LISÄTARVIKKEET

Höryuunin mukana toimitetaan oheiset lisävarusteet:

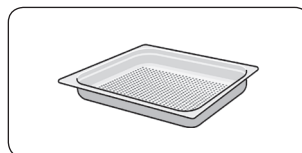
1. Uunipelti.



2. Uuniritilä. (kaikille tasoille)



3. Reiällinen höyrytysastia, 40 mm syvä.  
(hyödyllinen höyrytystilassa)



Höyrytystä varten voit asettaa uuniin vain reiällisen höyrytysastian tai reiällisen höyrytysastian tasolle 2 ja sen alle uunipellin.

# alkuvalmistelut

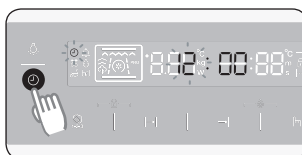
## KELLONAJAN ASETUS

Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa päälle, näytön valot syttyvät. (esimerkiksi 15:15)  
Kun kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa, käytä laitetta vasta kellonajan asettamisen jälkeen.

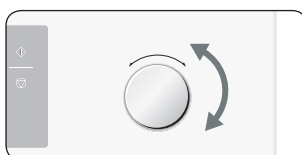
1. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** "OFF" (SAMMUTA)-asentoon.



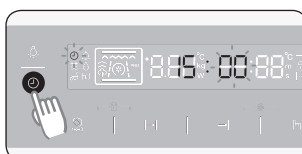
2. Paina **CLOCK (KELLO)** -näppäintä.  
"12" alkaa vilkkua.



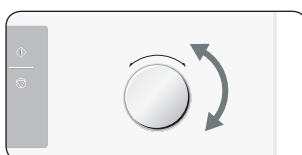
3. Aseta tunnit kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



4. Paina **CLOCK (KELLO)** -näppäintä uudelleen.  
"00" alkaa vilkkua.




5. Aseta minuutit kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



6. Paina **CLOCK (KELLO)** -näppäintä uudelleen.



 Jos haluat muuttaa asetusta näppäimen painamisen jälkeen, asetusta alkaa vilkkua. Voit muuttaa tätä asetusta vain vilkkumisen aikana. Jos se on lakannut vilkkumasta, sinun on painettava näppäintä uudelleen, jotta se alkaa jälleen vilkkua.

## VIRRANSÄÄSTÖTILAN ASETUS

Uunissa on virransäästötila. Se säästää sähköä silloin, kun uunia ei käytetä.

### Valmiustila

Uuni siirtyy valmiustilaan itsestään, jos sitä ei käytetä kymmeneen minuuttiin.

### ECO-tila

1. Käänä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** "OFF" (SAMMUTA)-asentoon.



2. Paina **END TIME (LOPETUSAIKA)** -näppäintä kolmen sekunnin ajan.  
Kun uuni on ECO-tilassa, näyttö on pimeä ja uunia ei voi käyttää.



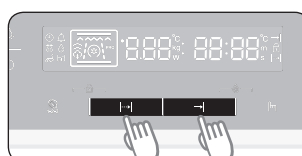
3. Voit lopettaa ECO-tilan avaamalla luukun tai painamalla mitä tahansa näppäintä. Tällöin näyttö syttyä jälleen. Uuni on käyttövalmis.

## ÄÄNIMERKIN MYKISTÄMINEN

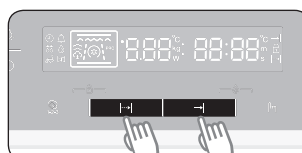
1. Käänä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** "OFF" (SAMMUTA)-asentoon.



2. Mykistä äänimerkki painamalla **COOK TIME (KYPSENNUYSAIKA)**- ja **END TIME (LOPETUSAIKA)** -näppäimiä samanaikaisesti ja pitämällä niitä painettuina kolmen sekunnin ajan.



3. Ota äänimerkki takaisin käyttöön painamalla **COOK TIME (KYPSENNUYSAIKA)**- ja **END TIME (LOPETUSAIKA)** -näppäimiä uudelleen samanaikaisesti ja pitämällä niitä painettuina kolmen sekunnin ajan.



## LAPSILUKKO

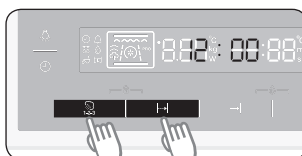
Uunin lapsilukon avulla voit lukita ohjaustaulun niin, ettei sitä voi käyttää vahingossa.

### Uunin lukitus

1. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** "**OFF**" (**SAMMUTA**)-asentoon.



2. Paina **STEAM LEVEL (HÖYRYTASO)**- ja **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäimiä samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina kolme sekuntia.



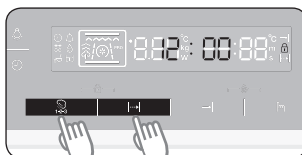
3. Näyttöön tulee lukkosymboli, joka osoittaa, että kaikki toiminnot on lukittu.



### Uunin lukituksen poistaminen

1. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** "**OFF**" (**SAMMUTA**)-asentoon.

Paina **STEAM LEVEL (HÖYRYTASO)**- ja **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäimiä samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina kolme sekuntia.



2. Lukkosymboli poistuu näytöstä, mikä osoittaa, että kaikki toiminnot on otettu takaisin käyttöön.



## VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

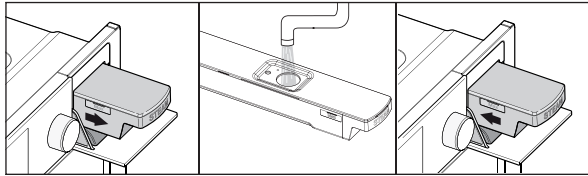
Vesisäiliö on oikealla puolella. Käytä säiliön täyttämiseen vain raikasta vesijohtovettä tai hiilihapotonta pullovettä. Jos alueesi vesi on erittäin kovaa, suosittelemme, että käytät pehmennettyä vettä (katso myös "Veden kovuus").

### Varoitus

Älä käytä vesisäiliössä tislattua vettä tai muita nesteitä.

### Täytä vesisäiliö aina ennen laitteen käyttöä

Avaa höyryluukku painamalla sitä. Nosta vesisäiliö lukitusmekanismista ja vedä säiliö ulos laitteesta. Avaa kansi ja täytä vesisäiliö kylmällä vedellä ylärajamerkkiin "Max" asti. Jos täytät vesisäiliön mittakannulla, sinun ei tarvitse vetää vesisäiliötä kokonaan ulos laitteesta. Sulje kansi niin, että se lokahtaa paikoilleen. Työnnä vesisäiliö takaisin niin, että se lokahtaa paikoilleen.



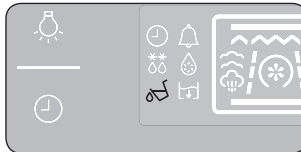
### Tyhjennä vesisäiliö aina laitteen käytön jälkeen

Vedä vesisäiliö ulos laitteesta hitaasti. Jos vedät liian nopeasti, vesi saattaa läikkyä. Pidä vesisäiliötä vaakasuorassa niin, ettei sen sisälle mahdollisesti jäänyt vesi pääse tippumaan venttiiliin istukasta. Tyhjennä säiliö. Kuivaa vesisäiliö huolellisesti laitteessa ja sulje kansi tiiviisti.

### "Täytä vesisäiliö" -näyttö

Jos vesisäiliö on tyhjä, kuulet äänimerkin. Näyttöön tulee symboli (katso alla oleva kuva). Käynnissä oleva toiminto keskeytetään.

1. Ota vesisäiliö ulos, täytä se ylärajamerkkiin "Max" asti ja aseta se takaisin paikoilleen.
2. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.





## VEDEN KOVUUDEN ASETTAMINEN

Laitteesta täytyy poistaa kalkki säännöllisin väliajoin. Tämä on ainoa tapa välttää vaurioilta.

Laitteessa on järjestelmä, joka ilmaisee näytöllä, kun kalkki täytyy poistaa. Veden kovuuden oletusasetuksena on 3. Muuta arvoa kotisi veden tyypin mukaan.

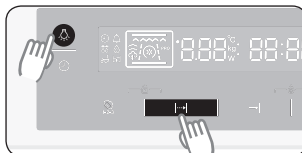
### Veden kovuuden tarkistaminen

Saat paikalliselta vesilaitokselta tiedot alueesi veden kovuudesta.

1. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** ”OFF” (SAMMUTA)-asentoon.



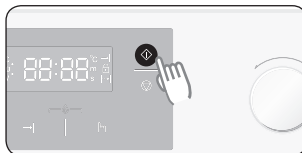
2. Paina **LAMP (LAMPPU)** ja **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäimiä samanaikaisesti.



3. Aseta haluamasi veden kovuus kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



4. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.
  - Laite on nyt ohjelmoitu antamaan kalkinpoistoilmoitus veden todellisen kovuuden perusteella.





Näyttö	Tyyppi	PPM	Ranskalaiset asteet (°df)	Saksalaiset asteet (°dH)
H1	Pehmeä vesi	0-105	0-11	0-6
H2	Keskipehmeä vesi	125-230	12-23	7-13
H3 (oletusasetus)	Keskikova vesi	250-350	24-36	14-20
H4	Kova vesi	> 375	> 37	> 21

# uunin käyttö









## KUUMENNUSTYYPIT

Seuraavassa taulukossa on esitetty uunin eri tilat ja asetukset.  
Käytä tilakohtaisia valmistusohjetaulukoita apunasi ruoanlaitossa.

### Höyrytila

	<p><b>Höyry</b> (asetä höyrytaso 1, 2 tai 3 höyrytasonäppäimellä) Ruoka kypsennetään uunissa höyrygeneraattorin tuottamaa ja höyrysuuttimien syöttämää höyryä käyttäen. Tämä tila soveltuu sellaisten ruokien kuin vihannesten, kalan, kananmunien, hedelmien ja riisin höyrytykseen. Kun valmistat ruokaa tätä tilaa käyttämällä, täytä vesisäiliö aina raikkaalla vedellä. Suosituslämpö: 100 °C</p>
	<p><b>Höyry + kiertoilma</b> (asetä höyrytaso 1, 2 tai 3 höyrytasonäppäimellä) Ruoka valmistetaan kiertoilmatilassa höyryn avustuksella. Höyryn tuottaa höyrygeneraattori ja höyryä syötetään uuniin tietyin väliajoin. Tämä tila soveltuu leivontaan, esimerkiksi lehtitaikinapasteijoiden, omenapiirakoiden, rinkelien, pullien, sämpylöiden, voisarvien, patonkien ja erilaisten hiivaa sisältävien leivonnaisten valmistamiseen. Tulistettu höyry antaa leivonnaisille pehmeyttä ja rapean, kiiltävän pinnan. Paistit ja kala taas pysyvät mehukkaina. Kun valmistat ruokaa tässä tilassa, täytä vesisäiliö aina raikkaalla vedellä. Suosituslämpö: 180 °C</p>
	<p><b>Uudelleenlämmitys</b> (asetä höyrytaso 1, 2 tai 3 höyrytasonäppäimellä) Ruoka lämmitetään uudelleen kiertoilmatilassa höyryn avustuksella. Höyryn tuottaa höyrygeneraattori ja höyryä syötetään uuniin tietyin väliajoin. Tämä tila soveltuu ruoka-annoksille. Annokset voi lämmittää ilman, että ne kuivuisivat. Kun lämmität ruokaa tässä tilassa, täytä vesisäiliö aina raikkaalla vedellä. Suosituslämpö: 100 °C</p>

## Uunitila

	<b>Kiertoilma</b> Ruoka kuumennetaan uunin vasemmalta ja oikealta puolelta tulevan kuuman ilman avulla. Tämä asetus tuottaa tasaisen lämmön ja on ihanteellinen paistamiseen. Suosituslämpö: 180 °C
	<b>Paahto (kiertoilma + ylälämpö)</b> Yhdistetty kuuma ilma ja ylävastus, jotka ovat ihanteellisia rapeuttamiseen ja ruskistamiseen. Suositellaan erityisesti lihalle. Suosituslämpö: 180 °C
	<b>Tavallinen uuni</b> Lämpö tulee ylä- ja alavastuksista. Tätä asetusta suositellaan leipomiseen ja paahtamiseen. Suosituslämpö: 200 °C
	<b>Grilli</b> Ruoka kuumennetaan ylävastuksella. Suosituslämpö: 220 °C
	<b>Tuuletingrilli</b> Ylävastusten tuottama lämpö jakautuu uuniin tuulettimen avulla. Tämä tila sopii lihan ja kalan grillaamiseen. Suosituslämpö: 220 °C
	<b>Pizza (kiertoilma + alalämpö)</b> Yhdistetty kuuma ilma ja alavastus, joilla ruoka saadaan rapeaksi ja ruskeaksi. Suosituslämpö: 180 °C
	<b>Voimakas lämpö (ylälämpö + alalämpö + kiertoilma)</b> Tässä tilassa otetaan 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. Suosituslämpö: 180 °C
	<b>Paahto</b> Tähän tilaan kuuluu automaattinen kuumennus 200 °C:n lämpötilaan. Ylävastus ja kiertoilmatuuletin toimivat lihan käristämisen aikana. Tämän vaiheen jälkeen ruokaa kypsennetään hiljalleen ennalta valitussa matalassa lämpötilassa. Uuni käyttää tässä vaiheessa ylä- ja alavastuksia. Tämä tila soveltuu lihan paahtamiseen, siipikarjalle ja kalalle. Suosituslämpö: 100 °C

	<p><b>ECO-kiertoilma-asetus</b></p> <p>Tässä tilassa käytetään optimoitua kuumennusjärjestelmää, joka säästää energiaa ruokien kypsennyksen aikana. Kypsennysaika pitenee hiukan, mutta paistotulos on tasainen eikä ruoka pala reunoilta.</p> <p>Suosituslämpö: 180 °C</p> <p><b>Huom:</b> ECO-kiertoilmakuumennustilan energiatehokkuusluokka määritetään standardin EN 50304 mukaisesti.</p>
--	---

## Monitasokypsennystila

	<p>Voit käyttää monitasokypsennystilaa, kun haluat kypsentää ison määrän ruokaa kahdella tasolla. Tällöin voidaan käyttää uunin koko sisätilaa esimerkiksi kahden keksipellillisen paistamiseen.</p> <p>Suosituslämpö: 180 °C</p>
--	---

## Lämpimänäpilotila

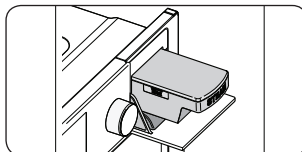
	<p>Ruoka pidetään lämpimänä uunin alavastuksesta säteilevän lämmön avulla. (Älä pidä ruokaa lämpimänä yli 2 tuntia. Lämmin ruoka pilaantuu nopeammin.)</p> <p>Lämpötila: 70 °C</p>
--	--

## Automaattiset toiminnot

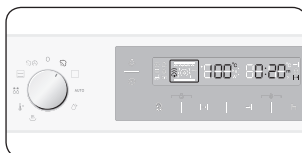
<b>AUTO</b>	<p><b>Automaattitila</b></p> <p>Voit helposti ja nopeasti valita haluamasi ohjelman 35 ennalta ohjelmoidusta automaattiohjelmasta. Valmistusaika ja lämpötila asetetaan automaattisesti.</p> <p>Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja ruoan paino ja aloittaa höyrytys.</p>
	<p><b>Automaattinen sulatustila</b></p> <p>Voit helposti ja nopeasti valita haluamasi ohjelman viidestä ennalta ohjelmoidusta sulatusohjelmasta. Valmistusaika ja lämpötila asetetaan automaattisesti.</p> <p>Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja ruoan paino ja aloittaa pikakypsennys.</p>
	<p><b>Höyrypuhdistus</b></p> <p>Uunin sisätilat kostutetaan kuuman höyryn avulla ja voit helposti puhdistaa uunin. Höyrypuhdistusohjelmaan kuluu aikaa vain 10 minuuttia.</p>

## HÖYRYTILAN KÄYTTÖ

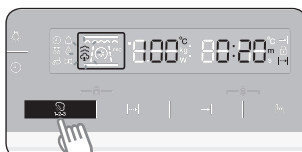
1. Täytä vesisäiliö ylärajan merkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita tämän jälkeen ruoka uuniin.



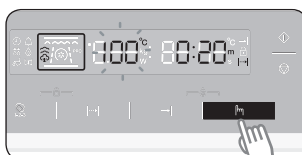
2. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** höyrytila-asentoon (oletuskypsennysaika on 20 minuuttia 100 °C:ssa).



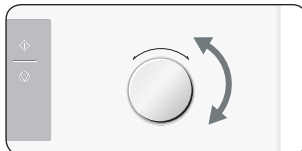
3. Paina **STEAM LEVEL (HÖYRYTASO)** -näppäintä ja aseta höyrytasoksi 1, 2 tai 3.



4. Paina **SELECT (VALITSE)** -näppäintä. Lämpötila vilkkuu näytöllä.



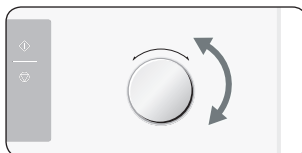
5. Aseta lämpötila vilkkumisen aikana kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



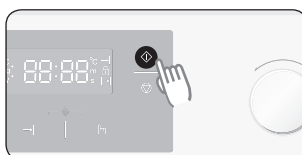
6. Paina **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä. Kypsennysaika vilkkuu näytössä.




7. Aseta kypsennysaika vilkkumisen aikana kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



8. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.

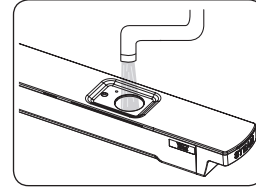


Jos vesi menee liian vähiin ruoanlaiton aikana, näet näytöllä merkin  ja kuulet äänimerkin.

Lisää vettä säiliöön ja jatka höyrytystä painamalla

### **START (KÄYNNISTÄ).**

- Voit lisätä vettä säiliöön milloin tahansa ruoanlaiton aikana.



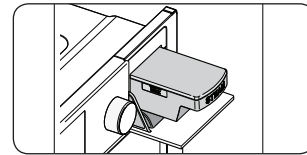
- 1) Voit muuttaa **COOK TIME (VALMISTUSAIKAA)** ja **TEMPERATURE (LÄMPÖTILAA)** ruoanvalmistuksen aikana.

- Valmistusaika: paina **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä ja käännä sitten **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.
- Lämpötila: paina **SELECT (VALITSE)** -näppäintä ja käännä sitten **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.

- 2) Höyrytilassa vastukset menevät päälle ja pois päältä ja säätelevät näin lämpötilaa kypsennyksen aikana.
- 3) Poista astia varovasti, sillä se on kuuma. Jätä luukku ensin hieman raolleen, jotta höyry voisi poistua uunista. Ole varovainen myös höyrynsyöttöaukkojen kanssa.
- 4) Kun olet lopettanut ruoanvalmistuksen, kaada vesi pois rasvapelliltä ja tyhjennä vesisäiliö.
- 5) Jos uunin sisätilassa on vettä, pyyhi se pois kuivalla liinalla.
- 6) Jäähdytystuuletin (10 minuuttia) ja poistopumppu (10 sekuntia) käynnistyvät aina höyrytyksen jälkeen. Tämä ei ole vika, joten sinun ei tarvitse olla huolissasi.

### **Poista jäljelle jäänyt vesi.**

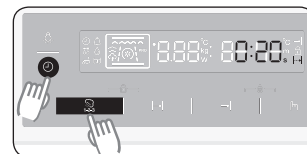
1. Kun olet lopettanut höyrytilan käytön, tyhjennä vesisäiliö ja aseta se takaisin paikoilleen.



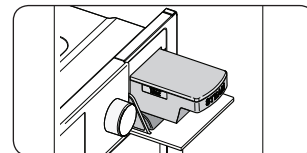
2. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** "OFF" (SAMMUTA)-asentoon.



3. Paina **CLOCK (KELLO)** - ja **STEAM LEVEL (HÖYRYTASO)** -näppäimiä samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina kahden sekunnin ajan. Uuni alkaa poistaa jäljelle jäänyttä vettä, ja näytössä näkyy 20 sekuntia. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.



4. Poista vesisäiliö ja kaada pois siihen mahdollisesti jäänyt vesi.



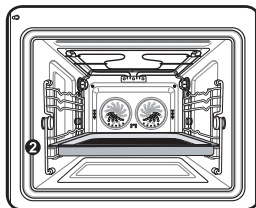
## Höyrytilan asetukset

Ruoka kypsennetään uunissa höyrygeneraattorien tuottamaa ja kahden höyrysuuttimien syöttämää höyryä käyttäen.

Reiällinen höyrytysastia asetetaan yleensä tasolle

**2**.

\* Lämpötila-asetus: 40-100 °C



\* Varmista, että (lasiset) ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

### Valmistusopas

Käytä höyrytyksessä apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja.

Suosittelemme, että täytät vesisäiliön aina raikkaalla vedellä ylärajaan asti.

Voit halutessasi asettaa uunipellin uunin pohjalle tiivistyneen veden keräämistä varten, jos kypsennät esimerkiksi kalafilettä.

Ruokalaji	Höyrytila (°C)	Aika (minuuttia)	Varuste (uunitaso)
Parsakaalin kukinnot	100 °C	14-18	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Kokonaiset porkkanat	100 °C	25-30	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Kasvissuikaleet (paprikaa, kesäkurpitsaa, porkkanaa, sipuleita)	100 °C	15-20	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Vihreät pavut	100 °C	20-25	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Parsa	100 °C	10-15	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Kokonaiset vihannekset (artisokat, kokonainen kukkakaali, maissintähkät)	100 °C	25-35	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Kuoritut perunat (lohkottuina)	100 °C	25-35	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Kalafilee (2 cm paksu)	80 °C	15-20	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Katkaravut (raaka/kypsentämätön)	100 °C	10-14	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Kananrinta	100 °C	23-28	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Keitetyt kananmunat (kovaksi keitetyt)	100 °C	15-20	Höyrytysastia, reiällinen (2)
Pakastetut taikinamykyt	100 °C	25-30	Höyrytysastia, reiällinen (2)

Ruokalaji	Höyrytila (°C)	Aika (minuuttia)	Varuste (uunitaso)
<b>Valkoinen riisi (basmati- pandanriisi)</b> (käytä matalaa pyrex-astiaa ja lisää kaksinkertainen määrä vettä)	100 °C	30-35	Uuniritilä (2)
<b>Maitoriisi</b> (käytä matalaa pyrex-astiaa ja lisää kaksin- tai nelinkertainen määrä maitoa)	100 °C	40-50	Uuniritilä (2)
<b>Hedelmähilloke</b> (käytä matalaa, pyöreää pyrex-lasivuokaa, lisää 1 teelusikallinen sokeria ja 2 ruokalusikallista vettä)	100 °C	25-35	Höyrytysastia, reiällinen (2)
<b>Vanukas/kreemi</b> (kuusi 100 ml:n jälkiruoka-astiaa; peitä astiat foliolla)	90 °C	20-30	Höyrytysastia, reiällinen (2)
<b>Maitokiisseli</b> (käytä isoa matalaa pyrex-lasiasiaa; peitä astia foliolla)	90 °C	30-40	Höyrytysastia, reiällinen (2)

## Höyrykypsennys kahdella tasolla

Käytä höyrykypsennyksessä apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja.

Suosittelemme, että täytät vesisäiliön aina raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Jos sinulla on erilaisia ruokia, joilla on suunnilleen sama valmistusaika, voit laittaa kaikki ruoat uuniin samaan aikaan. Laita uuniin muutoin ensin ruoka, jolla on pisin valmistusaika.

Aseta höyrytysastia tasolle 2 ja uuniritilä tasolle 4.

Ruokalaji	Höyrytila (°C)	Aika (minuuttia)	Varuste (uunitaso)
<b>Ruoanvalmistus kahdessa tasossa: kaksi ruokalajia</b> (kalafilaita ja viipaloituja vihanneksia)	100 °C	15-20	Uuniritilä (4) / Höyrytysastia, Reiällinen (2)
<b>Ruoanvalmistus kahdessa tasossa: kaksi ruokalajia</b> (kananrintaa ja kokonaisia vihanneksia)	100 °C	25-30	Uuniritilä (4) / Höyrytysastia, Reiällinen (2)

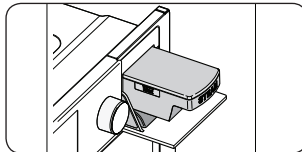
Suosittelemme käyttöön matalaa pyrex-astiaa uuniritilällä.

Pidennä kypsennysaikaa 20-30 % tavallisesta, jos haluat kypsentää monia eri ruokia samanaikaisesti.

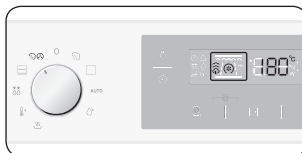


## YHDISTELMÄHÖYRYTILAN KÄYTTÖ

1. Täytä vesisäiliö ylärajan merkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita tämän jälkeen ruoka uuniin.



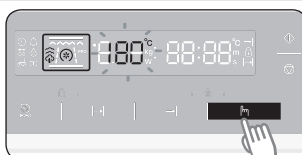
2. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** yhdistelmähöyrytilan asentoon (oletusasetus: 180 °C).



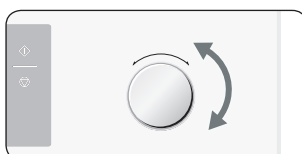
3. Paina **STEAM LEVEL (HÖYRYTASO)** -näppäintä ja aseta höyrytasoksi 1, 2 tai 3.



4. Paina **SELECT (VALITSE)** -näppäintä. Lämpötila vilkkuu näytöllä.



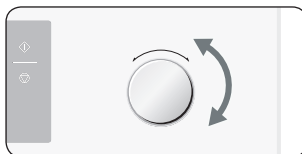
5. Aseta haluamasi lämpötila vilkkumisen aikana kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



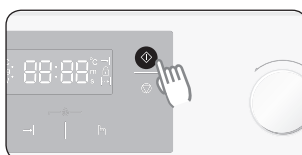
6. Aseta haluamasi kypsennysaika painamalla **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä. Aika vilkkuu näytöllä.



7. Aseta haluamasi kypsennysaika kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



8. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.





1) Voit muuttaa **COOK TIME (VALMISTUSAIKAA)** ja **TEMPERATURE (LÄMPÖTILAA)** ruoanvalmistuksen aikana.

- Valmistusaika: paina **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä ja käännä sitten **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.
- Lämpötila: paina **SELECT (VALITSE)** -näppäintä ja käännä sitten **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.

2) Yhdistelmähöyrytilassa ylä- ja alavastukset menevät päälle ja pois päältä ja säätelevät näin lämpötilaa kypsennyksen aikana.



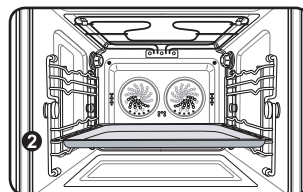
Kun käytät yhdistelmähöyrytilaa, varmista, että ruoanvalmistusastiat kestävät 100-230 °C:n lämpötilan.

## Yhdistelmähöyrytilan asetukset

Ruoka valmistetaan kiertoilmatilassa höyryn avustuksella. Höyryn tuottavat höyrygeneraattorit ja höyryä syötetään uuniin tietyin väliajoin.

Aseta uunipelti tasolle **2**.

\* Lämpötila-asetus: 100-230 °C



\* Varmista, että (lasiset) ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

## Valmistusopas

Käytä leipomisessa ja paistamisessa apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja. Suosittelemme, että täytät vesisäiliön aina raikkaalla vedellä ylärajaan asti.

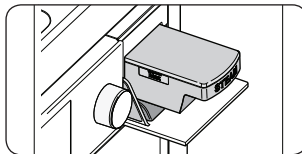
Ruokalaji	Yhdistelmähöyrytila (°C)	Höyrytaso	Aika (minuuttia)	Varuste (uunitaso)
<b>Lehtitaikinatangot</b> (juustoraasteella)	200 °C	1	15-20	Uunipelti (1)
<b>Voisarvet</b> (valmiista voisarvitaikinasta)	180 °C	1	17-23	Uunipelti (1)
<b>Kotitekoinen leipä</b>	180 °C (esilämmitys)	2	30-40	Uuniritilä (1)
<b>Vihannes- tai perunagratiini</b>	160-180 °C	2	35-50	Uuniritilä (2)
<b>Naudanpaisti, 1 kg, medium tai kypsä</b>	1. vaihe: 180 °C 2. vaihe: 180 °C (esilämmitys)	3 3	1. vaihe: 25-35 2. vaihe: 25-35	Uuniritilä (2) / Uunipelti (1)
<b>Kokonainen kana</b>	1. vaihe: 210 °C 2. vaihe: 210 °C	3	1. vaihe: 30-40 2. vaihe: 20-30	Uuniritilä (2) / Uunipelti (1)
<b>Paloiteltu kana</b>	1. vaihe: 210 °C 2. vaihe: 210 °C	3	1. vaihe: 20-30 2. vaihe: 20-30	Uuniritilä (2) / Uunipelti (1)



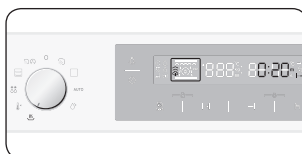
- Kääntämistä suositellaan 1. ja 2. vaiheen välillä.
- Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.

## UUDELLEENLÄMMITYSTILAN KÄYTTÖ

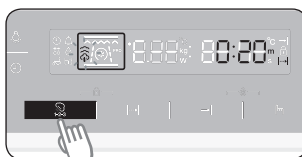
1. Täytä vesisäiliö ylärajan merkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita tämän jälkeen ruoka uuniin.



2. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** uudelleenlämmitystilän asentoon , (oletusasetus: 20 min).



3. Paina **STEAM LEVEL (HÖYRYTASO)** -näppäintä ja aseta höyrytasoksi 1, 2 tai 3.



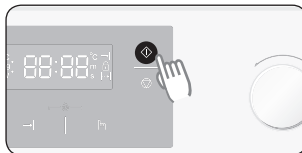
4. Paina **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä. Kypsennysaika vilkkuu näytössä.



5. Aseta haluamasi kypsennysaika vilkkumisen aikana kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



6. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.



## Uudelleenlämmitysopas

Käytä uudelleenlämmityksessä apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja. Suosittelemme, että täytät vesisäiliön aina raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Käytä höyrytyksessä apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja sekä höyrytasoa 3.

Ruokalaji	Tila	Aika (minuuttia)	Varuste (uunitaso)
Valmisateria (250-500 g)	Uudelleenlämmitys	13-19	Höyrytysastia, Reiällinen (2)
Uudelleenlämmitys kahdessa tasossa: valmisateriat (kaksi valmisateriaa, kukin 250-500 g)	Uudelleenlämmitys	17-23	Uuniritilä (4) / Höyrytysastia, Reiällinen (2)

## UUNITILAN KÄYTTÖ

Tässä tilassa on käytettävissä yhdeksän asetusta. Tarkista sopiva asetus valmistusoppaista sivuilta 32-40.

### Uunitilan asettaminen









1. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** uunitilan asentoon.



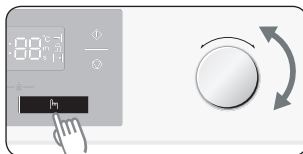
2. Aseta haluamasi uunitila kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta. Näyttöön tulee uunitila ja suositeltu lämpötila (oletusasetus: kiertoilmatila).



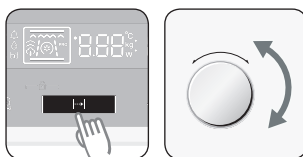
NÄYTTÖ	VALMISTUSTILA	OLETUSLÄMPÖTILA
	Kiertoilma	180°C
	Paahto (kiertoilma + ylälämpö)	180°C
	Tavallinen uuni	200°C
	Grilli	220°C
	Tuuletingrilli	220°C

	Pizza (kiertoilma + alalämpö)	
	Voimakas lämpö (ylälämpö + alalämpö + kiertoilma)	
	Paahto	
	Eco-kiertoilma	

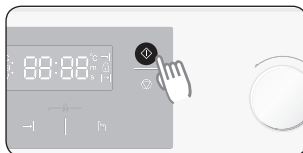
3. Voit muuttaa lämpötilaa painamalla **SELECT (VALITSE)** -näppäintä ja kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsimen haluamasi lämpötilan kohdalle.  
 Jos lämpötila lakkaa vilkkumasta, ennen kuin olet asettanut sen, paina **SELECT (VALITSE)** -näppäintä uudelleen ja käännä sitten **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.




4. Aseta haluamasi kypsennysaika painamalla **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä ja kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.
- Kypsennysaika-asetus: enintään 10 tuntia.



5. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.



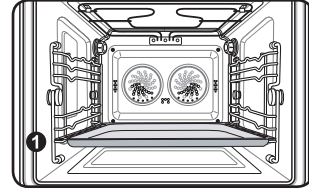
-  1) Voit muuttaa **KYPSENNYSAIKAA** ja **LÄMPÖTILAA** kypsennyksen aikana.  
 2) Uunitilassa kiertoilmavastus ja ylä- ja alavastukset menevät päälle ja pois päältä ja säätelevät näin lämpötilaa kypsennyksen aikana.

## Kiertoilma-asetus

Ruoka kuumennetaan kuumalla ilmalla, joka tulee uunin keskellä olevista kahdesta tuulettimesta. Tämä asetus tuottaa tasaisen lämmön ja on ihanteellinen paistamiseen.

Aseta uunipelti tasolle **1** tai **2**.

\* Lämpötila-asetus: 40-250 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

## Valmistusopas

Käytä paistamisessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja.

Suosittelemme uunin esilämmittämistä kiertoilmatilassa.

Ruokalaji	Uunitaso	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Varusteet
Hasselpähkinäkakku suorakaiteen muotoisessa vuoassa	1	160-170	1:00-1:10	Uuniritilä
Sitruunakakku rengas- tai kulhovuoassa	1	150-160	0:50-1:00	Uuniritilä
Sokerikakku	1	150-160	0:25-0:35	Uuniritilä
Hedelmätortun pohja	1	150-170	0:25-0:35	Uuniritilä
Matala murukuorrutettu hedelmätorttu (hiivataikina)	2	150-170	0:30-0:40	Uunipelti
Voisarvet	1	170-180	0:10-0:15	Uunipelti
Sämpylät	1	180-190	0:10-0:15	Uunipelti
Keksit	2	160-180	0:10-0:20	Uunipelti
Uuniperunat	2	200-220	0:15-0:20	Uunipelti



Esilämmitystä suositellaan.

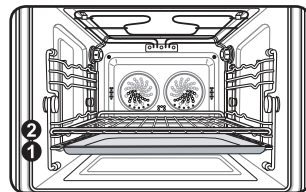
Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.

## Paahtoasetus (kiertoilma + ylälämpö)

Yhdistetty kuuma ilma ja ylävastus, jotka ovat ihanteellisia rapeuttamiseen ja ruskistamiseen. Tätä asetusta suositellaan erityisesti lihan kypsennykseen.

Kun kypsennät lihaa, aseta uunirtilä tasolle **2** ja aseta uunipelti tasolle **1** nesteen keräämistä varten.

\* Lämpötila-asetus: 40-250 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

### Valmistusopas

Käytä paahtamisessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja. Suosittelemme uunin esilämmittämistä paahtotilassa (kiertoilma + ylälämpö). Aseta liha uunirtilälle, noudata taulukossa olevia ohjeita uunitasosta ja aseta uunipelti tasolle 1 öljyn keräämistä varten.

Ruokalaji	Uunitaso	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Varusteet
Naudanpaisti, 1 kg, medium	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Uunirtilä/Uunipelti
Porsaanlapa palana/rullana, 1 kg	2 / 1	180-200	1:30-2:00	Uunirtilä/Uunipelti
Lampaanpaisti tai lampaan potka, 0,8 kg	2 / 1	190-210	0:50-1:20	Uunirtilä/Uunipelti
Kokonainen kana, 1 kg	2 / 1	170-190	0:50-1:10	Uunirtilä/Uunipelti
Kala, 2 kokonaista taimenta, 0,5 kg	2 / 1	170-180	0:30-0:40	Uunirtilä/Uunipelti
Ankanrinta, 0,3 kg	2 / 1	180-200	0:25-0:35	Uunirtilä/Uunipelti



Esilämmitystä suositellaan.

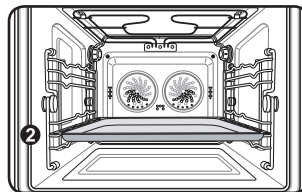
Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.

## Perinteinen asetus

Lämpö tulee ylä- ja alavastuksista. Tätä asetusta suositellaan leipomiseen ja paahtamiseen.

Uunipelti tai uuniritilä asetetaan yleensä tasolle **1** tai **2**.

\* Lämpötila-asetus: 40-250 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

## Valmistusopas

Käytä paistamisessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja. Suosittelemme uunin esilämmittämistä perinteisessä tilassa.

Ruokalaji	Uunitaso	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Varusteet
Lasagne	2	200-220	0:20-0:25	Uuniritilä
Vihannesgratiini	2	180-200	0:20-0:30	Uuniritilä
perunagratiini	2	180-200	0:40-1:00	Uuniritilä
Pakastetut pizzapatongit	2	160-180	0:10-0:15	Uunipelti
Tiikerikakku	1	160-180	0:50-1:10	Uuniritilä
Vuokakakku	1	150-170	0:50-1:00	Uuniritilä
Muffinssit	1	180-200	0:20-0:30	Uuniritilä
Keksit	2	180-200	0:10-0:20	Uunipelti



Esilämmitystä suositellaan.

Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.

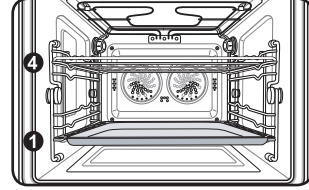


## Grilliasetus

Ruoka lämmitetään ylävastuksia käyttäen.

Grillattaessa uuniritilä asetetaan yleensä tasolle **4** tai uunipelti asetetaan tasolle **4** ja tasolle **1**.

\* Lämpötila-asetus: 150-250 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 150-250 °C:n lämpötilan.

## Valmistusopas

Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja.

Aseta grillin lämpötilaksi 220 °C ja esilämmitä uunia 5 minuuttia.

Ruokalaji	Uunitaso	1. puolen aika (h)	2. puolen aika (h)	Varusteet
Kebabvartaat	4 / 1	0:08-0:10	0:06-0:08	Uuniritilä/Uunipelti
Sianlihapihvit	4 / 1	0:07-0:09	0:05-0:07	Uuniritilä/Uunipelti
Makkarat	4 / 1	0:06-0:08	0:06-0:08	Uuniritilä/Uunipelti
Paloiteltu kana	4 / 1	0:20-0:25	0:15-0:20	Uuniritilä/Uunipelti
Lohimedaljongit	4 / 1	0:08-0:12	0:06-0:10	Uuniritilä/Uunipelti
Viipaloidut vihannekset	4	0:15-0:20	-	Uunipelti
Paahtoleipä	4	0:02-0:03	0:01-0:02	Uuniritilä
Juustokuorrutetut paahtoleivät	4	0:03-0:05	-	Uuniritilä



Esilämmitystä suositellaan.

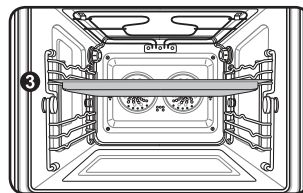
Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä. Kääntämistä suositellaan 1. ja 2. vaiheen välillä.

## Tuuletingrilliasetus

Ylävastuksen tuottama lämpö jakautuu uuniin tuulettimen avulla. Tätä tilaa voidaan käyttää lihan, kalan, siipikarjan ja vihannesten grillaamiseen. Ruokaa ei tarvitse kääntää, ja se saa rapean pinnan.

Grillattaessa uuniritilä tai uunipelti asetetaan yleensä tasolle **3**.

\* Lämpötila-asetus: 40-250 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

## Valmistusopas

Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja.

Aseta grillin lämpötilaksi 220 °C ja esilämmitä uunia 5 minuuttia.

Ruokalaji	Uunitaso	Aika (h)	Varusteet
Makkarat	3	0:08-0:10	Uuniritilä
Lohkoperunat	3	0:20-0:25	Uuniritilä
Pakastetut uuniperunat	3	0:15-0:20	Uunipelti
Pakastetut kroketit	3	0:20-0:25	Uunipelti
Pakastetut nugetit	3	0:15-0:20	Uunipelti
Lohimedaljonki	3 / 1	0:15-0:20	Uuniritilä/Uunipelti
Kalafilee	3 / 1	0:12-0:17	Uuniritilä/Uunipelti
Kokonainen kala	3 / 1	0:15-0:20	Uuniritilä/Uunipelti
Paloiteltu kana	3 / 1	0:30-0:40	Uuniritilä/Uunipelti



Esilämmitystä suositellaan.

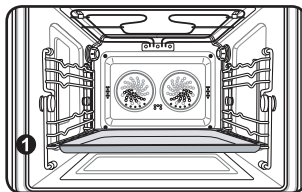
Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.

## Pizza-asetus (kiertoilma + alalämpö)

Ruoka kypsennetään kuumalla ilmalla ja alavastuksen lämmöllä. Tämä on hyödyllinen asetus, kun halutaan rapea ja ruskea pinta.

Uunipeltiä tai uuniritilää käytetään usein tasolla 1.

\* Lämpötila-asetus: 40-250 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

### Valmistusopas

Käytä paistamisessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja. Suosittelemme uunin esilämmittämistä pizzatilassa (kiertoilma + alalämpö).

Ruokalaji	Uunitaso	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Varusteet
Kotitekoinen pizza	1	180-200	0:20-0:30	Uunipelti
Kylmä esipaistettu suolainen tai makea piirakka	1	180-200	0:10-0:15	Uuniritilä
Kohoava pakastepizza	1	180-200	0:15-0:20	Uunipelti
Pakastettu pizza	1	180-200	0:15-0:25	Uuniritilä
Kylmä pizza	1	180-200	0:08-0:15	Uunipelti
Omenapiirakka	1	160-180	1:10-1:20	Uuniritilä
Lehtitaikinalaivonnainen, omenatäytteinen	1	180-200	0:10-0:15	Uunipelti



Esilämmitystä suositellaan.

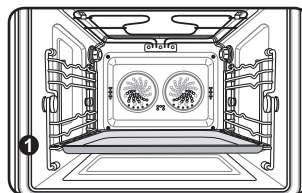
Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.

## Voimakas lämpö (ylälämpö + alalämpö + kiertoilma)

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.

Uunipeltiä tai uuniritilää käytetään usein tasolla **1**.

\* Lämpötila-asetus: 40-250 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

### Valmistusopas

Käytä paistamisessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja.

Suosittelemme uunin esilämmittämistä voimakkaan lämmön tilassa (ylälämpö + alalämpö + kiertoilma).

Ruokalaji	Uunitaso	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Varusteet
Lasagne, 2 kg	1	180-200	0:20-0:30	Uuniritilä
Vihannesgratiini, 2 kg	1	160-180	0:40-0:60	Uuniritilä
Perunagratiini, 2 kg	1	160-180	1:00-1:30	Uuniritilä
Naudanpaisti, 2 kg, medium	2 / 1	160-180	1:00-1:30	Uuniritilä/Uunipelti
Kokonainen ankka, 2 kg	2 / 1	180-200	1:00-1:30	Uuniritilä/Uunipelti
Kaksi kokonaista broileria, 1,2 kg kumpikin	2 / 1	200-220	1:00-1:30	Uuniritilä/Uunipelti



Esilämmitystä suositellaan.

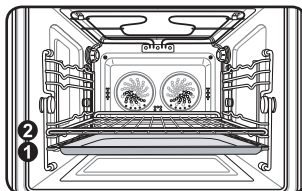
Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä. Kääntäminen ei ole välttämätöntä, mutta saat paremman tuloksen, jos käännät ruoan kypsennyksen puolivälissä.

## ProRoasting-asetus

Tähän tilaan kuuluu automaattinen kuumennus 200 °C:n lämpötilaan. Ylävastus ja kiertoilmatuuletin toimivat lihan käärimisen aikana. Tämän vaiheen jälkeen ruokaa kypsennetään hiljalleen ennalta valitussa matalassa lämpötilassa. Uuni käyttää tässä vaiheessa ylä- ja alavastuksia. Tämä tila soveltuu lihan paahtamiseen, siipikarjalle ja kalalle.

Uunipeltiä tai uuniritilää käytetään usein tasolla **2** ja **1**.

\* Lämpötila-asetus: 40-150 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

## Valmistusopas

Käytä paistamisessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja.

Ruokalaji	Uunitaso	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Varusteet
Naudanpaisti	2 / 1	60-80	3:30-4:30	Uuniritilä/Uunipelti
Porsaanpaisti	2 / 1	70-90	3:30-4:00	Uuniritilä/Uunipelti
Ankanrintaa	2 / 1	60-80	1:30-2:00	Uuniritilä/Uunipelti
Naudanfilee	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Uuniritilä/Uunipelti
Sianfilee	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Uuniritilä/Uunipelti



Esilämmitystä ei tarvita.

Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.

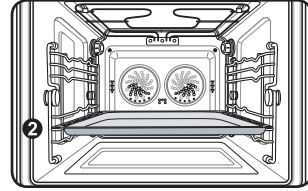
## ECO-kiertoilma-asetus

Tässä tilassa käytetään optimoitua kuumennusjärjestelmää, joka säästää energiaa ruokien kypsennyksen aikana.

Kypsennysaika pitenee hiukan, mutta ruokien paistotulos on tasainen.

Uunipeltiä tai uuniritilää käytetään usein tasolla **2**.

\* Lämpötila-asetus: 40-250 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

## Valmistusopas

Käytä paistamisessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja.

Suosittelomme uunin esilämmittämistä ECO-kiertoilmatilassa.

Ruokalaji	Uunitaso	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Varusteet
Sokerikakku	1	150-160	0:30-0:40	Uuniritilä
Pienet kakut	2	150-170	0:20-0:30	Uunipelti
Muffinssit	2	160-180	0:30-0:40	Uuniritilä
Naudanpaisti, 1 kg, medium	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Uuniritilä/Uunipelti
perunagradiini	2	160-180	1:00-1:30	Uuniritilä



Esilämmitystä suositellaan.

Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.



### Energiansäästövinkeä

- Jos kypsennysaika on yli 30 minuuttia, voit säästää energiaa katkaisemalla uunista virran 5-10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö kypsentää ruoan loppuun.
- Älä avaa uunin luukkua usein kypsennyksen aikana, jotta lämpö pysyy uunin sisällä. Tämä säästää myös energiaa ja aikaa.

## MONITASOKYPSENNYSTILAN KÄYTTÖ

Tämä tila soveltuu kypsentämiseen kahdella eri tasolla samanaikaisesti. Tässä tilassa kierrätetään kuumaa ilmaa. Tällöin voidaan käyttää uunin koko sisätilaa esimerkiksi kahden keksipellillisen paistamiseen. Kypsennysaika pitenee verrattuna kypsennykseen yhdellä tasolla, mutta voit paistaa kerralla kaksinkertaisen määrän.

### Monitasokypsennystilan asettaminen

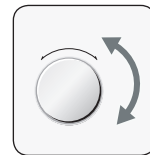
1. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** monitasokypsennystilan asentoon.



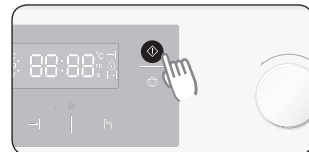
2. Aseta haluamasi lämpötila painamalla **SELECT (VALITSE)** -näppäintä ja kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



3. Aseta haluamasi kypsennysaika painamalla **COOK TIME (KYPSENNSAIIKA)** -näppäintä ja kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.
  - Kypsennysaika-asetus: enintään 10 tuntia.

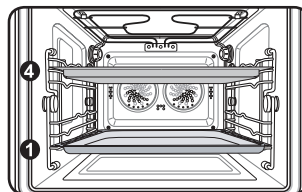


4. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.



Monitasokypsennyksessä kaksi uunipeltiä tai yksi uunipelti ja uuniritilä asetetaan yleensä tasolle **1** ja **4**.

\* Lämpötila-asetus: 40-250 °C



\* Varmista, että lasiset ruoanvalmistusastiat kestävät 40-250 °C:n lämpötilan.

## Valmistusopas

Käytä paistamisessa tämän taulukon ohjeellisia lämpötiloja ja aikoja. Suosittelemme uunin esilämmittämistä monitasokypsennystilassa.

Ruokalaji	Uunitaso	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Varusteet
Pienet kakut	4 / 1	150-160	0:20-0:30	Kaksi uunipeltiä
Pienet piirakat	4 / 1	160-180	0:20-0:30	Kaksi uunipeltiä
Voisarvet	4 / 1	160-180	0:20-0:30	Kaksi uunipeltiä
Voitaikinalaivonnaiset	4 / 1	180-200	0:30-0:40	Kaksi uunipeltiä
Keksit	4 / 1	170-190	0:15-0:20	Kaksi uunipeltiä
Lasagne	4 / 1	160-180	0:30-0:50	Uuniritilä/Uunipelti
Pakastetut uuniperunat	4 / 1	180-200	0:30-0:40	Kaksi uunipeltiä
Pakastetut nugetit	4 / 1	180-200	0:20-0:30	Kaksi uunipeltiä
Pakastepizza	4 / 1	200-220	0:20-0:30	Uuniritilä/Uunipelti



Esilämmitystä suositellaan.

Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, uuni pysähtyy. Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.



## LÄMPIMÄNPITOTILAN KÄYTTÖ

Lämpimänäpitoasetus pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.

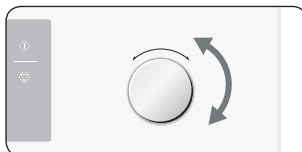
1. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** **LÄMPIMÄNPITOTILAN** asentoon.



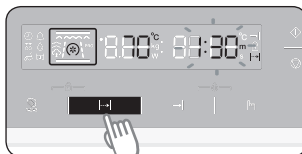
2. Paina **SELECT (VALITSE)** -näppäintä. Lämpötila vilkkuu näytössä (oletusasetus: 70 °C).



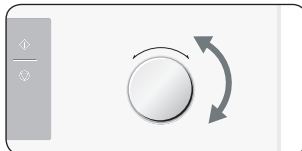
3. Aseta haluamasi lämpötila vilkkumisen aikana kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.
  - Lämpötila-asetus: 60-100 °C



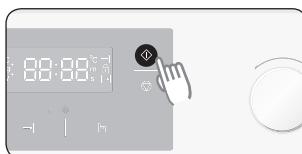
4. Paina **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä. Aika vilkkuu näytöllä.
  - Kypsennysaika-asetus: enintään 10 tuntia.



5. Aseta haluamasi kypsennysaika vilkkumisen aikana kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



6. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.



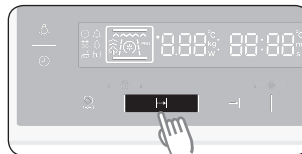
## KYPSENNYSAJAN ASETTAMINEN

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

1. Valitse haluamasi uunitila ja lämpötila.

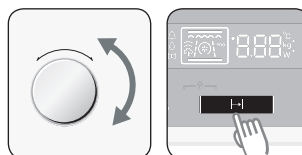


2. Paina **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä.

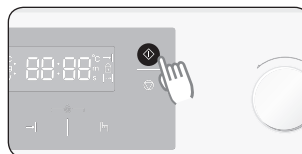


3. Aseta haluamasi kypsennysaika kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.

- Päätä kypsennysajan asetus painamalla **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä.
- Kypsennysaika-asetus: enintään 10:00 tuntia.



4. Kun painat **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä, uuni käynnistyy heti.

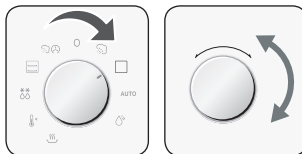


- 1) Voit nollata ohjelmoidun kypsennysajan samassa järjestyksessä kuin yllä.
- 2) Kun asetettu aika on kulunut, uunista kuuluu äänimerkki ja siitä katkeaa virta.
- 3) Voit peruuttaa ohjelmoidun kypsennysajan painamalla **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä ja asettamalla ajan nollaan **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsimella.

## LOPETUSAJAN ASETTAMINEN

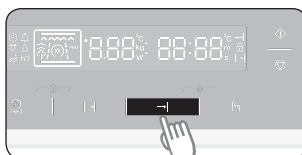
Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit asettaa kypsennyksen lopetusajan. Kun asetettu aika päättyy, vastuksista katkeaa automaattisesti virta.

1. Valitse haluamasi uunitila ja lämpötila.



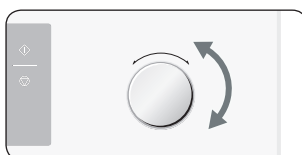
2. Paina **END TIME (LOPETUSAIKA)** -näppäintä. Nykyinen aika vilkkuu näytössä.

**Esimerkki:** Nykyinen aika on 13:00. Nykyinen kellonaika "13:00" vilkkuu.



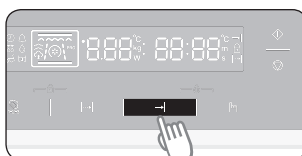
3. Aseta haluamasi tunnit ja minuutit (14:00) kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.

**Esimerkki:** Haluttu aika on 14:00.



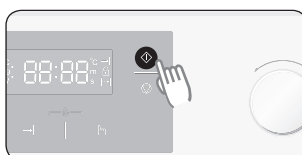
4. Paina **END TIME (LOPETUSAIKA)** -näppäintä uudelleen.


**Esimerkki:** Nykyinen aika on 13:00.  
Haluttu lopetus aika on 14:00.



5. Käynnistä uuni painamalla **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä. Uuni käynnistyy heti.

**Esimerkki:** Kypsennysaika "1:00" näkyy näytössä.



-  1) Kypsennysaika laskee ajanäytössä. Kun asetettu aika on kulunut, uunista kuuluu äänimerkki ja siitä katkeaa virta.
- 2) Voit parantaa kypsennystulosta säätämällä ennalta asetettua kypsennysaikaa kypsennyksen aikana **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsimella.
- 3) Voit peruuttaa ohjelmoidun lopetusajan painamalla **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä ja asettamalla ajan nollaan **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsimella.

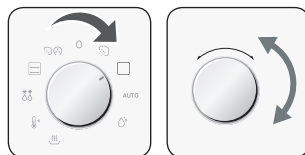
## VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

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

**Esimerkki:** Nykyinen aika: 12:00.

Valmistusaika: 2:00, jos haluat lopettaa kypsennyksen klo 18:00.

1. Valitse uunitila ja haluamasi toiminto.

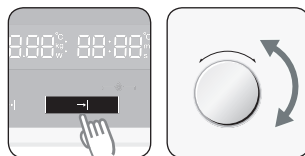


2. Paina **COOK TIME (KYPSENNYSAIKA)** -näppäintä ja aseta haluamasi kypsennysaika (2:00).



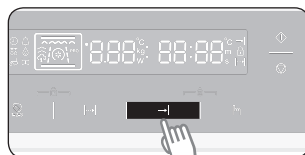
3. Paina **END TIME (LOPETUSAIKA)** -näppäintä.

- Kypsennysaika lisätään nykyiseen aikaan, ja näytössä näkyy "14:00".
- Aseta haluamasi lopetus aika (18:00).



4. Paina **END TIME (LOPETUSAIKA)** -näppäintä.

- Uuni käynnistyy automaattisesti varattuun aikaan kello 16:00.
- Kypsennysaika näkyy näytössä kypsennyksen alussa.



- Kypsennysaikaa ja lopetus aikaa voidaan muuttaa ennen varattua aikaa.
- Kun asetettu aika on kulunut, uunista kuuluu äänimerkki, näytössä vilkkuu "0:00" ja siitä katkeaa virta.



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

## AUTOMAATTITILAN KÄYTTÖ

Automaattitilassa voit helposti valita sopivan asetuksen lempiruokiesi kypsentämiseen, paahattamiseen tai paistamiseen 35 ennalta ohjelmoidusta asetuksesta. Valmistusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita jokin 35 asetuksesta, asettaa paino ja käynnistää kypsennys.

### Automaattitilan asettaminen

1. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** **AUTO**-asentoon.



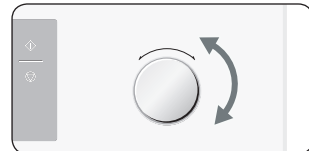
2. Valitse automaattitilan toiminto kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta. Kaikki 35 automaattitilan asetusta on kuvattu taulukossa sivuilla 48-50.



3. Paina **SELECT (VALITSE)** -näppäintä. Painon vaihteluväli alkaa vilkkua näytössä.

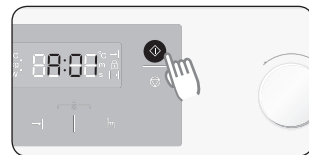



4. Jos haluat muuttaa painoa, käännä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.

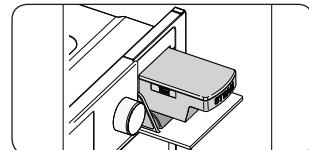


5. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.

- Automaattinen kypsennys käynnistyy. Kun kypsennys on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu neljä kertaa teksti "End" (Valmis). Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa.



6. Jos näytöllä näkyy merkki , täytä vesisäiliö ylärajan merkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita ruoka uuniin.



- Osa automaattiohjelmista on keskeytymättömiä. Osa edellyttää ruoan kääntämistä. Uuni antaa tarvittaessa äänimerkin.
- Uunin lämpötila-asetus näkyy näytössä automaattiohjelman aikana.
- Lämpötilaa ja aikaa ei voi muuttaa kypsennyksen aikana.

## OPAS AUTOMAATTITILAN ASETUKSIIN

Seuraavassa taulukossa on 35 automaattiohjelmaa höyrykypsennykseen, paistoon, grillaukseen, paahtoon ja uudelleenlämmitykseen. Taulukosta löytyvät tarvittavat määrät ja muut suositukset. Aina ennen kuin käytät ohjelmia, täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Muut ohjelmat toimivat kiertoilmatilassa tai grillitilassa. Käytä grillikintaita, kun otat astiat uunista!

### 1. Höyrystäminen

Ei	Ruokalaji	Paino	Varusteet	Uunitaso	Suositus
A:01	Parsakaalin kukinnot	0,2-0,6	Höyrytysastia, reiällinen	2	Laita parsakaalin kukinnot höyrytysastiaan ja käynnistä kypsennys painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä.
A:02	Kukkakaalin kukinnot	0,2-0,6	Höyrytysastia, reiällinen	2	Laita kukkakaalin kukinnot höyrytysastiaan ja käynnistä kypsennys painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä.
A:03	Höyrytetty kalafilee, 2 cm	0,2-1,0	Höyrytysastia, reiällinen	2	Laita kalafilee (2 cm) höyrytysastiaan. Käynnistä kypsennys painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä. Voit käyttää uunin pohjalla uunipeltiä nesteen keräämiseen.
A:04	Höyrytetty kalapihvi, 3 cm	0,2-1,0	Höyrytysastia, reiällinen	2	Laita kalapihvi (3 cm) höyrytysastiaan. Käynnistä kypsennys painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä. Voit käyttää uunin pohjalla uunipeltiä nesteen keräämiseen.
A:05	Höyrytetyt katkaravut	0,2-0,5	Höyrytysastia, reiällinen	2	Laita katkaravut (raa'at, kypsentämättömät ja kuoritut tai kuorimattomat) höyrytysastiaan. Käynnistä kypsennys painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä. Voit käyttää uunin pohjalla uunipeltiä nesteen keräämiseen.
A:06	Höyrytetty broilerinrinta	0,2-1,0	Höyrytysastia, reiällinen	2	Laita broilerinrinta höyrytysastiaan ja käynnistä kypsennys painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä. Voit käyttää uunin pohjalla uunipeltiä nesteen keräämiseen.
A:07	Kananmunat, keskikoko, kovat	0,1-0,6	Höyrytysastia, reiällinen	2	Lävistä reikä keskikokoisiin (M) kananmuniin. Laita 2-10 kananmunaa höyrytysastiaan. Jos pidät kovemmista kananmunista, jätä ne seisomaan muutamaksi minuutiksi.
A:08	Höyrytetyt halkaistut perunat	0,4-0,8	Höyrytysastia, reiällinen	2	Halkaise perunat (kunkin paino 150-200 g) ja laita ne höyrytysastiaan. Käynnistä kypsennys painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä.
A:09	Valkoinen riisi	0,2-0,4	Uuniritilä	2	Jaa valkoinen riisi (basmati- tai pandanriisi) tasaisesti matalaan pyrex-astiaan. Lisää 200 ml kylmää vettä 100 grammalle riisiä. Hämmennä höyrytyksen jälkeen.
A:10	Höyrytetty vanukas	0,4-0,6	Höyrytysastia, reiällinen	2	Laita vanukasseos kuuteen pieneen vanukasastiaan (100 ml kuhunkin). Peitä kelmulla. Laita astiat höyrytysastiaan.
A:11	Kuivien hedelmien liottaminen	0,1-0,5	Höyrytysastia, reiällinen	2	Laita kuivatut hedelmät (aprikoosit, luumut, omenat) höyrytysastiaan.
A:12	Suklaan sulatus	0,1-0,3	Höyrytysastia, reiällinen	2	Paloittele suklaata (tummaa suklaata tai leivontasuklaata) pieneen pyrex-lasiastiaan ja peitä se muovikelmulla tai kannella. Laita astia höyrytysastiaan. Pidä peitettynä ohjelman ajan. Hämmennä hyvin pois ottamisen jälkeen. (Lyhennä aikaa 5 minuuttia, jos käytät valko- tai maitosuklaata.)

## 2. Leivonta

Ei	Ruokalaji	Paino	Varusteet	Uunitaso	Suositus
A:13	Omenapiirakka	1,2-1,4	Uuniritilä	1	Aseta omenapiirakka pyöreään metalliastiaan. Aseta se uuniritilälle. Paino sisältää omenan ja muut ainesosat.
A:14	Hedelmätortun pohja	0,3-0,5	Uuniritilä	2	Aseta taikina metalliseen astiaan uuniritilälle.
A:15	Mokkapalat	0,5-0,7	Uuniritilä	2	Aseta taikina pyöreään lasiseen pyrex-astiaan tai keraamiseen astiaan uuniritilälle.
A:16	Voilla leivottu piirakka	0,5-0,7	Uuniritilä	1	Aseta taikina metalliseen astiaan uuniritilälle.
A:17	Vuokakakku	0,7-0,8	Uuniritilä	2	Kaada tuoretaikina sopivan kokoiseen, suorakulmaiseen metalliseen kakkuvuokaan (jonka pituus on 25 cm). Aseta vuoka uuniritilälle luukunsuuntaisesti.
A:18	Muffinssit	0,5-0,6	Uuniritilä	2	Kaada muffinssitaikina metalliseen muffinssiastiaan, johon mahtuu 12 muffinssia. Aseta vuoka uuniritilän keskelle.
A:19	Sokerikakku	0,3-0,6	Uuniritilä	1	Esilämmitä uuni 180 °C:seen perinteisessä tilassa. Laita 300 g taikinaa halkaisijaltaan 18 cm:n kokoiseen, 400 g 24 cm:n kokoiseen ja 500 g 26 cm:n kokoiseen pyöreään, mustaan metalliseen kakkuvuokaan. Aseta vuoka uuniritilän keskelle.
A:20	Kotitekoinen pizza	0,6-1,0	Uunipelti	1	Aseta pizza uunipellille. Painoalueissa on otettu huomioon myös täytteet, kuten kastike, kasvikset, kinkku ja juusto.

## 3. Grillaus

Ei	Ruokalaji	Paino	Varusteet	Uunitaso	Suositus
A:21	Naudanpihvi, ohut, kypsä	0,3-0,6	Uuniritilä/ Uunipelti	4 / 1	Grillitilaa käytettäessä suosittelemme uunin esilämmittämistä 250 °C:seen 5 minuutin ajan. Aseta naudanpihvit rinnakkain keskelle uuniritilää ja uunipeltiä. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä.
A:22	Paloiteltu kana	0,5-0,7 1,0-1,2	Uuniritilä/ Uunipelti	4 / 1	Sivele kylmät kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta nahkapuoli alaspäin uuniritilälle ja uunipellille. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä.
A:23	Kanan koipinuijat	0,5-0,7	Uuniritilä/ Uunipelti	4 / 1	Laita marinoidut kanan koipinuijat rinnakkain uuniritilälle ja uunipellille. Käännä se heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä.
A:24	Kalapihvi	0,3-0,6	Uuniritilä/ Uunipelti	4 / 1	Marinoi kalafileet (1 cm) ja aseta ne rinnakkain uuniritilälle ja uunipellille. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä.
A:25	Kalafilee	0,3-0,6	Uuniritilä/ Uunipelti	4 / 1	Marinoi kalafileet (1 cm) ja aseta ne rinnakkain uuniritilälle ja uunipellille. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä.
A:26	Lampaankyljykset	0,3-0,6	Uuniritilä/ uunipelti	4 / 1	Marinoi lampaankyljykset. Aseta lampaankyljykset uuniritilälle ja uunipellille. Käännä heti, kun uuni antaa äänimerkin, ja jatka painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä.

#### 4. Paistaminen

Ei	Ruokalaji	Paino	Varusteet	Uunitaso	Suositus
A:27	<b>Kokonainen kana</b>	1,0-1,1 1,2-1,3	Uuniritilä/ Uunipelti	2 / 1	Sivele jäädytetty kana öljy-mausteseoksella. Aseta rintapuoli alaspäin keskelle uuniritilää uunipellin kanssa. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä. Anna seistä 5 minuutin ajan kypsennyksen jälkeen.
A:28	<b>Naudanpaisti, raaka/medium</b>	1,1-1,3	Uuniritilä/ Uunipelti	2 / 1	Voitele naudanpaisti öljyllä ja mausteilla (vain pippurilla, suola tulee lisätä paistamisen jälkeen). Aseta se uuniritilälle ja uunipellille rasvapuoli alaspäin. Käännä heti, kun uuni antaa äänimerkin, ja jatka kypsennystä painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä. Paistamisen jälkeen ja 5-10 minuutin seisotuksen ajaksi liha tulee kääriä alumiinifolioon.
A:29	<b>Porsaanpaisti</b>	0,7-0,9	Uuniritilä/ Uunipelti	2 / 1	Aseta öljy-mausteseoksella voideltu porsaanpaisti rasvapuoli alaspäin uuniritilälle ja uunipellille. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka valmistusta painamalla käynnistyspainiketta.
A:30	<b>Kokonainen kala</b>	0,4-0,8	Uuniritilä/ Uunipelti	2 / 1	Sivele koko kala öljyllä, yrteillä ja mausteilla. Aseta kalat rinnakkain, pää pyrstöä vasten, uuniritilälle ja uunipellille. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla <b>START (KÄYNNISTÄ)</b> -näppäintä. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kokonaisen kalan kanssa, esimerkiksi taimen tai hauki.
A:31	<b>Paahdetut kasvikset</b>	0,2-0,5	Uunipelti	4	Aseta kasvikset, kuten viipaloitu kesäkurpitsa, viipaloitu paprika, viipaloitu munakoiso, herkkusieniä ja kirsikkatomaatteja uunipellille. Sivele oliiviöljyn, yrttien ja mausteiden seoksella.
A:32	<b>Uuniperuna</b>	0,4-0,8	Uunipelti	2	Käytä keskikokoisia perunoita. Huuhtele ja pese perunat. Sivele niiden kuorten päälle oliiviöljyn, suolan, pippurin ja yrttien seosta. Asettele perunat rinnakkain uunipellille.

#### 5. Automaattinen uudelleenlämmitys

Ei	Ruokalaji	Paino	Varusteet	Uunitaso	Suositus
A:33	<b>Pakastepizza</b>	0,3-0,4 0,4-0,5	Uuniritilä	2	Aseta pakastepizza uuniritilän keskelle.
A:34	<b>Pakastetut uuniperunat</b>	0,4-0,5	Uunipelti	2	Levitä pakastetut uuniperunat tasaisesti uunipellille.
A:35	<b>Pakastetut kalapaukot</b>	0,3-0,5	Uunipelti	2	Aseta pakastetut kalapaukot tasaisesti uunipellille. Saat paremman tuloksen, kun käännät ne äänimerkin jälkeen.

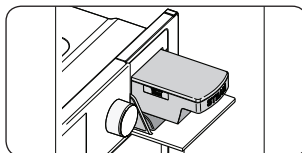


## AUTOMAATTISEN SULATUSTILAN KÄYTTÖ

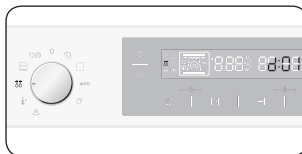
### Automaattisen sulatustoiminnon asetukset \*\*

Seuraavassa taulukossa kuvataan viisi automaattista sulatusohjelmaa. Siitä löytyvät tarvittavat määrät ja muut suositukset.

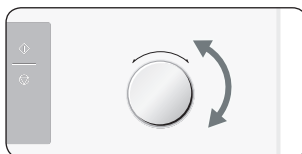
1. Täytä vesisäiliö ylärajan merkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita tämän jälkeen ruoka uuniin.



2. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** automaattisen sulatustilan asentoon \*\*.



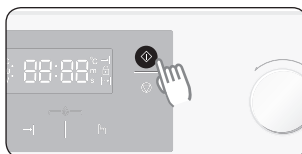
3. Valitse automaattinen sulatustoiminto kääntämällä **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MONITOIMIVALITSIN)** -valitsinta.



4. Paina **SELECT (VALITSE)** -näppäintä. Painon vaihteluväli alkaa vilkkua näytössä.



5. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä.



## Opas automaattisen sulatustilan asetuksiin

Ei	Ruokalaji	Paino	Seisotusaika	Uunitaso
d-1	<b>Pakastetun lihan sulattaminen</b> (-18 °C)	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Suojaa reunat aina alumiinifoliolla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa. Aseta liha uuniritilälle. Aseta uuniritilä uunitasolle 2 ja uunipelti uunitasolle 1.
d-2	<b>Pakastetun linnunlihan sulattaminen</b> (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Suojaa aina koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitetun kanan kanssa. Aseta linnunliha uuniritilälle. Aseta uuniritilä uunitasolle 2 ja uunipelti uunitasolle 1.
d-3	<b>Pakastetun kalan sulattaminen</b> (-18 °C)	0,3-0,8	10-30	Suojaa aina kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafiloidien kanssa. Aseta kala uuniritilälle. Aseta uuniritilä uunitasolle 2 ja uunipelti uunitasolle 1.
d-4	<b>Pakastetun leivän sulattaminen</b> (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Aseta leipä vaakatasoon luukunsuuntaisesti uunipellille, uunitasolle 2. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille viipaloituille leiville sekä sämpylöille ja patongeille.
d-5	<b>Pakastettujen hedelmien sulattaminen</b> (-18 °C)	0,2-0,6	5-10	Levitä hedelmät tasaisesti uunipellille, uunitasolle 2. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille viipaloituille hedelmille sekä marjoille.



- Lihan (erityisesti linnunlihan) sulattamisen jälkeen pidä tyhjää uunia toiminnassa kiertoilmatilassa noin 10 minuuttia (200 °C). Tämä tappaa uuniin jääneet bakteerit.
- Älä pakasta sulanutta ruokaa uudelleen.



- 1) Kun olet lopettanut sulatuksen, kaada vesi pois rasvapelliltä ja tyhjennä vesisäiliö.
- 2) Jos uunin sisätilassa on vettä, pyyhi se pois kuivalla liinalla.
- 3) Jäähdytystuuletin pysyy aina toiminnassa 3-10 minuutin ajan automaattisen sulatuksen jälkeen. Tämä ei ole vika, joten sinun ei tarvitse olla huolissasi.

# KOEKEITTIÖSSÄ TESTATUT RUUAT

Standardi EN 60350

## 1. Leivonta

Suosituksot perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön. Aseta uunipelti uuniin niin, että viisto sivu on luukkua kohti.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uunitaso	Valmistustila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Pienet kakut	Uunipelti	2	Tavallinen uuni	150-170	20-30
		2	Kiertoilma	150-170	20-25
	Uunipelti + Uunipelti	1 + 4	Monitasokypsennys	150-160	20-30
Rasvaton sokerikakku	Irtopohjavuoka grillirillillä (tummapintainen, ø 26 cm)	1	Tavallinen uuni	160-180	20-30
		1	Kiertoilma	150-160	30-35
Murokakku	Uunipelti	2	Tavallinen uuni	150-160	20-30
		2	Kiertoilma	150-160	20-30
Hiivalla valmistettu omenakakku	Uunipelti	1	Tavallinen uuni	150-160	40-50
		1	Kiertoilma	150-160	45-55
Omenapiiras	Grillirillä + 2 irtopohjavuokaa * (tummaa, ø 20 cm)	1 diagonaalisesti	Pizza (kiertoilma + alalämpö)	170-190	70-90

\* Kaksi kakkua asetetaan rillälle toinen taakse vasemmalle ja toinen eteen oikealle.

## 2. Grillaus

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia grillitoiminnolla.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uunitaso	Valmistustila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Vehnäpaahtoleipä	Uunirillä	4	Grilli	250 °C	1.: 1-2 2.: 1-2
Hampurilaiset * (12 kpl)	Uunirillä + Uunipelti (nesteon keräämiseen)	4	Grilli	250 °C	1.: 10-15 2.: 10-15

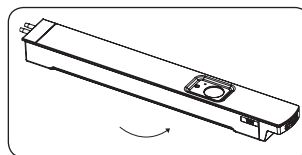
# kalkinpoisto ja puhdistus

## KALKINPOISTOTILA

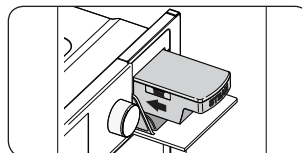
Kun näytössä näkyy viesti , uunista täytyy poistaa kalkki.

Jos et tee kaksivaiheista kalkinpoistoa (puhdistusta ja huuhtelua), kalkinpoistoviesti ei poistu näytöstä. Jos käytät höyrytystilaa vielä kaksi tuntia kalkinpoistoviestin näkymisen jälkeen, höyrytystoimintoja rajoitetaan.

1. Kaada 500 ml kalkinpoistoaineen ja puhtaan veden liuosta vesisäiliöön. Katso sekoitussuhde kalkinpoistoaineen käyttöoppaasta.



2. Sulje vesisäiliön kansi, ennen kuin asennat säiliön laitteeseen.

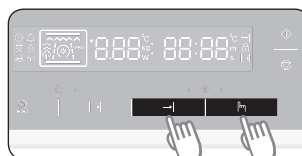


3. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN)** "OFF" (**SAMMUTA**)-asentoon.



4. Sulje luukku ja pidä sekä **END TIME (LOPETUSAIKA)**- että **SELECT (VALITSE)**-näppäimiä painettuina. Näytössä näkyy 50 minuuttia, ja kalkinpoisto alkaa.

- Puhdistusvaihe: 40 min
- Huuhteluvaihe: 10 min



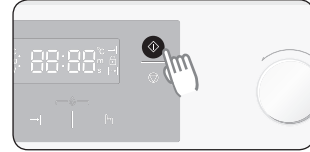
5. Kun toiminto on ollut käynnissä noin 40 minuuttia, näytössä näkyy "10:00", toiminto keskeytyy ja kuulet äänimerkin. Poista säiliö ja kaada pois siihen mahdollisesti jäänyt vesiliuos.

Pese säiliö vedellä ja täytä se puhtaalla vedellä ylärajan merkinä toimivaan viivaan asti. Asenna säiliö takaisin laitteeseen.



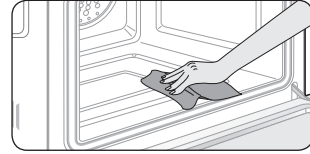
- Kun näytössä näkyy "10:00", sinun on tehtävä huuhteluvaihe 25 minuutin kuluessa. Muutoin laite nollautuu 25 minuutin jälkeen ja sinun on tehtävä kalkinpoisto uudelleen.

6. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä. Laitteen huuhtelu puhtaalla vedellä alkaa. Kymmenen minuutin kuluttua kalkinpoisto on valmis.



7. Kun toiminto on valmis, laite antaa äänimerkin. Tyhjennä sekä säiliö että rasvapelti ja puhdista säiliö vedellä.

8. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisätilat kuivalla liinalla.

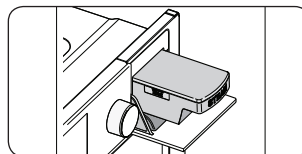


- Suosittelimme käyttämään sitruunahappoa laitteen kalkin poistamiseen. Sitruunahappo on erittäin tehokas kalkinpoistaja, joka koostuu luonnollisista, luonnossa täysin hajoavista aineista. Se on syövyttämätön, mieto happo, jolla ei ole haitallisia ympäristövaikutuksia. Paitsi että se on tehokas kalkinpoistaja, sillä on myös antimikrobinen, puhdistava vaikutus. Sen avulla voi varmistaa, että laitteen sisäosat pysyvät hygieenisinä ja että ruoan maku säilyy luonnollisena pitkänkin käytön jälkeen. Samalla se pidentää laitteen käyttöikää.
- Höyrytykseen käytetään vettä, joka sisältää kalsiumia ja magnesiumia. Lämmityksen aikana vesi haihtuu ja vain siinä kelluvat aineet (mineraalit) jäävät jäljelle (ne eivät ole haitallisia ihmisille).
- Jos kalkinpoisto-ohjelma keskeytetään, ennen kuin se on valmis, ohjelma on aloitettava uudelleen alusta.

## HÖYRYPUHDISTUSTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Höyrypuhdistustoiminnon avulla voit puhdistaa uunin 10 minuutissa. HÖYRYPUHDISTUKSEEN kuluu aikaa 7 minuuttia ja prosessin valmiustila kestää 3 minuuttia. Näiden 3 minuutin aikana höyry imeytyy ruoantähteisiin ja tämän jälkeen voit pyyhkiä tähtet pois laitteen sisäkatosta ja seinämistä pehmeää liinaa käyttäen.

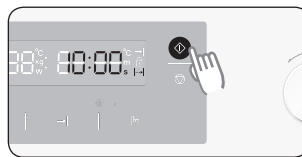
1. Täytä vesisäiliö ylärajan merkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen.



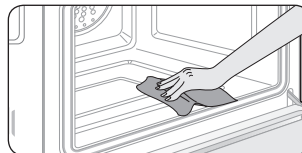
2. Käännä **MODE SELECTOR (TILANVALITSIN) STEAM CLEAN (HÖYRYPUHDISTUSASENTOON).**



3. Paina **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä. Uuni käynnistyy automaattisesti.

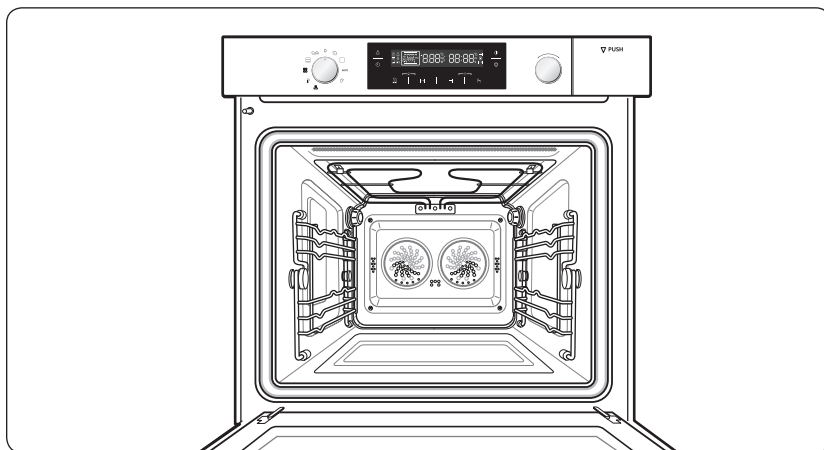


4. Kun toiminto on valmis, avaa luukku ja pyyhi uunin sisätilat kuivalla liinalla.



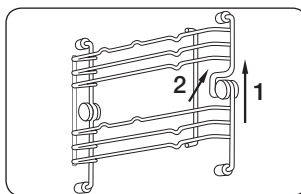
- Käytä tätä toimintoa vain, kun uuni on viilentynyt täysin huoneenlämpöiseksi.
- ÄLÄ käytä tislattua vettä.
- ÄLÄ käytä paine- tai höyrypesureita turvallisuussyistä.

## PUHDISTUS



### 1. Uunin sisätilan puhdistus.

- Nosta vasenta ja oikeaa sivuritilää edestä (1). Siirrä niitä keskustaa (2) kohti ja vedä ne irti. Pyyhi kaikki lika pois uunin sisäkatosta ja seinämistä neutraaliin puhdistusaineeseen kastetulla liinalla.
- Kun olet valmis, asenna molemmat sivuritilät takaisin oikeille paikoilleen.
- Höyrypuhdistuksella voi poistaa jopa pinttyneet, vaikeat tahrat ja kuivat ruoantähteet.



### 2. Uunin pinnan, ohjaustaulun ja lasin puhdistus.

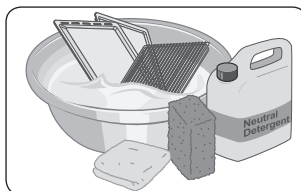
- Uunin pinnan voi pyyhkiä kostealla tiskirätillä ja sen jälkeen kuivalla liinalla, jotta kaikki vesi saadaan pois.
- Älä käytä voimaa, kun puhdistat ohjaustaulua, sillä se voi vaurioitua.
- Pyyhi läpinäkyvä lasi neutraaliin puhdistusaineeseen kastetulla tiskirätillä ja poista sen jälkeen kaikki vesi huolellisesti kuivalla liinalla.

### 3. Vesisäiliön ja pellin puhdistus.

- Pyyhi nämä osat neutraaliin puhdistusaineeseen kastetulla pesusienellä ja huuhtelee sen jälkeen vedellä.

### 4. Varusteiden puhdistus.

- Pyyhi nämä osat neutraalilla puhdistusaineella ja kuivaa ne, ennen kuin asetat ne takaisin uunin sisätilaan.
- Kun puhdistat varusteita pesimellä, älä käytä voimaa, ettet vaurioittaisi varusteiden pinnoitetta.



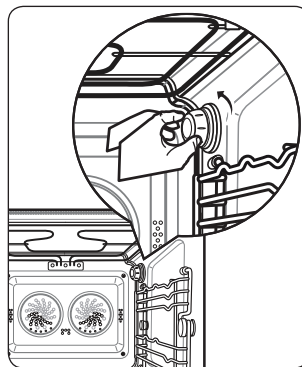


- ÄLÄ KOSKAAN käytä bentseeniä, ohennusainetta tai metallista pesintä puhdistamiseen. Tämä saattaa aiheuttaa pintavaurioita tai värinmuutoksia.
- Älä ruiskuta vettä laitteeseen, kun puhdistat sitä. Tämä voi johtaa sähköiskuun tai tulipaloon.
- Älä aseta vesisäiliötä äläkä peltiä suoraan auringonvaloon, kun kuivatat niitä. Tämä saattaa aiheuttaa epämuodostumia tai muita vaurioita.
- Älä irrota luukun tiivistettä kovakouraisesti uunin sisätilasta puhdistusta varten.

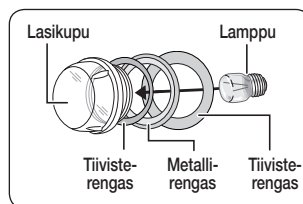
## LAMPUN VAIHTO

### Uunin takalampun vaihto ja lasikuvun puhdistus

1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä.



2. Irrota metallirengas ja kaksi tiivisterengasta ja puhdista lasikupu.
3. Asenna paikoilleen tarvittaessa uusi, 300 °C:n kuumuuden kestävä uunilamppu (25 W, 230 V).
4. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.



5. Asenna lasikupu paikoilleen.



# ongelmatilanteet sekä virhe- ja turvallisuuskoodit

## ONGELMATILANTEET

Jos uunin käytössä on ongelmia, koeta alla annettuja ratkaisuja. Ratkaisut saattavat säästää aikaa ja niiden avulla voidaan välttää huoltokäyntejä.

### Uunin näyttö ja uuni eivät toimi.

- Varmista, että virtapistoke on kytketty kunnolla maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos pistorasian sähkönsyöttöä ohjataan seinäkytkimellä, varmista, että virta on kytketty seinäkytkimestä.
- Irrota virtapistoke pistorasiasta, odota kymmenen sekuntia ja kytke virtapistoke takaisin.
- Palauta vikavirtakatkaisin tai vaihda palanut sulake.
- Kytke uuni eri pistorasiaan.
- Kytke pistorasiaan eri laite. Jos toinen laite ei toimi, pyydä pätevää sähköasentajaa korjaamaan pistorasia.

### Uunin näyttö toimii, mutta virta ei kytkeydy.

- Varmista, että luukku on suljettu kunnolla.
- Tarkista, ettei luukun tiivisteeseen ole jäänyt kiinni pakkausmateriaalia tai jotain muuta.
- Tarkista, ettei luukku tai luukun kytkin ole vaurioitunut.
- Paina CANCEL (PERUUTA) -näppäintä kaksi kertaa ja syötä kaikki kypsenysohjeet.

### Uuni ei käynnisty, kun painat käynnistä -näppäintä.

- Varmista, että luukku on suljettu kunnolla.

### Savua ja pahaa hajua ensimmäisen käyttökerran aikana.

- Tämä on tilapäistä ja johtuu siitä, että laitteen osat lämpiävät ensimmäistä kertaa.  
Poista varusteet ja käytä uunia kiertoilma-asetuksella 200 °C:ssa 30 minuuttia ennen käyttöä.  
Tästä esikuumennuksesta syntyy erityinen haju. Tämä on normaalia. Varmista keittiösi hyvä tuuletus tämän toimenpiteen aikana.

### Virta katkeaa, ennen kuin asetettu aika on kulunut.

- Tämä voi johtua sähkökatkoksesta. Jos kyseessä oli sähkökatkos, kellonajan näytössä näkyy 88:88.
- Aseta kello ja mahdolliset kypsenysohjeet uudelleen.
- Palauta vikavirtakatkaisin tai vaihda palanut sulake.
- Varmista, että uuni on asetettu oikein asennusoppaan mukaisesti.

### Ruoka on ylikypsää tai raakaa.

- Varmista, että kypsennysaika on asetettu oikein ruoan tyyppin mukaan.
- Varmista, että lämpötila on asetettu sopivaksi.

### Ruoka ei ole kypsynyt lainkaan.

- Varmista, että luukku on suljettu kunnolla.
- Tarkista, onko viivästetty käynnistys asetettu oikein ja/tai onko **START (KÄYNNISTÄ)** -näppäintä painettu.
- Palauta vikavirtakatkaisin tai vaihda palanut sulake.

### Käyntiääni on liian kova.

- Uuni pitää ääntä käytön aikana. Tämä on normaalia.  
Jos kuulet jatkuvasti epänormaalia ääntä, ota yhteys Samsungin asiakaspalveluun.

### Lamppu ei toimi.

- Lamppu on löysällä tai rikki. Kiristä tai vaihda lamppu.
- Valoa ohjaava kytkin on rikki. Ota yhteys Samsungin asiakaspalveluun.

### Tuuletin jatkaa toimintaansa vielä uunin sammuttamisen jälkeen.

- Tämä on normaalia. Jäähdytystuuletin saattaa jatkaa uunin jäähdyttämistä virran katkaisun jälkeen.

### Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.

- Tämä on normaalia. Kuivaa valmistuksen jälkeen.

### Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.

- Tämä on normaalia.

### Höyryn ulosvirtaus luukun ympärillä tai ilmanpoistoaukoista.

- Tämä on normaalia. Mitä enemmän ritalöitä käytetään tai mitä enemmän ruokaa kypsennetään, sitä enemmän höyryä näkyy.

### Uunista kuuluu outoa ääntä höyrytystilassa.

- Tämä on normaalia. Vesipumppu saattaa edelleen syöttää vettä höyrygeneraattoriin.

### Höyryä on liian vähän höyrytystilassa.

- Muuta uunin höyrytasoa. Jos höyryä on jatkuvasti liian vähän, ota yhteys Samsungin asiakaspalveluun.

### Uunista kuuluu outoa ääntä sen jälkeen kun höyrytystila on poistettu käytöstä.

- Tämä on normaalia. Poistopumppu voi edelleen poistaa jäljelle jäänyttä vettä höyrygeneraattorista sen jälkeen kun höyrytystila on poistettu käytöstä.

## VIRHE- JA TURVALLISUUSKOODIT

Koodi	Ongelma	Toimintaohje
<div>SE</div>	<b>NÄPPÄIMEN OIKOSULKUVIRHE</b> Tämä virhe esiintyy, kun näppäintä on pidetty painettuna yli 60 sekuntia.	Pysäytä uuni painamalla <b>STOP/CANCEL (PYSÄYTÄ/PERUUTA)</b> -näppäintä. Käynnistä uuni uudelleen sen jäähtyttyä.  Jos uunin ongelma ei poistu edellä mainitun toimenpiteen jälkeen, ota yhteys valtuutettuun SAMSUNGin asiakaspalveluun.
<div>E-23</div>	<b>LÄMPÖTILA-ANTURIN TAVOITELÄMPÖTILAN VIRHE</b> Tämä esiintyy, kun esilämmitys ei ole valmis ja sisätilan lämpötila on alle 120 °C 30 minuutin ajan.	Jos mikä tahansa näistä virheistä tapahtuu, ota yhteyttä SAMSUNGin asiakaspalveluun.
<div>E-21</div>	<b>AVOIMESTA LÄMPÖTILA-ANTURISTA JOHTUVA VIRHE</b> Tämä johtuu viallisesta anturista, irronneista johdoista tai viallisesta piirilevystä.	
<div>E-22</div>	<b>LÄMPÖTILA-ANTURIN OIKOSULKUVIRHE</b> Tämä johtuu viallisesta anturista, irronneista johdoista tai viallisesta piirilevystä.	
<div>E-24</div>	<b>EPÄNORMAALISTA LÄMPÖTILASTA JOHTUVA VIRHE</b> Tämä esiintyy, kun sisätilan lämpötila on yli 250 °C 10 minuutin ajan.	
<div>E-71</div>	<b>LÄMPÖTILA-ANTURIN OIKOSULKUVIRHE</b> Tämä johtuu viallisesta anturista, irronneista johdoista tai viallisesta piirilevystä.	
<div>E-72</div>	<b>EPÄNORMAALISTA LÄMPÖTILASTA JOHTUVA VIRHE</b> Tämä johtuu viallisesta anturista, irronneista johdoista tai viallisesta piirilevystä.	
<div>E-81</div>	<b>TIEDONSIIRTOVIRHE</b>	
<div>E-83</div>		
<div>E-51</div>		
<div>E-53</div>		

# tekniset tiedot

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

## TEKNISET TIEDOT

<b>Malli</b>		NQ50C7935ES
<b>Virtalähde</b>		230 V / 50 Hz
<b>Virrankulutus</b>	Maksimiteho	3100 W
	Grilli	2500 W
	Kiertoilma	2400 W
	Höyry	2800 W
<b>Jäähdytysmenetelmä</b>		Jäähdyttävä tuuletinmoottori
<b>Mitat (L x K x S)</b>	Ulkomitat	595 x 454,2 x 570 mm
	Uunin sisämitat, Netto	555 x 445 x 548,8 mm
<b>Tilavuus</b>		50 litraa
<b>Paino</b>	Netto	n. 38,0 kg
	Kuljetuspaino	n. 41,5 kg

## TUOTETIETOLEHTI

SAMSUNG	SAMSUNG
Mallitunniste	NQ50C7935ES
Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi (EEI <sub>cavity</sub> )	77,63
Pesän energiatehokkuusindeksi	A+
Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC <sub>electric cavity</sub> )	-
Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uusin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatominnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,59 kWh/jakso
Pesien lukumäärä	1
Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö
Kunkin pesän tilavuus (V)	50 L
Uunin tyyppi	Sähkö
Laitteen massa (M)	38,0 kg
( 1 ) 1 kWh/jakso = 3,6 MJ/jakso	

Tiedot on määritetty standardin EN 60350-1 ja komission asetusten (EU) N:o 65/2014 ja (EU) N:o 66/2014 mukaan.

### ■ Energiansäästövinikit

- Uunin ovi pitäisi pitää suljettuna paiston aikana, paitsi kun ruokaa käännetään. Älä avaa ovea usein paistamisen aikana, jotta uunin lämpötila pysyisi tasaisena ja säästäisit energiaa.
- Jos paistoaika on pidempi kuin 30 minuuttia, uunin virta voidaan katkaista 5-10 minuuttia ennen paistoajan loppumista energian säästämiseksi. Jälkilämpö viimeistelee paiston.
- Suunnittele uunin käyttöä, jotta välttäisit uunin virran katkaisemisen kahden tuotteen paistamisen välillä, säästääksesi energiaa ja vähentääksesi uunin uudelleen lämmittämiseen menevää aikaa.
- Paista enemmän kuin yksi tuote kerrallaan aina kuin mahdollista.



# KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA

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

DG68-00471F-02



NQ50C7935ES

# Indbygget kombiovn med dampfunktion brugervejledning

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

**Planet  
First**

**100 %  
Recycled Paper**

Denne manual er trykt på 100 % genbrugspapir.

## forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.

**SAMSUNG**

# indhold

## OVNENS FUNKTIONER

12

- 12 Ovn
- 13 Ovnkontroller
- 14 Tilbehør

## INDEN DU STARTER

15

- 15 Indstilling af uret
- 16 Indstilling af energisparefunktionen
- 16 Slukning af bipperen
- 17 Børnelås
- 18 Opfyldning af vandbeholderen
- 19 Indstilling af vandets hårdhed

## OVNBRUG

20

- 20 Opvarmningstyper
- 23 Brug af dampfunktionen
- 27 Brug af den kombinerede dampfunktion
- 29 Brug af opvarmningsfunktionen
- 30 Brug af ovnfunktionen
- 41 Brug af tilberedning i flere riller
- 43 Brug af varmholdningsfunktionen
- 44 Indstilling af tilberedningstid
- 45 Indstilling af sluttiden
- 46 Indstilling af forsinket start
- 47 Brug af automenufunktionen
- 48 Vejledning til automenuindstillinger
- 51 Brug af funktionen automatisk optøning
- 53 Testmåltider
- 54 Afkalkningsfunktion
- 56 Brug af damprengøringsfunktionen
- 57 Rengøring
- 58 Udskiftning af pæren

## AFKALKNING OG RENGØRING

54

## FEJLFINDING OG INFORMATIONSKODE

59

- 59 Fejlfinding
- 61 Informationskoder

## TEKNISKE DATA

62

- 62 Tekniske data
- 63 Produktdataark



# sikkerhedsinformationer

## BRUG AF DENNE VEJLEDNING

Du har netop købt en SAMSUNG ovn. Brugervejledningen indeholder nyttige oplysninger om tilberedning med din ovn:

- Sikkerhedsforanstaltninger
- Velegnet tilbehør og køkkenudstyr
- Nyttige tilberedningstip
- Tilberedningstip

## OVERSIGT OVER SYMBOLER OG IKONER



ADVARSEL

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



FORSIGTIG

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



Advarsel; Brandfare



Advarsel; Varm overflade



Advarsel; Elektricitet



Advarsel; Eksplosive materialer



Forsøg IKKE.



Rør IKKE.



Demonter IKKE.



Følg anvisningerne nøje.



Tag strømstikket ud af stikkontakten.



Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød.



Ring til servicecentret for at få hjælp.



Bemærkning



Vigtigt

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

### LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

Sørg for, at disse sikkerhedsanvisninger overholdes til enhver tid.






**Kontroller, at følgende anvisninger følges, inden ovnen tages i brug.**

#### ⚠ ADVARSEL



Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller vejledning i 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 netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.
	Det bør være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Frakoblingen kan muliggøres ved at sørge for 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.
	<b>ADVARSEL:</b> Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Mindre børn bør holdes på afstand.
	En damprenser ikke må anvendes.
	<b>ADVARSEL:</b> Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risiko for elektrisk stød.
	<b>ADVARSEL:</b> 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, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller vejledning i 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.
	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.
	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.
-  Brug ikke ovnstativ til mikrobølgeovnstilstand.



## INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

### Generelt

### Tekniske data

**Elektrisk tilslutning: 230 V ~ 50 Hz**

### Dimensioner (B x H x D)

Udvendige mål : B 595 x H 454,2 x D 570

Indvendige mål (netto) : B 555 x H 445 x D 548,8

Dette apparat overholder EU's bestemmelser.

Bortskaffelse af emballage og apparat

Emballagen kan genbruges.

Emballagen kan bestå af følgende materialer:

- karton
- polyethylenfilm (PE)
- CFC-frit polystyren (stift PS-skum)

Bortskaf disse materialer på en ansvarlig måde og i overensstemmelse med statslige bestemmelser.

Myndighederne kan oplyse dig om, hvorledes du bortskaffer husholdningsapparater på en ansvarlig måde.

## **Sikkerhed**

Denne enhed bør udelukkende tilsluttes af en kvalificeret elektriker. Ovnene er IKKE designet til brug i et erhvervskøkken. Den må kun bruges til tilberedning af mad i eget hjem. Apparatet er varmt under og efter brug. Pas på, hvis der er mindre børn i nærheden.

## **Elektrisk tilslutning**

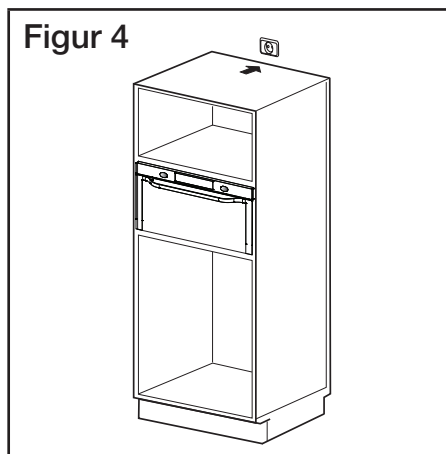
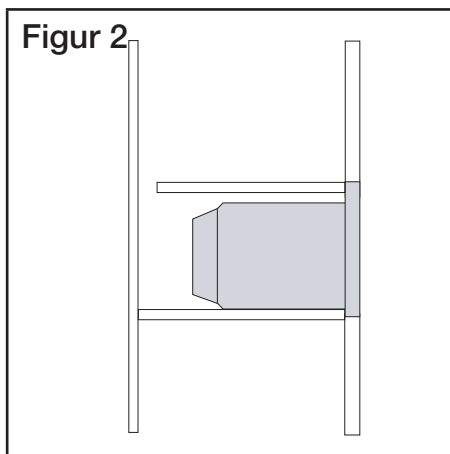
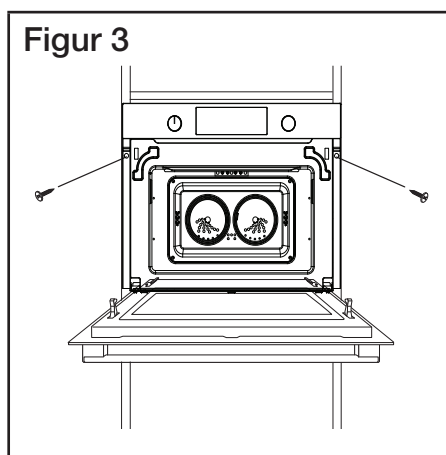
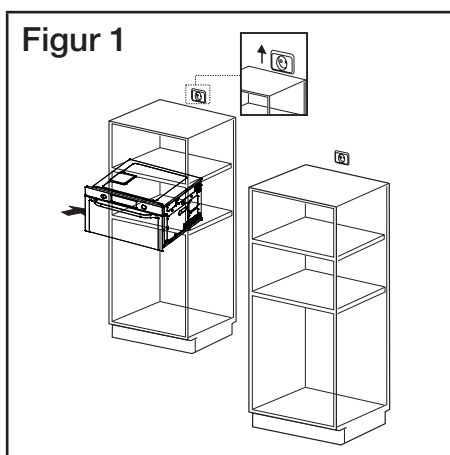
Den stikkontakt, som apparatet tilsluttes, skal overholde de gældende bestemmelser herfor. Det bør være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Frakoblingen kan muliggøres ved at sørge for adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

## **Installation i skabet**

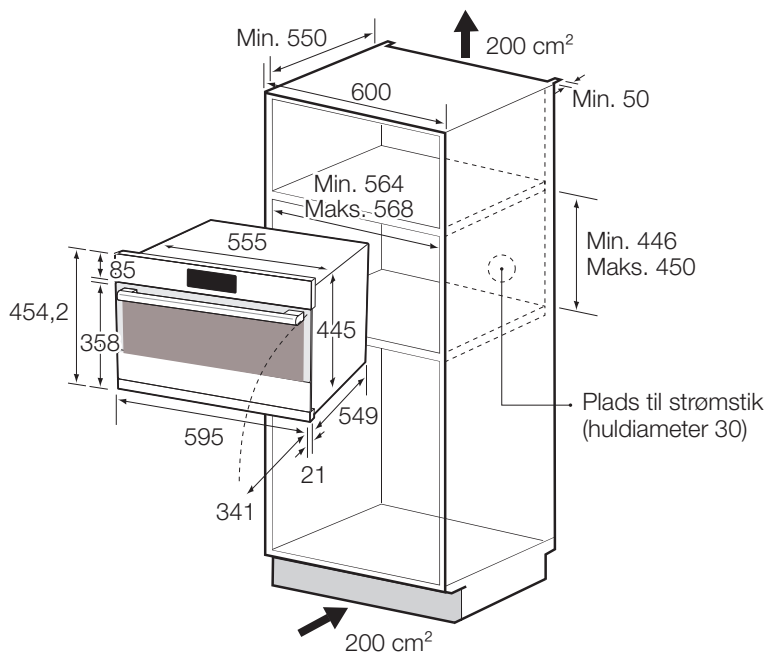
Køkkenskabe i kontakt med ovnen skal være varmeresistente op til 100 °C.

Samsung er ikke ansvarlig for skader på skabe, der skyldes varme.

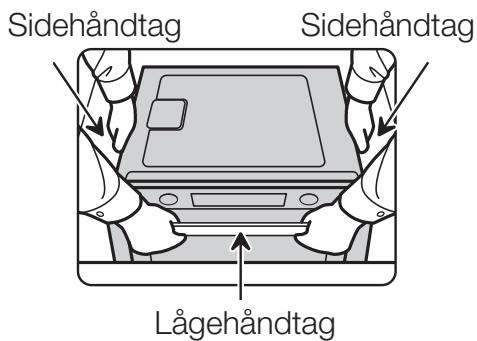
- Figur 1. Skub ovnen delvist ind i kabinettet. Sæt kabelforbindelsen i strømkilden.
- Figur 2. Skub ovnen helt ind i kabinettet.
- Figur 3. Fastgør ovnen med de to skruer (4 x 25 mm), der følger med.
- Figur 4. Udfør den elektriske tilslutning. Kontrollér, at apparatet fungerer.



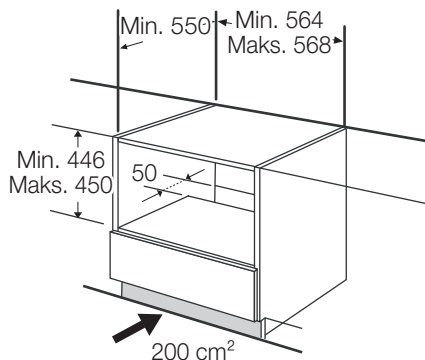
## Indbygningsmål



Sørg for at holde fast i apparatet ved de to sidehåndtag og lågehåndtaget, når produktet pakkes ud.



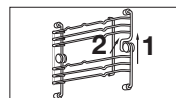
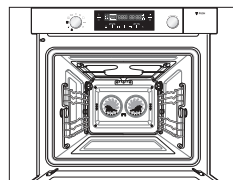
## Mål ved indbygning under køkkenbord



## RENGØRING AF DIN OVN

### 1. Rengøring af det indvendige ovnrum.

- Løft op i både venstre og højre riller foran (1). Træk dem ind mod midten (2), og træk dem ud. Tør eventuelle rester af loftet og væggene med en neutral klud dyppet i rengøringsmiddel.



- Sæt begge riller tilbage på plads, når du er færdig.
  - Selv faste, vanskelige pletter og indtørrede rester kan fjernes ved hjælp af damprengøringsprocessen.
- ### 2. Rengøring af ovnens overflade, kontrolpanelet og vinduet.
- Ovnens overflade kan tørres af med et vådt viskestykke og tørres efter med en tør klud, så vandet fjernes fuldstændig.
  - Læg ikke kræfter i, når du rengør kontrolpanelet, da det kan beskadiges under rengøring.
  - Rengør det gennemsigtige vindue med et viskestykke, som er dyppet i neutralt rengøringsmiddel, og tør det derefter af med en tør klud, til der ikke er mere vand tilbage.

### 3. Rengøring af vandbeholderen og pladen.

- Tør dem af med en svamp, der er dyppet i neutralt rengøringsmiddel, og skyl dem derefter med vand.

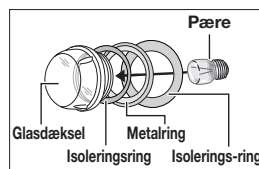
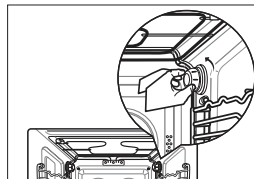
### 4. Rengøring af tilbehør.

- Tør tilbehøret af med et neutralt rengøringsmiddel, og tør det, før det sættes tilbage i ovnrummet.
- Læg ikke kræfter i, når du vasker tilbehøret af med en børste, da det kan beskadige overfladebelægningen.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

### Udskiftning af den bageste ovnpære og rengøring af glasdækslet











1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret.
2. Fjern metalringen og isoleringsringen, og rengør glasdækslet.
3. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent ovnpære.
4. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.
5. Sæt glasdækslet på plads.



#### ⚠ ADVARSEL

<input type="checkbox"/>	Dette apparat er kun beregnet til brug i hjemmet.
<input type="checkbox"/>	Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
<input checked="" type="checkbox"/>	Åbn ovnrummet forsigtigt. Der vil komme varm damp ud.
<input checked="" type="checkbox"/>	Opbevar aldrig brandbare elementer i ovnrummet.
<input type="checkbox"/>	Sørg for, at ledninger på elektriske apparater aldrig sætter sig fast i den varme ovnlåge. Ledningsisoleringen kunne smelte.
<input type="checkbox"/>	Tag aldrig tilbehør ud af apparatet uden at bruge handsker.
<input type="checkbox"/>	Rengør ikke apparatet umiddelbart efter, du har slukket det. Vandet i fordamperskålen er stadig varmt. Vent, indtil apparatet er nedkølet.
<input checked="" type="checkbox"/>	Forkerte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en af vores erfarne serviceteknikere. Hvis apparatet er fejlbehæftet, skal det slukkes via sikringen i sikringskassen eller kobles fra hovedstrømforsyningen. Kontakt servicecenteret.
<input type="checkbox"/>	Ovnlågen må ikke bruges som en hylde.
<input type="checkbox"/>	Opbevar ikke nogen fødevarer i apparatet. Dette kan medføre korrosion.
<input checked="" type="checkbox"/>	Brug kun det medfølgende tilbehør. Det er specialdesignet til dit apparat.
<input checked="" type="checkbox"/>	Når du damper i den perforerede dampbradepande, kan du sætte en bradepande nedenunder. Således opfanges dryppende væske. (Kun model med dampfunktion)
<input type="checkbox"/>	Ovnudstyr skal være varme- og dampbestandigt.



	Brug ikke ovnudstyr, der viser tegn på rust. Selv de mindste rustplatter kan medføre korrosion i ovnrummet.
	Apparatets ovnrum er fremstillet af emalje. Forkert pleje kan medføre korrosion i ovnrummet. Se vejledningen i pleje og rengøring i brugervejledningen.
	Salt er et kraftigt slibemiddel. Hvis der aflejres salt i ovnrummet, kan der udvikles rust på de pågældende steder.
	Syreholdige saucer, som f.eks. ketchup og sennep, eller saltede fødevarer, som f.eks. saltet kød, indeholder klor og syre. Disse midler kan påvirke den rustfrie ståloverflade. Rengør ovnrummet efter hver brug.
	Hold børn væk fra lågen, når den åbnes eller lukkes, da de kan støde ind i lågen, eller få fingrene i klemme i den.
	Hvis pakningen på ydersiden af ovnrummet er meget snavset, vil ovnlågen ikke længere lukke korrekt, når ovnen bruges. Fronterne på tilstødende enheder kan blive beskadigede. Hold pakningen ren.
	Stå eller sid ikke på ovnlågen.
	Hold eller bær ikke apparatet i lågehåndtaget. Lågehåndtaget kan ikke holde til apparatets vægt og kan falde af.
	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)

- Brug kun dette apparat til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener apparatet.
- Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og nogle af advarselstegnene er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit nærmeste servicecenter eller finde hjælp og information online på [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Denne mikrobølgeovn er beregnet til opvarmning af madvarer. Den er kun beregnet til privat brug. Tekstiler, betrukne puder eller lignende må ikke opvarmes, da det kan forårsage forbrændinger og brand. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af apparatet.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis føre til en farlig situation.



## **KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT (ELEKTRISK & ELEKTRONISK UDSTYR)**

### **(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)**

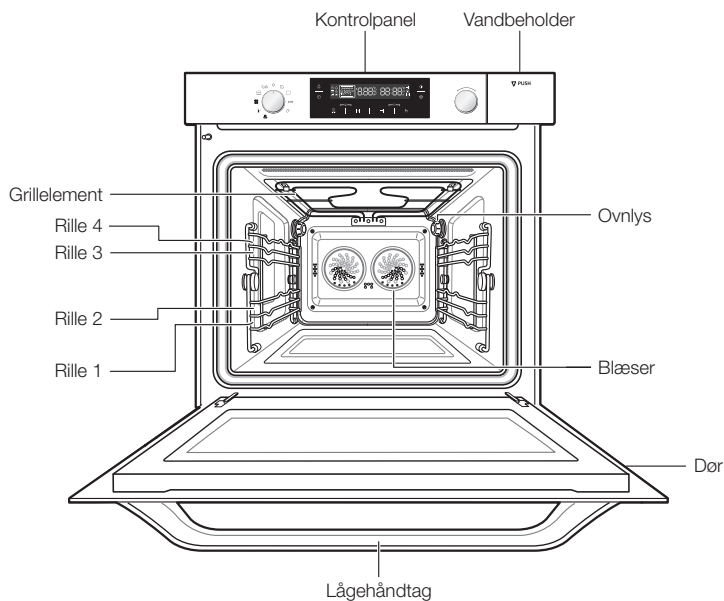
Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet 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.

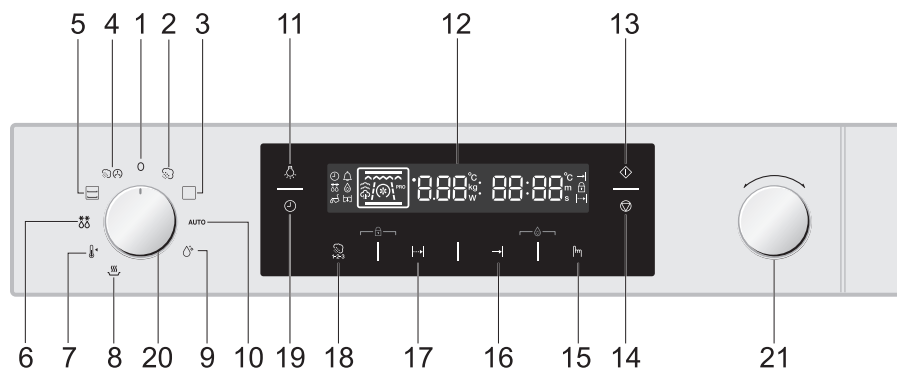
# ovnens funktioner

## OVN



- Rillernes placeringen nummereres nedefra og op.
- Rille 3 og 4 bruges primært til grillfunktionen.
- Rille 1 og 2 bruges primært til bagning og stegning.
- Rille 2 bruges primært til dampfunktionen.
- Se venligst de opskrifter, der findes i denne håndbog, for at finde den rigtige rille til dine retter.

## OVNKONTROLLER



- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. FRA                          | 12. SKÆRM                |
| 2. DAMPFUNKTION                 | 13. START                |
| 3. OVNFUNCTION                  | 14. STOP/ANNULLER        |
| 4. KOMBINERET DAMPFUNKTION      | 15. VÆLG                 |
| 5. TILBEREDNING I FLERE RILLER  | 16. SLUTTID              |
| 6. AUTOMATISK OPTØNINGSFUNKTION | 17. TILBEREDNINGSTID     |
| 7. VARMHOLDNINGSFUNKTION        | 18. DAMPTRIN             |
| 8. OPVARMNINGSFUNKTION          | 19. UR                   |
| 9. DAMPRENGØRINGSFUNKTION       | 20. FUNKTIONSVÆLGER      |
| 10. AUTOMENUFUNKTION            | 21. MULTIFUNKTIONSVÆLGER |
| 11. LYS                         | 15 + 16. AFKALKNING      |
|                                 | 17 + 18. BØRNELÅS        |

### Brug af tryk-/drejeknapper

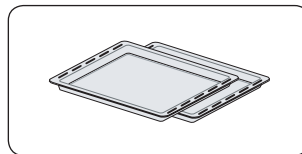
 **FUNKTIONSVÆLGER (20)** og **MULTIFUNKTIONSVÆLGER (21)** er tryk-/drejeknapper. Bare tryk på knappen, og drej den om på den ønskede indstilling.

## TILBEHØR

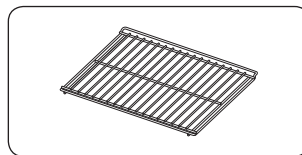
---

Følgende tilbehør følger med til din dampovn.

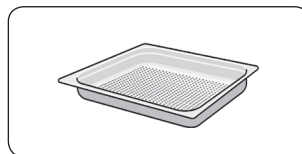
1. Bageplade.



2. Ovnrist. (til alle riller)



3. Dampbradepande, perforeret, 40 mm dyb.  
(nyttig til dampfunktionen)



Ved tilberedning med damp kan du enten vælge kun at placere den perforerede dampbradepande i rille 2 eller den perforerede dampbradepande med bagepladen nedenunder.

# inden du starter

## INDSTILLING AF URET

Når apparatet tilsluttes, tændes displayet. (eksempel 15:15)

Når strømmen tilsluttes første gang, skal du indstille tiden, inden produktet tages i brug.

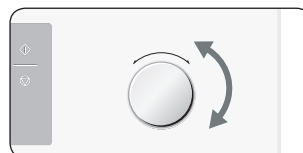
1. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGER)** om på "**OFF (FRA)**".



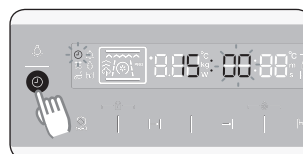
2. Tryk på **CLOCK (UR)** "12" begynder at blinke.



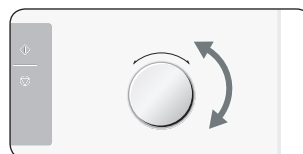
3. Drej på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGER)** for at indstille timer.



4. Tryk på **CLOCK (UR)** igen. "00" begynder at blinke.




5. Drej på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGER)** for at indstille minutter.



6. Tryk på **CLOCK (UR)** igen.



 I tilfælde af at du vil ændre en indstilling, efter du har trykket på en knap, begynder indstillingen at blinke. Indstillingen kan kun ændres, mens den blinker. Hvis den er holdt op med at blinke, skal du trykke på knappen for at få den til at blinke igen.

## INDSTILLING AF ENERGISPAREFUNKTIONEN

Ovnen har en energisparefunktion.

Med denne funktion spares på strømmen, når ovnen ikke er i brug.

### Standby

Ovnen skifter automatisk til standby efter 10 minutters inaktivitet.

### ECO-funktion (energisparefunktion)

1. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGER)** om på "**OFF (FRA)**".



2. Tryk på **END TIME (SLUTTID)** i 3 sekunder. Mens ovnen er i energisparefunktion, er displayet slukket, og ovnen kan ikke bruges.



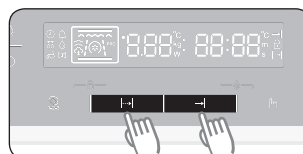
3. Slå energisparefunktionen fra igen ved at åbne døren og trykke på en vilkårlig knap. Displayet tænder også igen. Ovnen er klar til brug.

## SLUKNING AF BIPPEREN

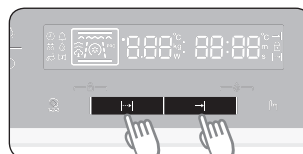
1. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGER)** om på "**OFF (FRA)**".



2. For at afbryde bipperen skal du trykke på knapperne **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **END TIME (SLUTTID)** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.



3. For at slå bipperen til igen skal du trykke på knapperne **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **END TIME (SLUTTID)** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.



## BØRNELÅS

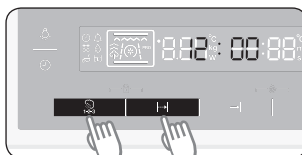
Ovnens børnelås giver dig mulighed for at låse kontrolpanelet for at beskytte ovnen mod utilsigtet brug.

### Sådan låses ovnen

1. Drej **MODE SELECTOR** (**FUNKTIONSVÆLGER**) om på "**OFF (FRA)**".



2. Tryk på knapperne **STEAM LEVEL** (**DAMPTRIN**) og **COOK TIME** (**TILBEREDNINGSTID**) på samme tid, og hold dem inde i 3 sekunder.

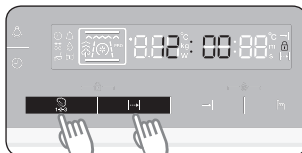


3. Der vises et låsesymbol i displayet, som indikerer, at alle funktioner er låst.



### Sådan låses ovnen op

1. Drej **MODE SELECTOR** (**FUNKTIONSVÆLGER**) om på "**OFF (FRA)**". Tryk på knapperne **STEAM LEVEL** (**DAMPTRIN**) og **COOK TIME** (**TILBEREDNINGSTID**) på samme tid, og hold dem inde i 3 sekunder.



2. Låsesymbolet forsvinder fra displayet, hvilket indikerer, at alle funktioner er låst op.



## OPFYLDNING AF VANDBEHOLDEREN

Vandbeholderen kan ses på højre side. Fyld kun beholderen med frisk vand fra hanen eller med vand uden brus fra flaske. Hvis vandet er meget hårdt, anbefaler vi, at du bruger blødgøring af vandet (se også "Vandets hårdhed").

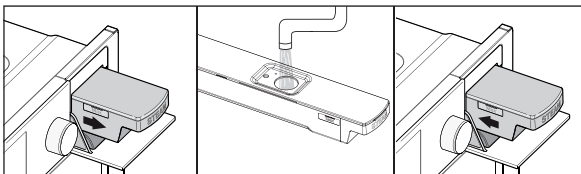
### Forsigtig

Fyld ikke vandbeholderen med destilleret vand eller andre væsker.

### Fyld vandbeholderen før hver brug

Tryk på damplåget for at åbne det. Løft vandbeholderen over låsen, og træk beholderen ud af apparatet. Åbn låget, og fyld vandbeholderen med koldt vand op til "max."-mærket. Hvis du hælder vand i beholderen med et målebæger, behøver du ikke trække vandbeholderen helt ud af apparatet. Lug låget, indtil du kan mærke, det sidder fast.

Skub vandbeholderen tilbage, indtil den sidder fast.



### Tøm vandbeholderen efter hver brug

Træk vandbeholderen langsomt ud af apparatet. Hvis du trækker for hurtigt, kan det medføre, at der spildes vand. Hold vandbeholderen vandret, så tilbageværende vand ikke kan dryppe ud af ventilholderen.

Hæld vandet ud.

Tør vandbeholderen omhyggeligt i apparatet og forseglingen i låget.

### "Fyld vandbeholder"-symbol

Hvis vandbeholderen er tom, udsendes et lydsignal. Der vises et symbol på displayet (se billedet herunder). Handlingen afbrydes.

1. Tag vandbeholderen ud, fyld til "max."-mærket, og sæt beholderen i igen.
2. Tryk på knappen **START**.





## INDSTILLING AF VANDETS HÅRDHED

Det er nødvendigt at afkalke apparatet med jævne mellemrum. Det er den eneste måde, hvorpå man kan undgå skader.

Apparatet har et system, der automatisk viser, hvornår det skal afkalkes. Det er forudindstillet til vand med en hårdhedsgrad på 3. Du kan ændre denne værdi, hvis vandet i din bolig har en anden hårdhedsgrad.

### Kontrol af vandets hårdhed

Du kan få oplysninger om hårdhedsgraden for vandet i dit område hos det lokale vandværk.

1. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGER)** om på "**OFF (FRA)**".



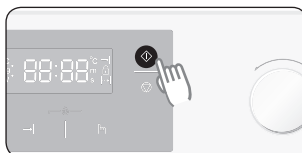
2. Tryk på knapperne **LAMP (LYS)** og **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** samtidigt.



3. Drej på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at indstille vandets hårdhed.



4. Tryk på knappen **START**.
  - Apparatet er nu programmeret til at vise afkalkningsmeddelelsen, når det er nødvendigt, baseret på vandets hårdhedsgrad.






Display	Type	PPM	Fransk hårdhed (°df)	Tysk hårdhed (°dH)
H1	Blødt vand	0 - 105	0 - 11	0 - 6
H2	Middelhårdt vand	125 - 230	12 - 23	7 - 13
H3 (standard)	Temmelig hårdt vand	250 - 350	24 - 36	14 - 20
H4	Hårdt vand	> 375	> 37	> 21

# ovnbrug









## OPVARMNINGSTYPER

Følgende tabel viser de forskellige ovnfunktioner og indstilling af din ovn.  
Brug tilberedningsvejledningerne for disse funktioner som retningslinjer ved tilberedning.

### Dampfunktion

	<p><b>Damp</b> (brug knappen "steam level" (damptrin) til at indstille damptrin 1, 2 eller 3).</p> <p>Maden tilberedes med damp, som genereres af dampgeneratoren og sendes ind i ovnrummet af en række jetdyser.</p> <p>Denne funktion er velegnet til damptilberedning af fødevarer som grøntsager, fisk, æg, frugt og ris. Når du tilbereder mad på denne måde, skal du altid huske at fylde vandbeholderen med frisk vand.</p> <p>Anbefalet temperatur: 100 °C</p>
	<p><b>Damp + varmluft</b> (brug knappen "steam level" (damptrin) til at indstille damptrin 1, 2 eller 3).</p> <p>Maden tilberedes med varmluftsfunktion og damp. Dampen genereres af dampgeneratoren og sendes ind i ovnrummet med faste intervaller.</p> <p>Denne funktion er velegnet til bagning af bagværk som butterdej, æbletærter, briocher, gærdejsboller, rundstykker, croissanter, baguettes og gærdejskager. Den overophedede damp vi danne en dejlig, sprød overflade og en let og luftig konsistens. Stege og fisk vil bevare en saftigere konsistens. Når du tilbereder mad på denne måde, skal du altid huske at fylde vandbeholderen med frisk vand.</p> <p>Anbefalet temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Opvarmning</b> (brug knappen "steam level" (damptrin) til at indstille damptrin 1, 2 eller 3).</p> <p>Maden genopvarmes med varmluftsfunktion og damp. Dampen genereres af dampgeneratoren og sendes ind i ovnrummet med faste intervaller.</p> <p>Denne funktion er velegnet til portionsanretninger. Retterne kan genopvarmes skånsomt uden at blive for tørre. Når du genopvarmer på denne måde, skal du altid huske at fylde vandbeholderen med frisk vand.</p> <p>Anbefalet temperatur: 100 °C</p>

## Ovnfunktion

	<b>Varmluft</b> Maden opvarmes af varm luft fra begge sider af ovnen. Denne indstilling giver en ensartet opvarmning og er ideel til bagning. Anbefalet temperatur: 180 °C
	<b>Stegning (varmluft + overvarme)</b> Denne indstilling kombinerer varm luft med overvarme og er ideel til retter, der skal have en sprød, brun overflade. Anbefales især til kød. Anbefalet temperatur: 180 °C
	<b>Konventionel</b> Varmen kommer fra varmeelementerne foroven og forneden. Denne indstilling er velegnet til bagning og stegning. Anbefalet temperatur: 200 °C
	<b>Grill</b> Madvarerne opvarmes af varmeelementerne i toppen. Anbefalet temperatur: 220 °C
	<b>Blæser + grill</b> Varmen, der genereres af de øverste varmeelementer, fordeles af blæseren. Denne tilstand kan anvendes til grillning af kød og fisk. Anbefalet temperatur: 220 °C
	<b>Pizza (varmluft + bundvarme)</b> Den varme luft og varmen fra det nederste varmeelement kombineres, så retten bliver både sprød og brunet. Anbefalet temperatur: 180 °C
	<b>Intensiv (overvarme + undervarme + varmluft)</b> I denne funktion aktiveres alle varmeelementer såsom overvarme, undervarme og varmluftsblæseren på skift. Varmen fordeles ensartet i ovnen. Denne tilstand er velegnet til store mængder af madvarer, der kræver varme, som f.eks. store gratiner og tærter. Anbefalet temperatur: 180 °C
	<b>Forstegning</b> Denne funktion inkluderer en automatisk opvarmningscyklus op til 200 °C. Det øverste varmeelement og varmluftsblæseren fungerer under svitsningen af kødet. Efter dette trin tilberedes maden 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

	<p><b>Indstilling af energibesparende varmluft</b></p> <p>Denne funktion bruger det optimerede opvarmningssystem, så du kan spare energi under madlavning. Tilberedningstiden øges en smule, men du kan stadig opnå jævne bageresultater uden, at dine retter brænder på.</p> <p>Anbefalet temperatur: 180 °C</p> <p><b>Bemærk:</b> Energiklassen for den energibesparende varmluftsfunktion bestemmes i overensstemmelse med EN50304.</p>
--	--

## Funktion til tilberedning i flere riller

	<p>Du kan bruge tilberedning i flere riller, når du har brug for at tilberede større mængder mad i to riller. Det gør, at hele ovnen kan bruges. F.eks. kan du bage to plader småkager.</p> <p>Anbefalet temperatur: 180 °C</p>
--	---

## Varmholdningsfunktion

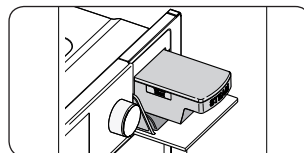
	<p>Maden holdes varm ved hjælp af varme, som leveres af varmeelementet i bunden. (Hold ikke mad varm i mere end 2 timer. Varm mad ødelægges hurtigere).</p> <p>Temperatur: 70 °C</p>
--	--

## Automatiske funktioner

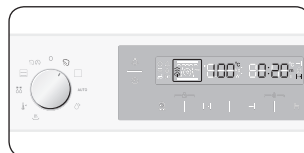
<b>AUTO</b>	<p><b>Automenufunktion</b></p> <p>Du kan vælge mellem 35 forprogrammerede autotilberedningsindstillinger, som gør det nemmere for dig. Tiden og temperaturen indstilles automatisk.</p> <p>Du vælger bare programmet, angiver vægten for din ret og starter damptilberedningen.</p>
	<p><b>Automatisk optøningsfunktion</b></p> <p>Du kan vælge mellem 5 forprogrammerede automatiske optøningsindstillinger, som gør det nemmere for dig. Tiden og temperaturen indstilles automatisk.</p> <p>Du vælger bare programmet, angiver vægten for din ret og starter den hurtige tilberedning.</p>
	<p><b>Damprengøring</b></p> <p>Ved hjælp af varm damp opblødes ovnrummets overflade, og du kan nemt rengøre ovnen. Damprengøringsprogrammet varer kun 10 minutter.</p>

## BRUG AF DAMPFUNKTIONEN

1. Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen. Anbring maden i ovnrummet.



2. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGEREN)** om på Steam mode (dampfunktion) (standard tilberedningstid er 20 min. ved 100 °C).



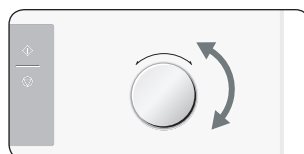
3. Tryk på **STEAM LEVEL (DAMPTRIN)**, og indstil damptrin 1, 2 og 3.



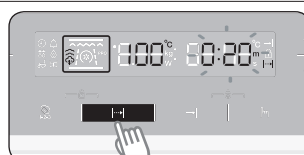
4. Tryk på **SELECT (VÆLG)**. Temperaturen blinker.



5. Mens temperaturen blinker, skal du dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** og indstille temperaturen.



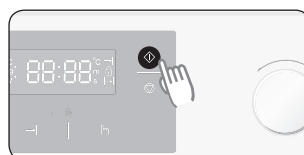
6. Tryk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**. Tilberedningstiden blinker.




7. Mens tiden blinker, skal du dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** og indstille tilberedningstiden.

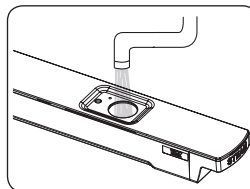


8. Tryk på knappen **START**.



Hvis der er for lidt vand ved tilberedningen, vises symbolet  i displayet, og der høres et bip. Fyld vand i beholderen, og tryk på **START** for at fortsætte dampningen.

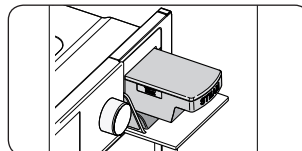
- Du kan fylde vand i beholderen på et hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen.



- 1) Under tilberedning kan **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **TEMPERATURE (TEMPERATUR)** ændres.
  - Tilberedningstid: Tryk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**, og drej så på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)**.
  - Temperatur: Tryk på **SELECT (VÆLG)**, og drej så på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)**.
- 2) Når dampfunktionen bruges, slår dampvarmeelementerne til og fra under tilberedningen for at regulere temperaturen.
- 3) Vær forsigtig, når du tager tallerkenen ud, da den er varm. Åbn først døren en smule for at lade den varme damp slippe ud. Hold desuden øje med dampkanalerne.
- 4) Når du er færdig med at tilberede maden, skal du hælde vandet ud af drypbakken og tømme vandbeholderen.
- 5) Åftør ovnrummet med en tør klud, hvis der stadig er vand i rummet.
- 6) Blæseren og afløbspumpen kører altid (i hhv. 10 minutter og 10 sekunder) efter en dampningsproces. Dette er ikke en fejl, og du behøver ikke at bekymre dig om det.

### Fjern det resterende vand.

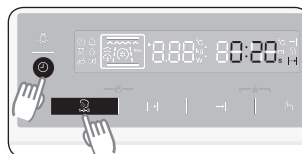
1. Når dampfunktionen er slut, skal vandbeholderen tømmes og sættes på plads.



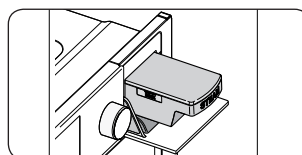
2. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGEREN)** om på "**OFF (FRA)**".



3. Tryk på **CLOCK (UR)** og **STEAM LEVEL (DAMPTRIN)** samtidigt, og hold dem inde i 2 sekunder. Ovnens display begynder at fjerne resterende vand og viser tiden 20 sekunder. Tryk på startknappen.



4. Fjern vandbeholderen, og hæld resterende vand ud.

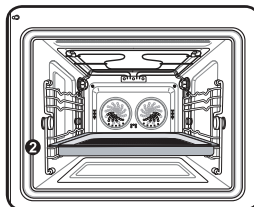


## Dampfunktionsindstilling

Maden tilberedes med damp, som genereres af dampgeneratorer og sendes ind i ovnrummet af to jetdyser.

Perforeret dampbradepande, bruges normalt i rille nr. **2**.

\* Temperaturindstilling: 40-100 °C



\* Kontroller, at bageforme (af glas) kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsvejledning

Brug indstillinger og tider i denne tabel som vejledning ved damptilberedning. Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen med frisk vand til maksimumniveauet.

Somme tider kan du bruge bagepladen nederst til at opsamle kondensvand fra f.eks. fiskefileter.

Madvare	Dampfunktion (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (rille nr.)
<b>Broccolibuketter</b>	100 °C	14-18	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Hele gulerødder</b>	100 °C	25-30	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Skiveskårne grøntsager</b> (peberfrugt, courgetter, gulerødder, løg)	100 °C	15-20	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Grønne bønner</b>	100 °C	20-25	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Asparges</b>	100 °C	10-15	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Hele grøntsager</b> (artiskokker, hel blomkål, majscolber)	100 °C	25-35	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Skrællede kartofler</b> (skåret i kvarte)	100 °C	25-35	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Fiskefilet</b> (2 cm tyk)	80 °C	15-20	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Rejer</b> (friske/utilberedte)	100 °C	10-14	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Kyllingebryst</b>	100 °C	23-28	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Kogte æg</b> (hårdkogte)	100 °C	15-20	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Frosne gærborller</b>	100 °C	25-30	Dampbradepande, perforeret (2)

Madvare	Dampfunktion (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (rille nr.)
<b>Hvide ris (basmati eller pandan)</b> (Brug et fladt ildfast fad, tilsæt dobbelt så meget vand)	100 °C	30-35	Ovnrist (2)
<b>Risengrød</b> (brug et fladt, ildfast fad, tilsæt dobbelt eller fire gange så meget mælk)	100 °C	40-50	Ovnrist (2)
<b>Frugtkompot</b> (brug et fladt, rundt, ildfast fad, tilsæt 1 teskefuld sukker og 2 spiseskefulde vand)	100 °C	25-35	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Tærte/crème</b> (6 dessertskåle a 100 ml, dæk skålene til med folie)	90 °C	20-30	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Æggecreme</b> (brug et stort, fladt, ildfast fad, og dæk det til med folie)	90 °C	30-40	Dampbradepande, perforeret (2)

## Damptilberedning i to riller

Brug indstillingerne og tiderne denne tabel som retningslinjer ved damptilberedning.

Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen med frisk vand til maksimumniveauet. Hvis du har anden mad, der skal tilberedes på samme måde, kan du sætte det hele i ovnen på samme tid. Ellers skal du starte med at sætte det ind, der kræver den længste tilberedningstid.

Sæt dampbradepanden i rille nr. 2 og ovnrysten i rille nr. 4.

Madvare	Dampfunktion (°C)	Tid (min.)	Tilbehør (rille nr.)
<b>Tilberedning på to riller: Toretters måltider</b> (fiskefileter/skiveskåre grøntsager)	100 °C	15-20	Ovnrist (4)/dampbradepande, perforeret (2)
<b>Tilberedning på to riller: Toretters måltider</b> (kyllingebryst/hele grøntsager)	100 °C	25-30	Ovnrist (4)/dampbradepande, perforeret (2)

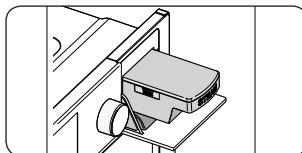
Vi anbefaler, at man bruger et fladt, ildfast fad på ovnrysten.

Tilberedningstiden skal øges med 20-30 %, hvis du i stedet for én slags mad vil tilberede mange forskellige slags mad på samme tid.

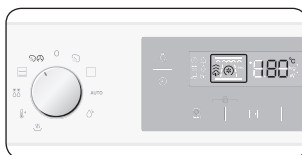


## BRUG AF DEN KOMBINEREDE DAMPFUNKTION

1. Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen. Anbring maden i ovnrummet.



2. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGEREN)** om på Combi Steam (kombineret damp) (standard: 180 °C).



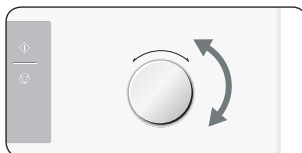
3. Tryk på **STEAM LEVEL (DAMPTRIN)**, og indstil damptrin 1, 2 og 3.



4. Tryk på **SELECT (VÆLG)**. Temperaturen blinker.



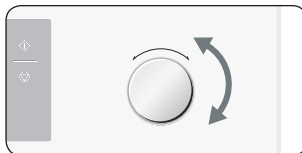
5. Mens temperaturen blinker, skal du dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** og indstille den ønskede temperatur.



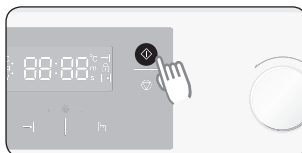
6. Tryk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** for at indstille tilberedningstiden. Tiden blinker.



7. Drej på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at indstille den ønskede tilberedningstid.



8. Tryk på knappen **START**.





1) Under tilberedning kan **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **TEMPERATURE (TEMPERATUR)** ændres.

- Tilberedningstid: Tryk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**, og drej så på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)**.
- Temperatur: Tryk på **SELECT (VÆLG)**, og drej så på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)**.

2) Når dampkombinationsfunktionen bruges, slår dampvarmeelementerne i toppen og bunden til og fra under tilberedningen for at regulere temperaturen.



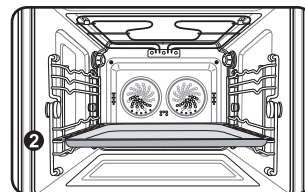
Sørg for, at bageformene er egnede til tilberedningstemperaturer på 100-230 °C, når du bruger den kombinerede dampfunktion.

## Indstilling af den kombinerede dampfunktion

Maden tilberedes med varmluftsfunktion og damp. Dampen genereres af dampgeneratorene og sendes ind i ovnrummet med faste intervaller.

Sæt bagepladen i rille **2**

\* Temperaturindstilling: 100-230 °C



\* Kontroller, at bageforme (af glas) kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsvejledning

Brug indstillinger og tider i denne tabel som vejledning ved bagning og stegning. Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen med frisk vand til maksimumniveauet.

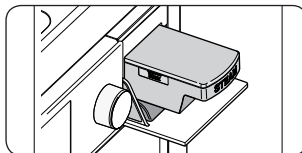
Madvare	Kombineret dampfunktion (°C)	Damptrin	Tid (min.)	Tilbehør (rille nr.)
<b>Butterdejsbrød</b> (tilføj revet ost)	200 °C	1	15-20	Bageplade (1)
<b>Croissanter</b> (med færdiglavet croissantdej)	180 °C	1	17-23	Bageplade (1)
<b>Hjemmebagt brød</b>	180 °C (forvarmning)	2	30-40	Ovnrist (1)
<b>Grøntsagstærte/ kartoffelgratin</b>	160-180 °C	2	35-50	Ovnrist (2)
<b>Roastbeef, 1 kg medium- gennemstegt</b>	1. trin: 180 °C 2. trin : 180 °C (forvarmning)	3 3	1. trin: 25-35 2. trin: 25-35	Ovnrist (2)/ bageplade (1)
<b>Hel kylling</b>	1. trin: 210 °C 2. trin : 210 °C	3	1. trin: 30-40 2. trin: 20-30	Ovnrist (2)/ bageplade (1)
<b>Kyllingestykker</b>	1. trin: 210 °C 2. trin : 210 °C	3	1. trin: 20-30 2. trin: 20-30	Ovnrist (2)/ bageplade (1)



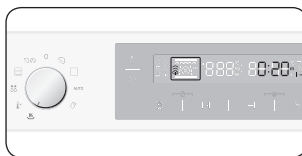
- Det anbefales at vende maden mellem 1. og 2. trin.
- Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.

## BRUG AF OPVARMNINGSFUNKTIONEN

1. Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen. Anbring maden i ovnrummet.



2. Drej **MODE SELECTOR (TILSTANDSVÆLGEREN)** om på Reheat Mode (opvarmningsfunktion) , (standard: 20 min.).



3. Tryk på **STEAM LEVEL (DAMPTRIN)**, og indstil damptrin 1, 2 og 3.



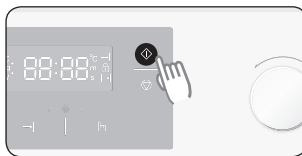
4. Tryk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**. Tilberedningstiden blinker.



5. Mens tiden blinker, skal du dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** og indstille den ønskede tilberedningstid.



6. Tryk på knappen **START**.



## Opvarmningsvejledning

Brug indstillingerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer ved opvarmning. Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen med frisk vand til maksimumniveauet.

Brug indstillingerne og tiderne for damptrin 3 i denne tabel som retningslinjer ved damptilberedning.

Madvare	Indstilling	Tid (min.)	Tilbehør (rille nr.)
<b>Portionsmåltid</b> (250-500 g)	Opvarmning	13-19	Dampbradepande, perforeret (2)
<b>Opvarmning i to riller:</b> <b>portionsmåltider</b> (to portionsmåltider a 250-500 g)	Opvarmning	17-23	Ovnrist (4) / dampbradepande, perforeret (2)

## BRUG AF OVNFUNKTIONEN

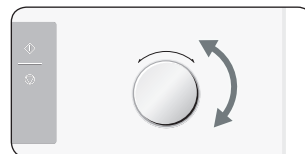
Der kan vælges mellem ni indstillinger i denne funktion. Se tilberedningsvejledningerne på side 32-40 for at se den rette indstilling.

### Indstilling af ovnfunktionen






1. Drej **MODE SELECTOR**  
**(FUNKTIONSVÆLGEREN)** om på ovnfunktionen.



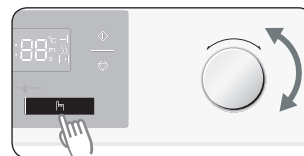
2. Drej **MULTI-FUNCTION SELECTOR**  
**(MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** om på den ønskede ovnfunktion. Ovnfunktionen og den anbefalede temperatur vil blive vist (standard: Varmluft).



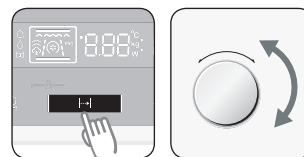
SKÆRM	TILBEREDNINGSTILSTAND	STANDARDTEMP.
	Varmluft	180°C
	Stegning (varmluft + overvarme)	180°C
	Konventionel	200°C
	Grill	220°C

	Blæser + grill	220°C
	Pizza (varmluft + bundvarme)	180°C
	Intensiv (overvarme + undervarme + varmluft)	180°C
	Forstegning	100°C
	Energibesparende varmluft	180°C

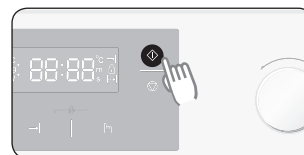
3. Du kan ændre temperaturen ved at trykke på **SELECT (VÆLG)** og dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at indstille den ønskede temperatur. Hvis tallet allerede er holdt op med at blinke, inden du har indstillet temperaturen, skal du trykke på **SELECT (VÆLG)** igen og derefter dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)**.



4. Indstil tilberedningstiden ved at trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Indstilling af tilberedningstid: Maks. 10 timer.



5. Tryk på knappen **START**.



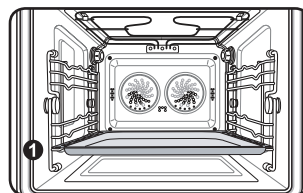
- 1) Under tilberedningen er det muligt at ændre **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og **TEMPERATURE (TEMPERATUR)**.
- 2) Når den almindelige ovnfunktion bruges, slår varmeelementerne i toppen og bunden til og fra under tilberedningen for at regulere temperaturen.

## Varmluftsindstilling

Maden opvarmes af varm luft fra to blæsere midt i ovnen. Denne indstilling giver en ensartet opvarmning og er ideel til bagning.

Sæt bagepladen i rille nr. **1** eller **2**.

\* Temperaturindstilling: 40-250 °C



\* Kontroller, at bageforme af glas kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsvejledning

Brug de temperaturer og tilberedningstider, der er angivet i denne tabel. Vi anbefaler at forvarme ovnen i varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Temperatur (°C)	Tid (t)	Udstyr
Nødekage i firkantet bageform	1	160-170	1:00-1:10	Ovnrist
Citronkage i springform eller randform	1	150-160	0:50-1:00	Ovnrist
Sukkerbrøds-kage	1	150-160	0:25-0:35	Ovnrist
Frugttærtebund	1	150-170	0:25-0:35	Ovnrist
Flad frugtkage med streusel (drys på kager) (gærdej)	2	150-170	0:30-0:40	Bageplade
Croissanter	1	170-180	0:10-0:15	Bageplade
Boller og rundstykker	1	180-190	0:10-0:15	Bageplade
Småkager	2	160-180	0:10-0:20	Bageplade
Ovnpomfritter	2	200-220	0:15-0:20	Bageplade



Det anbefales at forvarme ovnen.

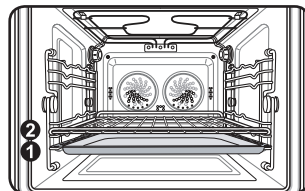
Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.

## Indstilling af stegning (varmluft + overvarme)

Denne indstilling kombinerer varm luft med overvarme og er ideel til retter, der skal have en sprød, brun overflade. Denne indstilling er specielt velegnet til kød.

Når du tilbereder kød, skal risten anbringes i rille nr. **2**, og bagepladen skal anbringes i rille nr. **1** for at opsamle dryp.

\* Temperaturindstilling: 40-250 °C



\* Kontroller, at bageforme af glas kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

### Tilberedningsvejledning

Brug de temperaturer og tilberedningstider, der er angivet for stegning i denne tabel.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i stegefunktion (varmluft og overvarme). Anbring kødet på ovnrysten, følg rillevejledningen i tabellen, og brug bagepladen som olieopsamler i rille 1.

Madvare	Rille nr.	Temperatur (°C)	Tid (t)	Udstyr
Oksekød, roastbeef/ 1 kg medium	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Ovnrist/bageplade
Flæskebov/-roulade 1 kg	2 / 1	180-200	1:30-2:00	Ovnrist/bageplade
Lammesteg/lammekølle 0,8 kg	2 / 1	190-210	0:50-1:20	Ovnrist/bageplade
Kylling, hel kylling 1 kg	2 / 1	170-190	0:50-1:10	Ovnrist/bageplade
Fisk, hele ørreder 2 stk./0,5 kg	2 / 1	170-180	0:30-0:40	Ovnrist/bageplade
Andebryst 0,3 kg	2 / 1	180-200	0:25-0:35	Ovnrist/bageplade



Det anbefales at forvarme ovnen.

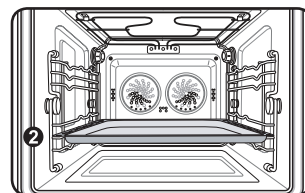
Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.

## Indstilling af almindelig ovnfunktion

Varmen kommer fra varmeelementerne foroven og forneden. Denne indstilling er velegnet til bagning og stegning.

Bagepladen eller ovnrysten placeres normalt i rille nr. **1** eller **2**.

\* Temperaturindstilling: 40-250 °C



\* Kontroller, at bageforme af glas kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsvejledning

Brug de temperaturer og tilberedningstider, der er angivet i denne tabel. Vi anbefaler at forvarme ovnen i almindelig ovnfunktion.

Madvare	Rille nr.	Temperatur (°C)	Tid (t)	Udstyr
Lasagne	2	200-220	0:20-0:25	Ovnrist
Grøntsagsgratin	2	180-200	0:20-0:30	Ovnrist
Kartoffelgratin	2	180-200	0:40-1:00	Ovnrist
Frosne pizzaflutes	2	160-180	0:10-0:15	Bageplade
Marmorkage	1	160-180	0:50-1:10	Ovnrist
Formkage	1	150-170	0:50-1:00	Ovnrist
Muffins	1	180-200	0:20-0:30	Ovnrist
Småkager	2	180-200	0:10-0:20	Bageplade



Det anbefales at forvarme ovnen.

Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.

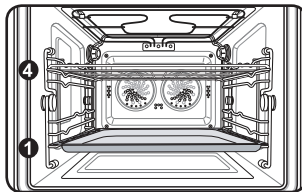


## Grillindstilling

Madvarerne opvarmes af varmeelementerne i toppen.

Hvis du skal grille, placeres ovnrysten normalt i rille nr. **4**, eller ovnrysten med bageplade placeres i rille nr. **4** og **1**.

\* Temperaturindstilling: 150-250 °C



\* Kontroller, at bageforme af glas kan tåle temperaturer på 150-250 °C.

## Tilberedningsvejledning

Brug de temperaturer og tilberedningstider, der er angivet for grillning i denne tabel.

Indstil grillen på 220 °C, og forvarm ovnen i 5 minutter.

Madvare	Rille nr.	1. side, tid (min.)	2. side, tid (min.)	Udstyr
Kebabspyd	4 / 1	0:08-0:10	0:06-0:08	Ovnrist/bageplade
Svine/nakkekoteletter	4 / 1	0:07-0:09	0:05-0:07	Ovnrist/bageplade
Pølser	4 / 1	0:06-0:08	0:06-0:08	Ovnrist/bageplade
Kyllingestykker	4 / 1	0:20-0:25	0:15-0:20	Ovnrist/bageplade
Laksesteaks	4 / 1	0:08-0:12	0:06-0:10	Ovnrist/bageplade
Skiveskårne grøntsager	4	0:15-0:20	-	Bageplade
Toast	4	0:02-0:03	0:01-0:02	Ovnrist
Ostetoasts	4	0:03-0:05	-	Ovnrist



Det anbefales at forvarme ovnen.

Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.

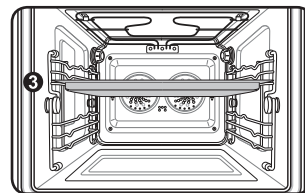
Det anbefales at vende maden mellem 1. og 2. trin.

## Indstilling af blæser + grill

Varmen, der genereres af det øverste varmeelement, fordeles af blæseren. Denne funktion kan anvendes til grillning af kød, fisk, fjerkræ og grøntsager. Det er ikke nødvendigt at vende maden, og maden vil blive sprød.

Når du griller, skal ovnrysten eller bagepladen normalt anbringes i rille nr. 3.

\* Temperaturindstilling: 40-250 °C



\* Kontroller, at bageforme af glas kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsvejledning

Brug de temperaturer og tilberedningstider, der er angivet for grillning i denne tabel.

Indstil grillen på 220 °C, og forvarm ovnen i 5 minutter.

Madvare	Rille nr.	Tid (t)	Udstyr
Pølser	3	0:08-0:10	Ovnrist
Kartoffelbåde	3	0:20-0:25	Ovnrist
Frosne ovnpomfritter	3	0:15-0:20	Bageplade
Frosne kroketter	3	0:20-0:25	Bageplade
Frosne nuggets	3	0:15-0:20	Bageplade
Laksesteak	3 / 1	0:15-0:20	Ovnrist/bageplade
Fiskefilet	3 / 1	0:12-0:17	Ovnrist/bageplade
Hel fisk	3 / 1	0:15-0:20	Ovnrist/bageplade
Kyllingestykker	3 / 1	0:30-0:40	Ovnrist/bageplade



Det anbefales at forvarme ovnen.

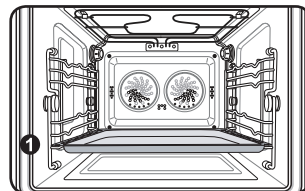
Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.

## Indstilling af pizzafunktion (varmluft + bundvarme)

Varm luft og varme fra det nederste varmeelement kombineres for at give varme. Dette er en nyttig indstilling, når overfladen skal være sprød og brun.

Bagepladen eller ovnrysten placeres oftest i rille nr. ❶.

\* Temperaturindstilling: 40-250 °C



\* Kontroller, at bageforme af glas kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

### Tilberedningsvejledning

Brug de temperaturer og tilberedningstider, der er angivet i denne tabel.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i pizzafunktionen (varmluft + undervarme)

Madvare	Rille nr.	Temperatur (°C)	Tid (t)	Udstyr
Hjemmelavet pizza	1	180-200	0:20-0:30	Bageplade
Kold, forbagt quiche/ tærte	1	180-200	0:10-0:15	Ovnrist
Frossen, selvhævede pizza	1	180-200	0:15-0:20	Bageplade
Frossen pizza	1	180-200	0:15-0:25	Ovnrist
Kold pizza	1	180-200	0:08-0:15	Bageplade
Æbletærte	1	160-180	1:10-1:20	Ovnrist
Butterdej med æblefyld	1	180-200	0:10-0:15	Bageplade



Det anbefales at forvarme ovnen.

Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.



## Indstilling af forstegning

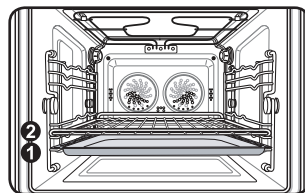
Denne funktion omfatter en automatisk opvarmningscyklus over 200 °C. Det øverste varmeelement og varmluftsblæseren fungerer under svitsningen af kødet. Efter dette trin tilberedes maden forsigtigt med den forvalgte lave temperatur.

Denne proces udføres, mens det øverste og nederste varmeelement kører. Denne funktion er velegnet til kødstegning, fjerkræ og fisk.

Bagepladen eller ovnrysten placeres oftest i rille nr.

**2** og **1**.

\* Temperaturindstilling: 40-150 °C



\* Kontroller, at bageforme af glas kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsvejledning

Brug de temperaturer og tilberedningstider, der er angivet i denne tabel.

Madvare	Rille nr.	Temperatur (°C)	Tid (t)	Udstyr
Roastbeef	2 / 1	60-80	3:30-4:30	Ovnrist/bageplade
Flæskesteg	2 / 1	70-90	3:30-4:00	Ovnrist/bageplade
Andebryst	2 / 1	60-80	1:30-2:00	Ovnrist/bageplade
Oksemørbrad	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Ovnrist/bageplade
Svinemørbrad	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Ovnrist/bageplade



Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.

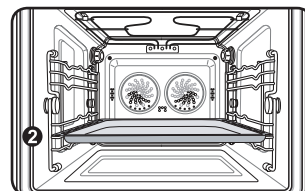
## Indstilling af energibesparende varmluft

Denne funktion bruger det optimerede opvarmningssystem, så du sparer energi under tilberedning af dine retter.

Tilberedningstiden øges en smule, men du kan stadig opnå et ensartet bageresultat.

Bagepladen eller ovnrysten placeres oftest i rille nr. **2**.

\*Temperaturindstilling: 40-250 °C



\* Kontroller, at bageforme af glas kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsvejledning

Brug de temperaturer og tilberedningstider, der er angivet i denne tabel.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i energibesparende varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Temperatur (°C)	Tid (t)	Udstyr
Sukkerbrødskegler	1	150-160	0:30-0:40	Ovnrist
Lille kage	2	150-170	0:20-0:30	Bageplade
Muffin	2	160-180	0:30-0:40	Ovnrist
Oksekød, roastbeef/1 kg medium	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Ovnrist/bageplade
Kartoffelgratin	2	160-180	1:00-1:30	Ovnrist



Det anbefales at forvarme ovnen.

Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.



### Tips til energibesparelse

- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan du slukke for ovnen 5-10 minutter før den indstillede tid for at spare energi. Den resterende varme vil færdiggøre tilberedningen.
- Undlad at åbne ovnen mange gange under tilberedningen. På den måde holder du varmen inde i ovnen og sparer både energi og tid.

## BRUG AF TILBEREDNING I FLERE RILLER

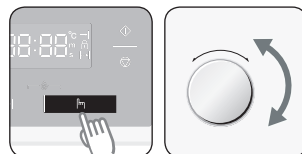
Denne funktion egner sig til tilberedning i to forskellige riller på samme tid. Den fungerer ved at cirkulere opvarmet luft rundt. Det gør, at hele ovnen kan bruges. F.eks. kan du bage to plader småkager. Tilberedningstiden øges sammenlignet med bagning i 1 rille, men til gengæld kan du bage dobbelt så meget på én gang.

### Indstilling af tilberedning i flere riller

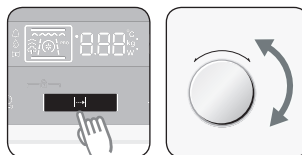
1. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGER)** om på Multi-level Cook mode (tilberedning i flere riller).



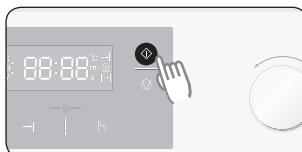
2. Tryk på **SELECT (VÆLG)**, og drej på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at indstille den ønskede temperatur.



3. Indstil tilberedningstiden ved at trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at indstille den ønskede tilberedningstid.
  - Indstilling af tilberedningstid: Maks. 10 timer.

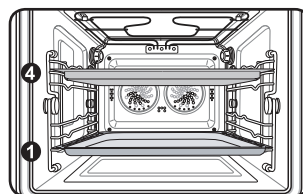


4. Tryk på knappen **START**.



Når du bruger tilberedning i flere riller, placeres to bageplader eller én bageplade og ovnrysten som regel i rille nr. **1** og **4**.

\* Temperaturindstilling: 40-250 °C



\* Kontroller, at bageforme af glas kan tåle temperaturer på 40-250 °C.

## Tilberedningsvejledning

Brug de temperaturer og tilberedningstider, der er angivet i denne tabel. Vi anbefaler at forvarme ovnen ved tilberedning i flere riller.

Madvare	Rille nr.	Temperatur (°C)	Tid (t)	Udstyr
Små kager	4 / 1	150-160	0:20-0:30	2 bageplader
Små tærter	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 bageplader
Croissanter	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 bageplader
Butterdej	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 bageplader
Småkager	4 / 1	170-190	0:15-0:20	2 bageplader
Lasagne	4 / 1	160-180	0:30-0:50	Ovnrist/bageplade
Frosne ovnpomfritter	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 bageplader
Frosne nuggets	4 / 1	180-200	0:20-0:30	2 bageplader
Frossen pizza	4 / 1	200-220	0:20-0:30	Ovnrist/bageplade



Det anbefales at forvarme ovnen.

Hvis du åbner døren, mens ovnen er tændt, standser ovnen. Genstart ovnen ved at lukke døren og trykke på **START**.



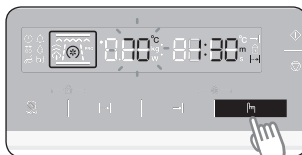
## BRUG AF VARMHOLDNINGSFUNKTIONEN

Du kan bruge varmholdningsindstillingen til at holde den mad, du har tilberedt, varm.

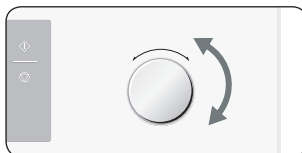
1. Drej **MODE SELECTOR** (**FUNKTIONSVÆLGER**) om på positionen **KEEP WARM (VARMHOLDNING)**.



2. Tryk på **SELECT (VÆLG)**. Temperaturen blinker (standard: 70 °C).



3. Mens temperaturen blinker, skal du dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR** (**MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**) og indstille den ønskede temperatur.
  - Temperaturindstilling: 60-100 °C



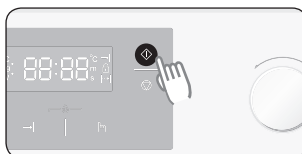
4. Tryk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**. Tiden blinker.
  - Indstilling af tilberedningstid: Maks. 10 timer.



5. Mens tiden blinker, skal du dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR** (**MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**) og indstille den ønskede tilberedningstid.



6. Tryk på knappen **START**.



## INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID

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

1. Vælg den ønskede ovnfunction og temperatur.

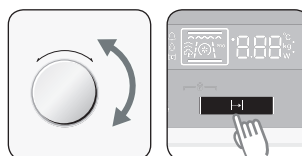


2. Tryk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**.

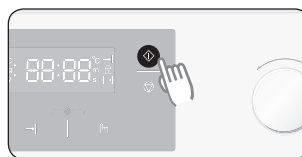


3. Drej på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at indstille den ønskede tilberedningstid.

- Tryk på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** for at afslutte indstillingen af tilberedningstiden.
- Indstilling af tilberedningstid: Maks. 10 timer.



4. Tryk på **START** for at starte ovnen med det samme.

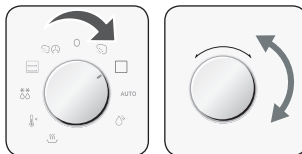


- 1) Du kan nulstille den programmerede tilberedningstid i samme rækkefølge som ovenfor.
- 2) Når den indstillede tid er gået, høres et lydsignal, og ovnen slukker automatisk.
- 3) Hvis du vil annullere den programmerede tilberedningstid, skal du trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og indstille tiden til nul ved hjælp af **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)**.

## INDSTILLING AF SLUTTIDEN

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

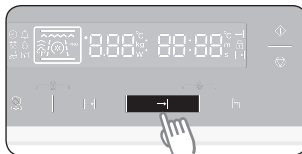
1. Vælg den ønskede ovnfunktion og temperatur.



2. Tryk på **END TIME (SLUTTID)**.

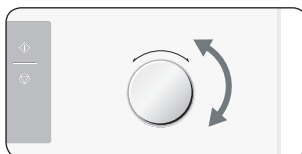
Det aktuelle klokkeslæt blinker på displayet.

**Eksempel** Det aktuelle klokkeslæt er 13:00.  
Klokkeslættet "13:00" blinker.



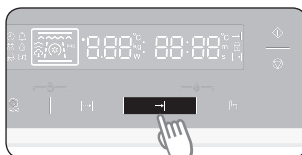
3. Drej på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at indstille det ønskede time- og minuttal. (14:00).

**Eksempel** Det ønskede klokkeslæt er 14:00.



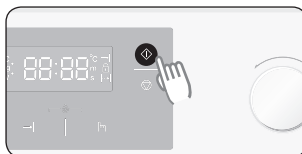
4. Tryk på **END TIME (SLUTTID)** igen.

**Eksempel** Det aktuelle klokkeslæt er 13:00.  
Den ønskede sluttid er 14:00.



5. Tryk på knappen **START** for at starte ovnen.  
Ovnen starter straks.

**Eksempel** Tilberedningstiden "1:00" vises.



- 1) Tilberedningstiden tæller ned på tidsdisplayet. Når den indstillede tid er gået, høres et lydsignal, og ovnen slukker automatisk.
- 2) Du kan regulere den indstillede tilberedningstid under tilberedningen med **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at opnå et bedre resultat.
- 3) Hvis du vil annullere den programmerede tilberedningstid, skal du trykke på **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)** og indstille tiden til nul ved hjælp af **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)**.

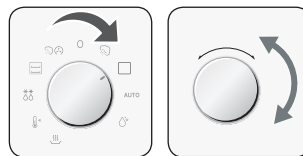
## INDSTILLING AF FORSINKET START

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

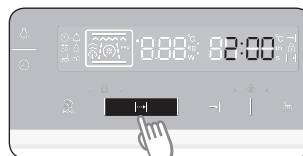
**Eksempel:** Aktuelt klokkeslæt: 12:00.

Tilberedningstid: 2:00, hvis tilberedningen skal slutte kl. 18:00.

1. Vælg Ovnfunktion og den ønskede funktion.

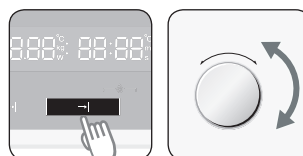


2. Tryk på knappen **COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)**, og indstil tilberedningstiden. (2:00)



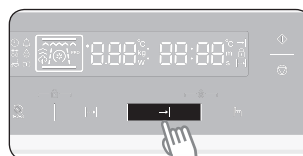
3. Tryk på **END TIME (SLUTTID)**.

- "14:00", hvor tilberedningstiden er lagt til det aktuelle klokkeslæt, vises.
- Indtast den ønskede sluttid. (18:00)



4. Tryk på **END TIME (SLUTTID)**.

- Ovnens starter automatisk på det indstillede tidspunkt (kl. 16:00).
- Tilberedningstiden vises, når tilberedningen starter.



- Tilberedningstiden og sluttiden kan ændres inden det indstillede klokkeslæt.
- Når den indstillede tid er gået, høres et lydsignal, "0:00" blinker på displayet, og ovnen slukker automatisk.



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

## BRUG AF AUTOMENUFUNKTIONEN

Med automenufunktionen kan du vælge blandt 35 forprogrammede indstillinger til praktisk tilberedning, stegning eller bagning af dine yndlingsretter. Tilberedningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Du skal blot vælge en af de 35 indstillinger og indstille vægten for at starte tilberedningen.

### Indstilling af automenufunktionen

1. Drej **MODE SELECTOR** (**FUNKTIONSVÆLGER**) om på "AUTO".



2. Drej på **MULTI-FUNCTION SELECTOR** (**MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**) for at vælge en automenuindstilling.  
Se tabellen på side 48-50 for en beskrivelse af de 35 automenuindstillinger.



3. Tryk på **SELECT (VÆLG)**. Vægtindstillingen begynder at blinke.

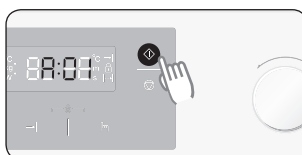



4. Hvis du vil ændre vægtindstillingen, skal du dreje på **MULTI-FUNCTION SELECTOR** (**MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**).

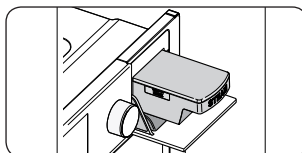



5. Tryk på knappen **START**.

- Den automatiske tilberedning startes. Når tilberedningen er afsluttet, bipper ovnen, og teksten "End (slut)" blinker fire gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut.



6. Hvis symbolet  vises i displayet, skal du fylde vandbeholderen op til maksimumlinjen og sætte den tilbage. Anbring maden i ovnrummet.



-  • Nogle af automenuindstillingerne er fortløbende. Andre kræver, at madvarerne vendes. Ovnens bipper for at gøre dig opmærksom.
- Den ovntemperatur, der er indstillet ved brug af automenuen, vises.
- Temperaturer og tider kan ikke ændres under tilberedning.

## VEJLEDNING TIL AUTOMENUINDSTILLINGER

Nedenstående tabel viser 35 automatiske programmer til damptilberedning, bagning, grillning, stegning og opvarmning. Tabellerne de pågældende mængder og relevante anbefalinger.

Fyld altid vandbeholderen op til maksimumniveauet med frisk vand, før du bruger programmerne. Den øvrige programmer kører enten med varmluftsfunction eller grillfunktion. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

### 1. Dampning

Nr.	Madvare	Vægt	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
A:01	Broccolibuketter	0,2-0,6	Dampbradepande, perforeret	2	Placer broccolibuketterne i dampbradepanden, og tryk på Start for at starte tilberedningen.
A:02	Blomkålsbuketter	0,2-0,6	Dampbradepande, perforeret	2	Placer blomkålsbuketterne i dampbradepanden, og tryk på Start for at starte tilberedningen.
A:03	Dampet fiskefilet, 2 cm	0,2-1,0	Dampbradepander, perforerede	2	Anbring fiskefileten (2 cm) i dampbradepanderne. Tryk på Start for at starte tilberedningen. Du kan bruge bagepladen i bunden til at opsamle dryp.
A:04	Dampet fiskesteak, 3 cm	0,2-1,0	Dampbradepander, perforerede	2	Anbring fiskesteaken (3 cm) i dampbradepanderne. Tryk på Start for at starte tilberedningen. Du kan bruge bagepladen i bunden til at opsamle dryp.
A:05	Dampede rejer	0,2-0,5	Dampbradepander, perforerede	2	Anbring rejerne (friske/tilberedte, pillede eller ikke pillede) i dampbradepanderne. Tryk på Start for at starte tilberedningen. Du kan bruge bagepladen i bunden til at opsamle dryp.
A:06	Dampet kyllingebryst	0,2-1,0	Dampbradepander, perforerede	2	Placer kyllingebrystet i dampbradepanden, og tryk på Start for at starte tilberedningen. Du kan bruge bagepladen i bunden til at opsamle dryp.
A:07	Æg, mellemhårdt	0,1-0,6	Dampbradepande, perforeret	2	Prik et hul i mellemstore æg (M). Læg 2-10 æg i dampbradepanden. Hvis ægget skal være mere fast, skal du lade dem stå et par minutter.
A:08	Dampet halv kartoffel	0,4-0,8	Dampbradepande, perforeret	2	Skær kartoflerne (a 150-200 g) over i to, læg dem i dampbradepanden, og tryk på Start for at starte tilberedningen.
A:09	Hvide ris	0,2-0,4	Ovnrist	2	Fordel de hvide ris (basmati eller pandan) jævnt i et fladt, ildfast fad. Tilsæt 200 ml koldt vand for hver 100 g ris. Omrøres efter dampning.
A:10	Tærte, dampet	0,4-0,6	Dampbradepande, perforeret	2	Hæld tærteblandingen i seks små tærtefade (100 ml hver). Tildæk med film. Sæt fadene i dampbradepanden.
A:11	Udblødning af tørret frugt	0,1-0,5	Dampbradepande, perforeret	2	Anbring de tørrede frugter (abrikoser, blommer, æbler) i dampbradepanden.
A:12	Smeltning af chokolade	0,1-0,3	Dampbradepande, perforeret	2	Bræk chokoladen (mørk chokolade eller kagechokolade) i mindre stykker, anbring den i et lille, ildfast fad, og dæk det til med plastfolie eller et låg. Sæt fadet i dampbradepanden. Lad fadet være tildækket under hele programmet. Rør godt rundt, efter det tages ud af ovnen. (Hvis der anvendes hvid eller lys chokolade, reduceres tiden med 5 min.)

## 2. Bagning

Nr.	Madvare	Vægt	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
A:13	Æbletærte	1,2-1,4	Ovnrist	1	Anbring æbletærten i en rund metalform. Sæt den på ovnrysten. Vægtintervallerne inkluderer æbler osv.
A:14	Bund til frugtærte	0,3-0,5	Ovnrist	2	Anbring dejen i en form med metalbund på ovnrysten.
A:15	Brownies	0,5-0,7	Ovnrist	2	Anbring dejen i et rundt, ildfast glasfad eller keramisk fad på ovnrysten.
A:16	Hollandsk smørkage	0,5-0,7	Ovnrist	1	Anbring dejen i en form med metalbund på ovnrysten.
A:17	Hollandsk formkage	0,7-0,8	Ovnrist	2	Hæld dejen i en rektangulær metalbageform af passende størrelse (25 cm lang). Placer bageformen på ovnrysten, så den står på langs i forhold til døren.
A:18	Muffins	0,5-0,6	Ovnrist	2	Anbring muffindejen i en muffinform af metal med plads til 12 muffins. Anbring formen midt på ovnrysten.
A:19	Sukkerbrødske	0,3-0,6	Ovnrist	1	Forvarm ovnen til 180 °C med den almindelige ovnfunktion. Hæld 300 g dej i en 18 cm, 400 g i en 24 cm og 500 g i en 26 cm rund, sort metalbageform. Anbring formen midt på ovnrysten.
A:20	Hjemmelavet pizza	0,6-1,0	Bageplade	1	Anbring pizzaen på bagepladen. Vægtindstillingerne er inkl. tilbehør, som f.eks. sovs, grøntsager, ost og skinke.

## 3. Grillning

Nr.	Madvare	Vægt	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
A:21	Oksesteak, tynd, gennemstegt	0,3-0,6	Ovnrist/ bageplade	4 / 1	Vi anbefaler, at ovnen forvarmes til 250 °C med grillfunktionen i 5 min. Placer oksesteakene ved siden af hinanden midt på ovnrysten og bagepladen. Vend, når ovnen bipper. Tryk på Start for at fortsætte tilberedningen.
A:22	Kyllingestykker	0,5-0,7 1,0-1,2	Ovnrist/ bageplade	4 / 1	Smør afkoledede kyllingestykker med olie og krydderier. Placer kyllingestykkerne med skinsiden nedad på ovnrysten og bagepladen. Vend dem, så snart ovnen bipper. Tryk på Start for at fortsætte tilberedningen.
A:23	Kylling, lår	0,5-0,7	Ovnrist/ bageplade	4 / 1	Læg de marinerede kyllingelår ved siden af hinanden på ovnrysten og bagepladen. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på Start for at fortsætte tilberedningen.
A:24	Fiskesteak	0,3-0,6	Ovnrist/ bageplade	4 / 1	Mariner fiskefileterne (1 cm), og læg dem ved siden af hinanden på ovnrysten og bagepladen. Vend dem, så snart ovnen bipper. Tryk på Start for at fortsætte tilberedningen.
A:25	Fiskefilet	0,3-0,6	Ovnrist/ bageplade	4 / 1	Mariner fiskefileterne (1 cm), og læg dem ved siden af hinanden på ovnrysten og bagepladen. Vend dem, så snart ovnen bipper. Tryk på Start for at fortsætte tilberedningen.
A:26	Lammekoteletter	0,3-0,6	Ovnrist/ bageplade	4 / 1	Mariner lammekoteletterne. Placer lammekoteletterne på ovnrysten og bagepladen. Vend, så snart ovnen bipper, og tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen.

#### 4. Stegning

Nr.	Madvare	Vægt	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
A:27	Hel kylling	1,0-1,1 1,2-1,3	Ovnrist/ bageplade	2 / 1	Smør afkølet kylling med olie og krydderier. Anbring kyllingen med brystet nedad midt på ovnrysten med bagepladen. Vend dem, så snart ovnen bipper. Tryk på Start for at fortsætte tilberedningen. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.
A:28	Roastbeef, medium	1,1-1,3	Ovnrist/ bageplade	2 / 1	Smør kødet med olie og krydderier (kun peber, salt tilsættes efter stegning). Placer det på ovnrysten og bagepladen med fedtsiden nedad. Vend, så snart ovnen bipper, og tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen. Efter stegning og i hviletiden på 5-10 minutter bør det pakkes ind i aluminiumsfolie.
A:29	Steg	0,7-0,9	Ovnrist/ bageplade	2 / 1	Læg flæskkestegen, penslet med olie og krydderier, med fedtsiden nedad på ovnrysten og bagepladen. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på start for at fortsætte tilberedningen.
A:30	Hel fisk	0,4-0,8	Ovnrist/ bageplade	2 / 1	Smør fiskens skind med olie, urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden (hoved mod hale) på den høje metalrist. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på Start for at fortsætte tilberedningen. Programmet er velegnet til hele fisk, som f.eks. ørred, sandart eller guldbrasen.
A:31	Stegte grøntsager	0,2-0,5	Bageplade	4	Anbring grøntsager, som f.eks. skiveskårne courgetter, peberfrugt i strimler, skiveskårne auberginer, champignoner og cherrytomater på en drypbakke. Pensl med en blanding af olivenolie, urter og krydderier.
A:32	Bagt kartoffel	0,4-0,8	Bageplade	2	Brugt mellemstore kartofler. Skyl og rengør kartoflerne. Pensl med en blanding af olivenolie, salt, peber og urter. Placer kartoflerne ved siden af hinanden på bagepladen.

#### 5. Automatisk genopvarmning

Nr.	Madvare	Vægt	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
A:33	Frossen pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovnrist	2	Anbring den frosne pizza midt på ovnrysten.
A:34	Frosne ovnpomfritter	0,4-0,5	Bageplade	2	Anbring de frosne ovnchips på en bageplade.
A:35	Frosne fiskepinde	0,3-0,5	Bageplade	2	Fordel de frosne fiskepinde jævnt på bagepladen. Du får et bedre resultat, hvis du vender dem, når ovnen bipper.

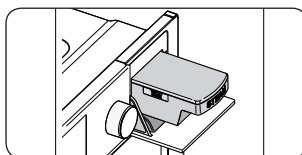


## BRUG AF FUNKTIONEN AUTOMATISK OPTØNING

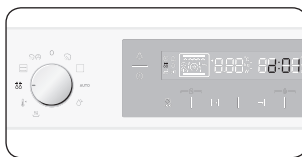
### Indstillinger for automatisk optøning \*\*

Følgende tabel omfatter 5 autoprogrammer til optøning. Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger.

1. Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen. Anbring maden i ovnrummet.



2. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGEREN)** om på positionen Auto Defrost (automatisk optøning)\*\*.



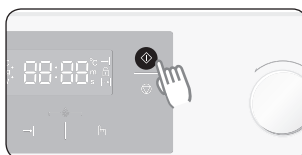
3. Drej på **MULTI-FUNCTION SELECTOR (MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN)** for at vælge en Auto Defrost-funktion (automatisk optøning).



4. Tryk på **SELECT (VÆLG)**. Vægtindstillingen begynder at blinke.



5. Tryk på knappen **START**.



## Vejledning til automatiske optøningsindstillinger

Nr.	Madvare	Vægt	Hensætningsstid	Rille nr.
d-1	<b>Optøning af frossent kød</b> (-18 °C)	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Dæk altid kanterne med alufolie. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Anbring kødet på ovnrysten. Sæt ovnrysten i rille 2 og bagepladen i rille 1.
d-2	<b>Optøning af frossent kød</b> (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Dæk altid lår- og vingespidser med alufolie. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele. Anbring fjerkræet på ovnrysten. Sæt ovnrysten i rille 2 og bagepladen i rille 1.
d-3	<b>Optøning af frossent kød</b> (-18 °C)	0,3-0,8	10-30	Dæk altid halen på den hele fisk med alufolie. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter. Anbring fisken på ovnrysten. Sæt ovnrysten i rille 2 og bagepladen i rille 1.
d-4	<b>Optøning af frossent kød</b> (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Sæt brødet vandret på bagepladen i rille 2, så det er placeret på langs i forhold til døren. Dette program er velegnet til alle typer skivet brød samt til rundstykker/boller og flutes.
d-5	<b>Optøning af frossent kød</b> (-18 °C)	0,2-0,6	5-10	Fordel frugten jævnt på bagepladen i rille 2. Dette program er velegnet til alle typer skivet frugt og bær.



- Efter optøning af kød (især fjerkræ) skal den tomme ovn køre i ca. 10 minutter med varmluftsfunktion (200 °C) for at dræbe eventuelle bakterier i ovnrummet.
- Frys ikke madvarer igen, når de har været tøet op.



- Når du er færdig med at tø maden op, skal du hælde vandet ud af drypbakken og vaske vandbeholderen.
- Af tør ovnrummet med en tør klud, hvis der stadig er vand i rummet.
- Blæseren kører altid i 3-10 minutter, efter at optøningsprocessen er afsluttet. Dette er ikke en fejl, og du behøver ikke at bekymre dig om det.

# TESTMÅLTIDER

I henhold til standard EN 60350

## 1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn. Sæt bagepladen i med den skrå kant fremad.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Små kager	Bageplade	2	Konventionel	150-170	20-30
		2	Varmluft	150-170	20-25
	Bageplade + Bageplade	1 + 4	Tilberedning i flere riller	150-160	20-30
Fettfattig sukkerbrøds-kage	Kagespringform på stor rist (slip let-springform Ø 26 cm)	1	Konventionel	160-180	20-30
		1	Varmluft	150-160	30-35
Finsk brød	Bageplade	2	Konventionel	150-160	20-30
		2	Varmluft	150-160	20-30
Æblekage i fad	Bageplade	1	Konventionel	150-160	40-50
		1	Varmluft	150-160	45-55
Æbletærte	Stor rist + 2 slip let-springforme * Ø 20 cm	1 placeret diagonalt	Pizza (varmluft + bundvarme)	170-190	70-90

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

## 2. Grillning

Forvarm den tomme ovn i fem minutter vha. grillfunktionen.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast af franskbrød	Ovnrist	4	Grill	250 °C	1: 1-2 2: 1-2
Burgere * (12 hver)	Ovnrist + Bageplade (til opsamling af dryp)	4	Grill	250 °C	1: 10-15 2: 10-15

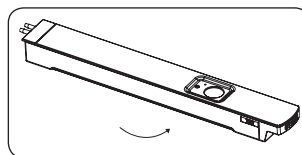
# afkalkning og rengøring

## AFKALKNINGSFUNKTION

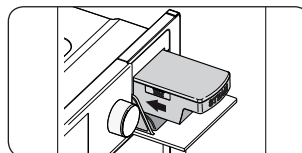
Når du ser meddelelsen  på kontrolpanelet, skal ovnen afkalkes.

Hvis du ikke udfører begge to trin i afkalkningsfunktionen (rengørings- og skyllefunktion), forsvinder afkalkningsmeddelelsen ikke. Hvis du anvender dampfunktionen i yderligere to timer, efter afkalkningsmeddelelsen dukkede op, vil alle damprelaterede funktioner være begrænsede.

1. Hæld en 500 ml blanding af afkalkningsmiddel og rent vand i vandbeholderen. Kontroller afkalkningsproduktets vejledning for det nøjagtige blandingsforhold.



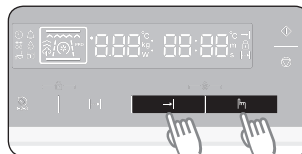
2. Luk låget på vandbeholderen, inden den sættes på plads i ovnen.



3. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGER)** om på "**OFF (FRA)**".



4. Luk lågen, og tryk både **END TIME (SLUTTID)** og **SELECT (VÆLG)** ind samtidig. Maskinen viser 50 minutter og begynder at afkalke.
  - Rengøringsfunktion: 40 min
  - Skyllefunktion: 10 min

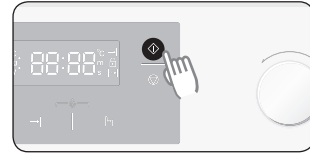


5. Efter 40 minutter viser maskinen "10:00" og standser med et bip. Tag beholderen ud, og tøm den for eventuelt resterende blandet vand. Vask beholderen af med vand, og fyld den op med rent vand til maksimumlinjen. Sæt den tilbage i ovnen.



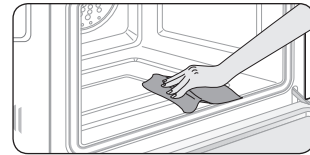
- Når "10:00" vises, skal du køre skyllefunktionen i 25 minutter. Hvis du ikke gør det, vil funktionen blive nulstillet efter 25 minutter, og du vil skulle udføre afkalkningsfunktionen igen.

6. Tryk på knappen **START**. Der udføres nu en skyllefunktion med rent vand. Afkalkningsfunktionen vil være afsluttet 10 minutter senere.



7. Når afkalkningsfunktionen er færdig, lyder der et bip. Tøm både beholderen og drypbakken, og rengør beholderen med vand.

8. Åbn døren, og aftør det indvendige ovnrum med en tør klud.

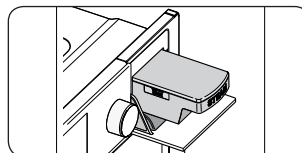


- Vi anbefaler, at du bruger citronsyre til at afkalke maskinen. Citronsyre er et yderst effektivt afkalkningsmiddel, som er fremstillet af naturlige, biologisk nedbrydelige stoffer. Det er ikke rustfremkaldende, ikke-aggressivt og påvirker ikke miljøet. Ud over at være et effektivt afkalkningsmiddel har det også en antimikrobiel desinficerende effekt og hjælper således med at sikre hygiejnen i maskinens indvendige komponenter, bevare madens smag over tid og forlænge maskinens levetid.
- Vand, som indeholder calcium og magnesium, bruges til damptilberedning. Ved opvarmning fordamper vandet, og kun de flydende materialer (minerale) bliver tilbage (ikke skadelige for mennesker).
- Hvis afkalkningsprocessen afbrydes, inden den er færdig, skal programmet startes igen fra begyndelsen.

## BRUG AF DAMPRENGØRINGSFUNKTIONEN

Damprengøringsfunktionen giver dig mulighed for at desinficere ovnen på blot 10 minutter. DAMPRENGØRINGSPROCESSEN varer 7 minutter, og standbytiden for processen er 3 minutter. I de 3 minutter vil dampen opbløde alle resterne, og du kan derefter tørre dem af ovnrummets loft og vægge med en blød klud.

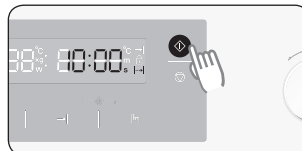
1. Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen.



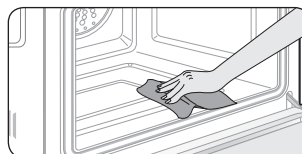
2. Drej **MODE SELECTOR (FUNKTIONSVÆLGER)** om på **STEAM CLEAN (DAMPRENGØRING)**.



3. Tryk på knappen **START**. Ovnens starter automatisk.

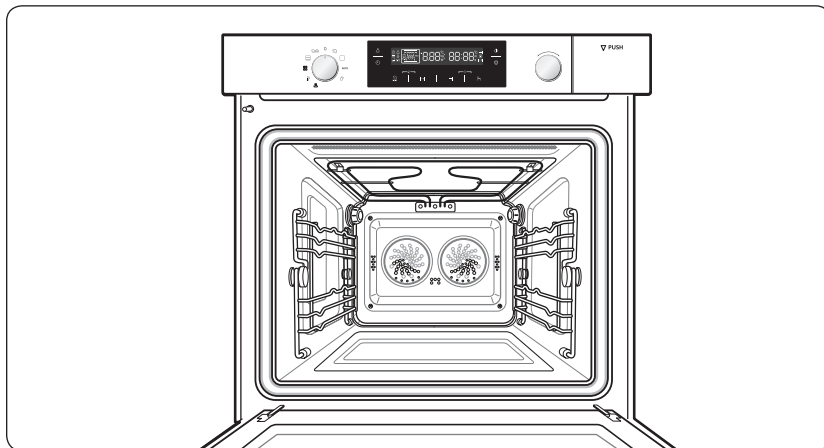


4. Når processen er færdig, åbnes døren, og det indvendige ovnrum aftørres med en tør klud.



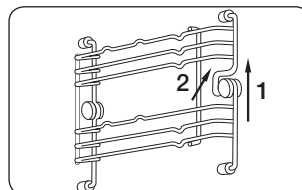
- Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af til stuetemperatur.
- BRUG IKKE destilleret vand.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må du IKKE bruge højtryks- eller damprensere.

## RENGØRING



### 1. Rengøring af det indvendige ovnrum.

- Løft op i både venstre og højre riller foran (1). Træk dem ind mod midten (2), og træk dem ud. Tør eventuelle rester af loftet og væggene med en neutral klud dyppet i rengøringsmiddel.
- Sæt begge riller tilbage på plads, når du er færdig.
- Selv faste, vanskelige pletter og indtørrede rester kan fjernes ved hjælp af damprengøringsprocessen.



### 2. Rengøring af ovnens overflade, kontrolpanelet og vinduet.

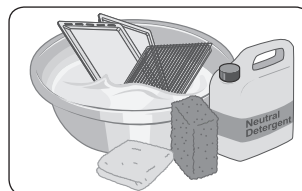
- Ovnens overflade kan tørres af med et vådt viskestykke og tørres efter med en tør klud, så vandet fjernes fuldstændig.
- Læg ikke kræfter i, når du rengør kontrolpanelet, da det kan beskadiges under rengøring.
- Rengør det gennemsigtige vindue med et viskestykke, som er dyppet i neutralt rengøringsmiddel, og tør det derefter af med en tør klud, til der ikke er mere vand tilbage.

### 3. Rengøring af vandbeholderen og pladen.

- Tør dem af med en svamp, der er dyppet i neutralt rengøringsmiddel, og skyl dem derefter med vand.

### 4. Rengøring af tilbehør.

- Tør tilbehøret af med et neutralt rengøringsmiddel, og tør det, før det sættes tilbage i ovnrummet.
- Læg ikke kræfter i, når du vasker tilbehøret af med en børste, da det kan beskadige overfladebelægningen.



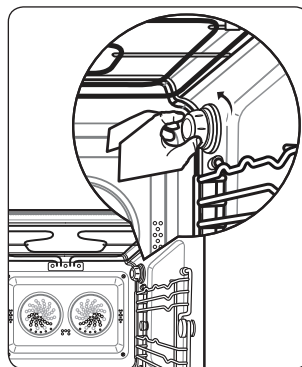


- Brug ALDRIG benzen, fortynder eller en metalbørste til rengøring. Hvis du gør det, kan det forårsage misfarvning eller beskadigelse af overfladen.
- Sprøjt ikke vand på maskinen, når du rengør den. Det kan medføre elektrisk stød eller brand.
- Udsæt ikke vandbeholderen eller bakken for direkte sollys for at tørre dem. Det kan medføre fejlfunktion eller beskadigelse.
- Skil ikke dørpakning fra ovnrummet i forbindelse med rengøring.

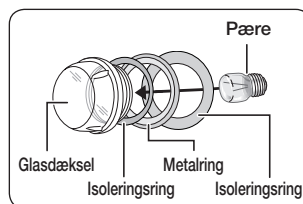
## UDSKIFTNING AF PÆREN

### Udskiftning af den bageste ovnpære og rengøring af glasdækslet

1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret.



2. Fjern metalringen og de to isoleringsringe, og rengør glasdækslet.
3. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent ovnpære.
4. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.



5. Sæt glasdækslet på plads.



# fejlfinding og informationskode

## FEJLFINDING

Hvis du har problemer med din ovn, kan du prøve med en af de løsninger, der er foreslået herunder. Det kan spare tid til og besvære med et unødvendigt opkald.

### Hverken ovndisplayet eller ovnen fungerer.

- Kontroller, at stikket er sat rigtigt i et udtag med jord.
- Hvis udtaget i væggen har en kontakt, skal du kontrollere, at der er tændt på kontakten.
- Tag stikket ud af kontakten, vent ti sekunder, og sæt det så i igen.
- Nulstil kredsløbsafbryderen, eller udskift en eventuelt sprunget sikring.
- Tilslut ovnen til en anden kontakt.
- Tilslut et andet apparat til kontakten. Hvis det andet apparat heller ikke virker, skal du få en elektriker til at reparere kontakten.

### Ovndisplayet virker, men jeg kan ikke tænde for ovnen.

- Kontroller, at døren er lukket ordentligt.
- Kontroller, om der sidder noget emballage eller andet fast i dørens tætning.
- Kontroller, om der er skader på døren eller dørkontakten.
- Tryk to gange på Cancel (Annuller), og indtast alle tilberedningsindstillinger.

### Ovnen starter ikke, når du trykker på knappen.

- Kontroller, at døren er helt lukket.

### Røg og dårlig lugt ved første brug.

- Dette er et forbigående forhold, når en ny komponent varmes op.  
Fjern alt tilbehør, og lad ovnen være tændt på 200 °C varmluft i 30 minutter, inden du tager den i brug.  
Der vil være en særpræget lugt. Dette er normalt. Kontroller, at der er god udluftning i køkkenet under denne procedure.

### Ovnen slukker, før den indstillede tid er gået.

- Dette kan ske i forbindelse med strømsvigt. Hvis der har været strømsvigt, vil der vises følgende klokkeslæt: 88:88.
- Nulstil uret og eventuelle tilberedningsindstillinger.
- Nulstil kredsløbsafbryderen, eller udskift en eventuelt sprunget sikring.
- Kontroller, at ovnen er placeret i henhold til installationsvejledningen.

### **Maden er enten overtilberedt eller undertilberedt.**

- Kontroller, at tilberedningstiden er indstillet korrekt i forhold til den type mad, der tilberedes.
- Kontroller, at du har indstillet det rette effektniveau.

### **Maden bliver slet ikke tilberedt.**

- Kontroller, at døren er lukket ordentligt.
- Kontroller, at timeren er indstillet rigtigt, og/eller at du har trykket på startknappen.
- Nulstil kredsløbsafbryderen, eller udskift en eventuelt sprunget sikring.

### **Ovnen larmer meget, når den er tændt.**

- Ovnen laver støj, når den er tændt. Dette er normalt.  
Hvis du hører en vedvarende unormal lyd, skal du kontakte Samsungs callcenter.

### **Pæren lyser ikke.**

- Pæren sidder løst eller er defekt. Stram eller udskift pæren.
- Den kontakt, der betjener pæren, er i stykker. Kontakt Samsungs callcenter.

### **Blæseren forsætter med at køre, efter at ovnen er slukket.**

- Dette er normalt. Efter ovnen er slukket, kan blæseren forsætte med at køre i op til 10 minutter, indtil ovnen er kølet af, alt efter ovnfunktion.

### **Kondens i ovnen.**

- Dette er normalt. Dette kan bare tørres af efter tilberedning.

### **Luftstrømme rundt om døren og ydersider.**

- Dette er normalt.

### **Der slipper damp ud fra døren eller ventilationshullerne.**

- Dette er normalt. Jo flere riller, der er i brug, og jo mere mad, der tilberedes, jo mere damp vil der kunne ses.

### **Ovnen laver en mærkelig lyd under brug af dampfunktionen.**

- Dette er normalt. Vandpumpen kan blive ved med at køre for at pumpe vand til dampgeneratoren.

### **Der er for lidt damp under anvendelse af dampfunktionen.**

- Skift til et andet damptrin. Hvis der stadig er for lidt damp, skal du kontakte Samsungs callcenter.

### **Ovnen laver en mærkelig lyd, når der er blevet slukket for dampfunktionen.**

- Dette er normalt. Afløbspumpen kan fortsætte med at køre for at fjerne resterende vand fra dampgeneratoren, når der er slukket for dampfunktionen.

## INFORMATIONSKODER

Kode/symbol	Problem	Løsning
<div>SE</div>	<b>BLOKERET KNAK</b> Denne fejl opstår, når en knap trykkes ind og holdes inde i mere end 60 sekunder.	Tryk på <b>STOP/CANCEL (STOP/ANNULLER)</b> for at stoppe ovnen. Genstart ovnen, når den er kølet ned.  Hvis ovnen stadig har samme problem, efter ovenstående løsning er forsøgt, skal du kontakte SAMSUNGS kundeservice.
<div>E- 23</div>	<b>MÅLTEMPERATURFEJL FOR TEMPERATURSENSOR</b> Denne fejl forekommer, når forvarmningen ikke er færdig, og temperaturen i ovnen er under 120 °C i 30 minutter.	Hvis nogen af disse fejl opstår, skal du kontakte SAMSUNG kundeservice.
<div>E- 21</div>	<b>TEMPERATURSENSOR ÅBEN</b> Denne fejl forekommer, hvis sensoren er defekt, ledningerne er forkert tilsluttet, eller der er en defekt PCB.	
<div>E- 22</div>	<b>KORTSLUTNING I TEMPERATURSENSOR</b> Denne fejl forekommer, hvis sensoren er defekt, ledningerne er forkert tilsluttet, eller der er en defekt PCB.	
<div>E- 24</div>	<b>UNORMAL TEMPERATURMÅLING</b> Denne fejl forekommer, når temperaturen inde i ovnen er over 250 °C i 10 minutter.	
<div>E- 71</div>	<b>KORTSLUTNING I TEMPERATURSENSOR</b> Denne fejl forekommer, hvis sensoren er defekt, ledningerne er forkert tilsluttet, eller der er en defekt PCB.	
<div>E- 72</div>	<b>UNORMAL TEMPERATURMÅLING</b> Denne fejl forekommer, hvis sensoren er defekt, ledningerne er forkert tilsluttet, eller der er en defekt PCB.	
<div>E- 81</div>	<b>KOMMUNIKATIONSFEJL</b>	
<div>E- 83</div>		
<div>E- 51</div>		
<div>E- 53</div>		

# tekniske data

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

## TEKNISKE DATA

<b>Model</b>		NQ50C7935ES
<b>Strømkilde</b>		230 V / 50 Hz
<b>Strømforbrug</b>	Maksimum effekt	3100 W
	Grill	2500 W
	Varmluft	2400 W
	Damp	2800 W
<b>Afkølingsmetode</b>		Blæsemotor
<b>Dimensioner (B x H x D)</b>	Udvendig	595 x 454,2 x 570 mm
	Ovnrum netto	555 x 445 x 548,8 mm
<b>Volumen</b>		50 liter
<b>Vægt</b>	Netto	Ca. 38,0 kg
	Forsendelse	Ca. 41,5 kg

## PRODUKTDATAARK

SAMSUNG	SAMSUNG
Modelidentifikation	NQ50C7935ES
Energieeffektivitetsindeks pr. ovnrøm (EEI <sub>ovnrøm</sub> )	77,63
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrøm	A+
Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrøm i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrøm (endelig elenergi) (EC <sub>elovnrøm</sub> )	-
Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrøm i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrøm (endelig elenergi) (EC <sub>elovnrøm</sub> )	0,59 kWh/cyklus
Antal ovnrøm	1
Varmekilde pr. ovnrøm (el eller gas)	Elektricitet
Volumen pr. ovnrøm (V)	50 L
Ovnstype	Elektrisk
Apparatets masse (M)	38,0 kg
( 1 ) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.	

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

### ■ Tips til energibesparelse

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



# SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

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

DG68-00471F-02



NQ50C7935ES

# Combi Steam Built-in Oven

## user manual

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

**Planet  
First**

**100 %  
Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

**SAMSUNG**

# contents

---

## OVEN FEATURES

12

- 12 Oven
- 13 Oven controls
- 14 Accessories

## BEFORE YOU BEGIN

15

- 15 Setting the clock
- 16 Setting the energy save mode
- 16 Switching off the beeper
- 17 Child safety lock
- 18 Filling the water tank
- 19 Setting the water hardness

## OVEN USE

20

- 20 Types of heating
- 23 Using the steam mode
- 27 Using the combi steam mode
- 29 Using the reheat mode
- 30 Using oven mode
- 41 Using multi-level cook mode
- 43 Using the keep warm mode
- 44 Setting cook time
- 45 Setting end time
- 46 Setting delay start
- 47 Using the auto menu mode
- 48 Guide to auto menu setting
- 51 Using the auto defrost mode
- 53 Test dishes

## DESCALING AND CLEANING

54

- 54 Descale mode
- 56 Using the steam clean feature
- 57 Cleaning
- 58 Changing the lamp

## TROUBLESHOOTING AND INFORMATION CODE

59

- 59 Troubleshooting
- 61 information codes

## TECHNICAL DATA

62

- 62 Technical data
- 63 Product data sheet



# safety information

## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



**WARNING**

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.



**CAUTION**

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



Warning; Fire hazard



Warning; Hot surface



Warning; Electricity



Warning; Explosive material



Do NOT attempt.



Do NOT touch.



Do NOT disassemble.



Follow directions explicitly.



Unplug the power plug from the wall socket.



Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.



Call the service center for help.



Note



Important

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

#### **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.

<input checked="" type="checkbox"/>	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
<input checked="" type="checkbox"/>	A steam cleaner is not to be used.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNING:</b> 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.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.  |
| <input type="checkbox"/> | The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.   |
| <input type="checkbox"/> | Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.  |
| <input type="checkbox"/> | 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.
- ☒ Do not use oven rack for microwave oven mode.



## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### General

### Technical Information

**Electrical Supply: 230 V ~ 50 Hz**

### Dimensions (w×h×d)

Set size : W 595 x H 454.2 x D 570

Built in size : W 555 x H 445 x D 548.8

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of Packaging and Appliance

Packaging is recyclable.

Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.

The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

## **Safety**

This appliance should only be connected by a qualified technician. The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting. It should be used exclusively for cooking food in a home setting. The appliance is hot during and after use.

Exercise caution when young children are present.

## **Electrical Connection**

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

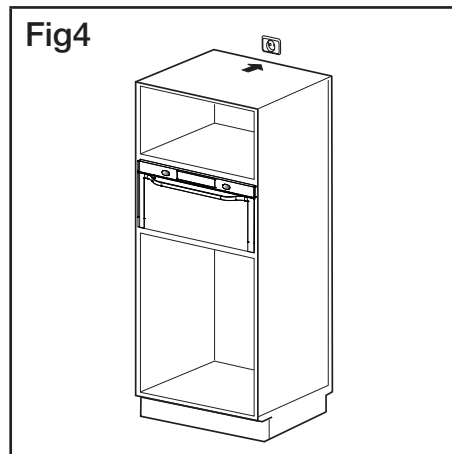
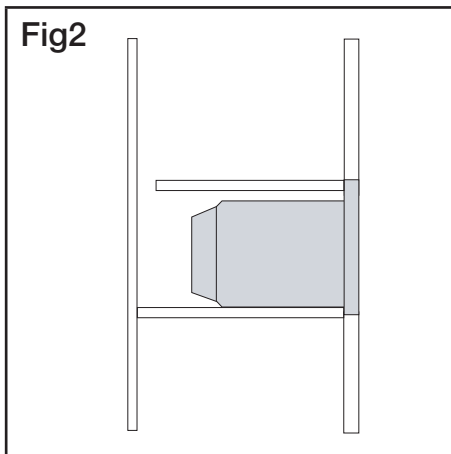
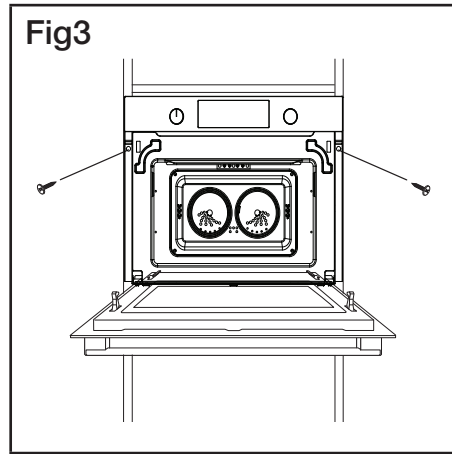
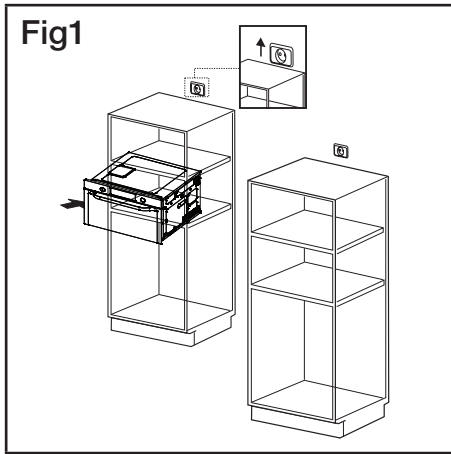
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

## **Install in the Cabinet**

Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heat-resistant up to 100 °C.

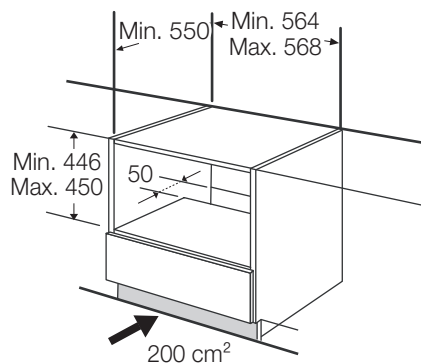
Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

- Fig1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.
- Fig2. Slide the oven completely into the recess.
- Fig3. Fasten the oven using the two screws (4 X 25 mm) provided.
- Fig4. Make the electrical connection.  
Check that the appliance works.





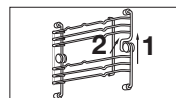
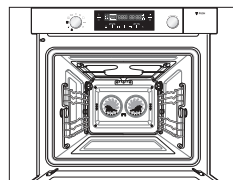
## Built-under Dimensions



## CLEANING YOUR OVEN

### 1. Cleaning inside the cavity.

- Lift up both left and right shelves at the front (1). Move them towards the middle (2) and pull them out. Wipe any leftovers from the ceiling or walls using a neutral cloth dipped in detergent.
- When completed, install both shelves back into the correct positions.
- Even solid, difficult stains or dry leftovers can be removed by using the steam clean process.



### 2. Cleaning the oven surface, control panel and window.

- The surface of the oven can be wiped with a wet dish towel, followed by a dry cloth to remove the water completely.
- Do not use force when cleaning the control panel as it can be damaged while cleaning.
- Clean the transparent window with a neutral detergent-dipped dish towel and then with a dry cloth until no water remains.

### 3. Cleaning the water tank and the tray.

- Wipe them with a sponge dipped in a neutral detergent and then rinse them with water.

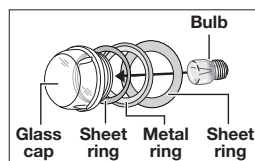
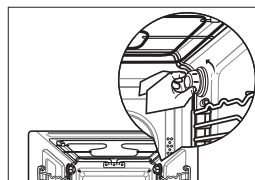
### 4. Cleaning the accessories.

- Wipe them with a neutral detergent and dry them before inserting them back into the cooking cavity.
- Do not use force on the accessories when wiping them with a scrubber, as this may damage the coated surface.















## CHANGING THE LAMP

### Replacing the rear oven lamp and cleaning the glass cap










1. Take off the cap by turning counterclockwise.
2. Remove the metal ring and the sheet ring and clean the glass cap.
3. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat - resistant oven light bulb.
4. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
5. Replace the glass cap.



#### WARNING

	This appliance is intended only for domestic use.
	This appliance must only be used for food preparation.
	Open the cooking compartment door carefully. Hot steam will escape.
	Never store combustible items in the cooking compartment.
	Never trap cables of electrical appliances in the hot cooking compartment door. The cable insulation could melt.
	Never take accessories out of the appliance without using oven gloves.
	Do not clean the appliance immediately after switching it off. The water in the evaporator dish is still hot. Wait until the appliance has cooled down.
	Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers. If the appliance is faulty, switch it off using the fuse in the fuse box or disconnect the appliance at the mains. Contact the after-sales service.
	Do not use the cooking compartment door as a shelf.
	Do not store any food in the appliance. This can lead to corrosion.
	Use only the accessories provided. They are specially designed for your appliance.
	When steaming in the perforated steam dish, you can insert the baking tray underneath. Dripping liquid is caught. (Steam function model only)
	Ovenware must be heat and steam resistant.
	Do not use ovenware that shows signs of rust. Even the smallest spots of rust can lead to corrosion in the cooking compartment.



	The cooking compartment in your appliance is made of enamel. Improper care can lead to corrosion in the cooking compartment. Refer to the care and cleaning instructions in the instruction manual.
	Salts are very abrasive. If salt is deposited in the cooking compartment, rust could develop in places.
	Acidic sauces, such as ketchup and mustard, or salted foods, e.g. cured roasts, contain chloride and acids. These affect the stainless steel surface. Clean the cooking compartment after each use.
	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.
	If the seal on the outside of the cooking compartment is very dirty, the cooking compartment door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the seal clean.
	Do not stand or sit on the cooking compartment door.
	Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
	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)

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



## **CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)**

### **(Applicable in countries with separate collection systems)**

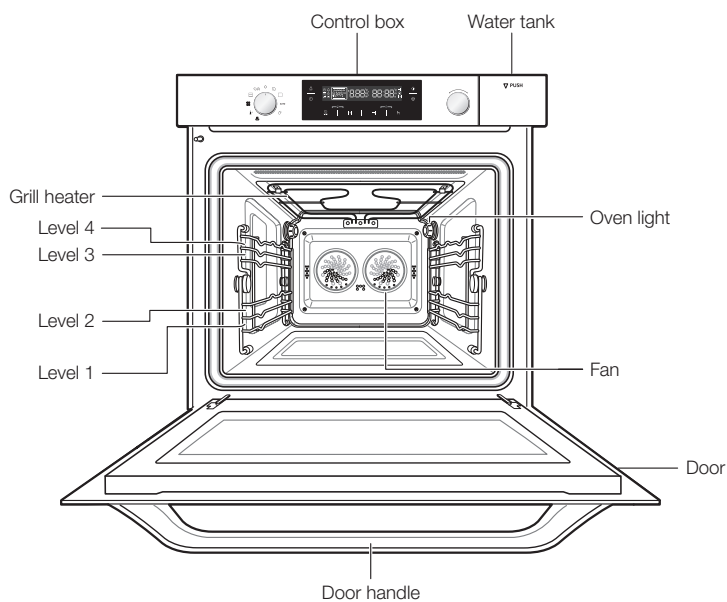
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled 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.

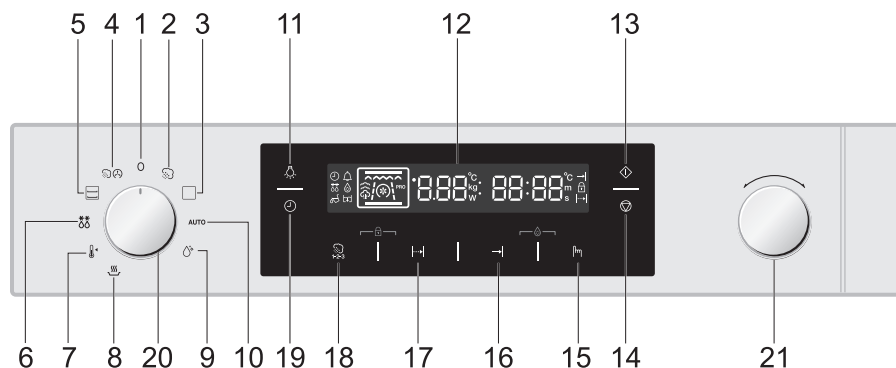
# oven features

## OVEN



- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 3 and 4 are mainly used for the grill function.
- The levels 1 and 2 are mainly used for baking and roasting.
- The level 2 is mainly used for steam function.
- Please refer to the Cooking Guides provided throughout this booklet to determine the appropriate shelf level for your dishes.

## OVEN CONTROLS



- |                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. OFF                   | 12. DISPLAY                 |
| 2. STEAM MODE            | 13. START                   |
| 3. OVEN MODE             | 14. STOP/CANCEL             |
| 4. COMBI STEAM MODE      | 15. SELECT                  |
| 5. MULTI-LEVEL COOK MODE | 16. END TIME                |
| 6. AUTO DEFROST MODE     | 17. COOK TIME               |
| 7. KEEP WARM MODE        | 18. STEAM LEVEL             |
| 8. REHEAT MODE           | 19. CLOCK                   |
| 9. STEAM CLEAN MODE      | 20. MODE SELECTOR           |
| 10. AUTO MENU MODE       | 21. MULTI-FUNCTION SELECTOR |
| 11. LAMP                 | 15 + 16. DESCALE            |
|                          | 17 + 18. CHILD LOCK         |

### Using pop up dials

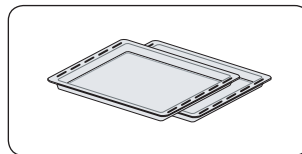
 The **MODE SELECTOR** (20) and **MULTI-FUNCTION SELECTOR** (21) are pop up dials. Simply press and turn to desired setting.

## ACCESSORIES

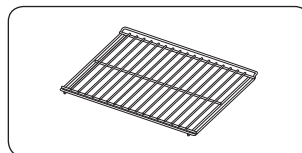
---

The following accessories are provided with your Steam Oven:

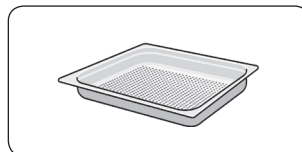
1. Baking Tray.



2. Oven Rack. (for all levels)



3. Steam dish, perforated, 40 mm deep, (useful for steam mode)



**For steaming, you can place only the perforated steam dish or perforated steam dish in level 2 with the baking tray underneath.**

# before you begin

## SETTING THE CLOCK

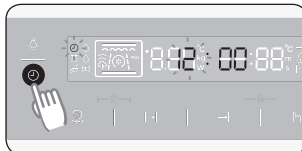
When the appliance is first plugged in, the display lights up. (example 15:15)

When connecting the power for the first time, please use the product after setting the time.

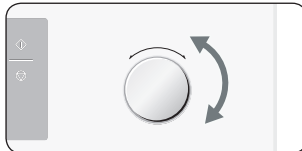
1. Turn the **MODE SELECTOR** to the “OFF” position.



2. Press **CLOCK**. The “12” starts blinking.



3. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the hour.



4. Press **CLOCK** again. The “00” starts blinking.




5. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the minutes.



6. Press **CLOCK** again.



 If you want to change a setting after you have pressed a button, the setting starts blinking. You can only change this setting during blinking. If it has stopped blinking, you have to press the button so it will start blinking again.

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

### Standby mode

The oven will default to Standby mode after 10 minutes if not operated.

### ECO mode

1. Turn the **MODE SELECTOR** to “OFF” position.



2. Press **END TIME** for 3 seconds.  
While in ECO mode, the display is turn off and the oven cannot be used.



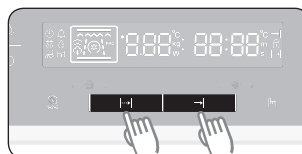
3. To remove ECO mode, open the door or press any button. And then the display is switched on again. The oven is ready for use.

## SWITCHING OFF THE BEEPER

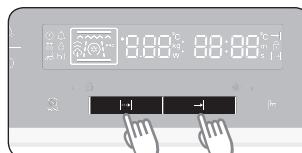
1. Turn the **MODE SELECTOR** to “OFF” position.



2. To switch the beeper off, press **COOK TIME** and **END TIME** at the same time and hold for 3 seconds.



3. To switch the beeper back on, press **COOK TIME** and **END TIME** again at the same time and hold for 3 seconds.



## CHILD SAFETY LOCK

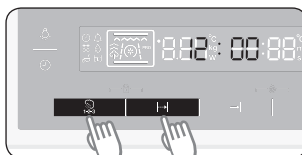
The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

### To Lock the Oven

1. Turn the **MODE SELECTOR** to “OFF” position.



2. Press **STEAM LEVEL** and **COOK TIME** at the same time and hold for 3 seconds.

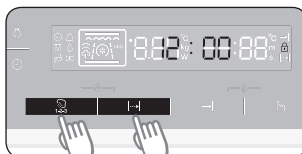


3. A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.



### To Unlock the Oven

1. Turn the **MODE SELECTOR** to “OFF” position. Press **STEAM LEVEL** and **COOK TIME** at the same time and hold for 3 seconds.



2. The Lock symbol disappears in the display, indicating that all functions are unlocked.



## FILLING THE WATER TANK

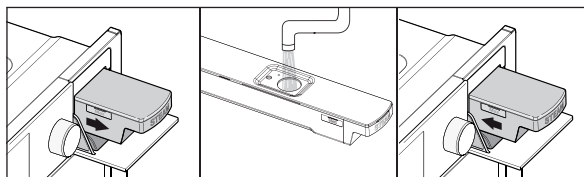
You will see the water tank on the right-hand side. Only fill the tank with fresh tap water or with still bottled water. If your water is very hard, we recommend that you use softened water (see also “Water hardness”).

### Caution

Do not fill the water tank with distilled water or any other liquids.

### Fill the water tank before each use

Push the steam door to open it. Lift the water tank over the interlock and pull the tank out of the appliance. Open the lid and fill the water tank with cold water up to the “Max” mark. If you use the measuring jug to fill the water tank, you don’t have to pull the water tank completely out of the appliance. Close the lid until you feel it engage. Slide the water tank back until it engages.



### Empty the water tank after each use

Pull the water tank out of the appliance slowly. Pulling it out quickly may cause water to spill. Hold the water tank horizontally, so that no remaining water can drip out of the valve seat.

Empty out the water.

Thoroughly dry the water tank in the appliance and the seal in the lid.

### “Fill water tank” display

If the water tank is empty, a signal sounds.

A symbol appears in the display (see the below picture). The operation is interrupted.

1. Take out the water tank, fill to the “Max” mark and reinsert.
2. Press **START**.





## SETTING THE WATER HARDNESS

It is necessary to descale your appliance at regular intervals. This is the only way to prevent damage.

Your appliance has a system that automatically displays when it needs descaling. It is preset to a water hardness 3. Change the value of water type in your home.

### Checking the Water Hardness

Information on the hardness of the water in your area can be obtained from the local water board.

1. Turn the **MODE SELECTOR** to "OFF" position.



2. Press **LAMP** and **COOK TIME** at the same time.

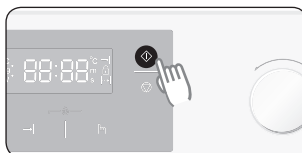


3. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to the desired water hardness.



4. Press **START**.

- The appliance is now programmed to provide the descaling warning when necessary, based on the actual hardness of the water.






Display	Type	PPM	French deg. (°df)	German deg. (°dH)
H1	Soft Water	0 - 105	0 - 11	0 - 6
H2	Medium Soft water	125 - 230	12 - 23	7 - 13
H3 (Default)	Medium Hard Water	250 - 350	24 - 36	14 - 20
H4	Hard Water	> 375	> 37	> 21

# oven use










## TYPES OF HEATING

The following table represents the various oven modes and settings of your oven.  
Use the cooking guide tables for those modes as guidelines for cooking.

### Steam Mode

	<p><b>Steam</b> (use the button 'steam level' to set steam level 1, 2 or 3) Food is cooked by steam provided by the steam generator and injected into the cavity by several jet nozzles. This mode is suitable for steaming food like vegetables, fish, eggs, fruits and rice. When cooking by using this mode, always fill the water tank with fresh water. Suggested temperature: 100 °C</p>
	<p><b>Steam + Convection</b> (use the button 'steam level' to set steam level 1, 2 or 3) Food is cooked by fan oven mode and the help of steam. The steam is provided by the steam generator and injected into the cavity by interval. This mode is suitable for baking pastries, such as puff pastry, apple pies, brioches, yeast buns, bread rolls, croissants, baguettes and yeast cakes. The superheated steam will provide a nice crisp, shiny surface and fluffy structure. Meat roasts and fish will keep a more juicy texture inside. When cooking with this mode always fill the water tank with fresh water. Suggested temperature: 180 °C</p>
	<p><b>Reheat</b> (use the button 'steam level' to set steam level 1, 2 or 3) Food is reheated by fan oven mode and the help of steam. The steam is provided by the steam generator and injected into the cavity by interval. This mode is suitable for plated meals. Dishes can be gently reheated without dry out. When reheating with this mode always fill the water tank with fresh water. Suggested temperature: 100 °C</p>

## Oven Mode

	<p><b>Convection</b></p> <p>Food is heated by hot air from the left and right sides of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.</p> <p>Suggested temperature: 180 °C</p>
	<p><b>Roasting (Convection + Top)</b></p> <p>Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. Especially recommended for meats.</p> <p>Suggested temperature: 180 °C</p>
	<p><b>Conventional</b></p> <p>Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.</p> <p>Suggested temperature: 200 °C</p>
	<p><b>Grill</b></p> <p>Food is heated by the top heating element.</p> <p>Suggested temperature: 220 °C</p>
	<p><b>Fan Grill</b></p> <p>The heat generated by the top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish.</p> <p>Suggested temperature: 220 °C</p>
	<p><b>Pizza (Convection + Bottom)</b></p> <p>Hot air and the bottom heating element combine so food can be crisped and browned.</p> <p>Suggested temperature: 180 °C</p>
	<p><b>Intensive (Top + Bottom + Convection)</b></p> <p>This mode activates all heating elements such as top, bottom 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.</p> <p>Suggested temperature: 180 °C</p>
	<p><b>ProRoasting</b></p> <p>This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C. The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of preselection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.</p> <p>Suggested temperature: 100 °C</p>
	<p><b>ECO Convection Setting</b></p> <p>This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The cooking time will be increased a little but you can achieve the even baking results without the burning on your dishes.</p> <p>Suggested temperature: 180 °C</p> <p><b>Note :</b> The energy efficiency class of the ECO Hot Air mode of heating shall be determined in accordance with EN50304.</p>

## Multi-level Cook Mode



Multi-level cook is available for when you wish to cook a larger quantity of food on two levels. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits.  
Suggested temperature: 180 °C

## Keep Warm Mode



The food will be kept warm by help of the heat, provided by the bottom heating element. (Do not keep food warm for longer than 2 hours. Warm food spoils more quickly.)  
Temperature: 70 °C

## Automatic Functions

### AUTO

#### Auto Menu mode

35 pre-programmed auto menu settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select programme and weight your dish and start the steam cooking process.



#### Auto Defrost mode

5 pre-programmed auto defrost settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select the programme and the weight of your dish and start the speed cooking process.

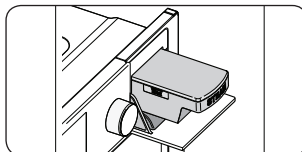


#### Steam clean

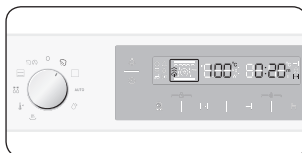
By the help of hot steam the surface of the oven cavity will be soaked and you can easily clean your oven. The steam clean programme takes only 10 minutes time.

## USING THE STEAM MODE

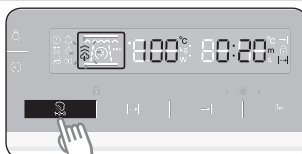
1. Fill the water tank up to the maximum line and place it back. Then place your food into the cooking cavity.



2. Turn the **MODE SELECTOR** to Steam mode position (default cook time 20 min. temperature 100 °C).



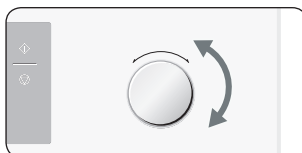
3. Press **STEAM LEVEL** and set the steam level 1, 2 and 3.



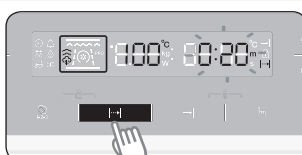
4. Press **SELECT**. The temperature is blinking.



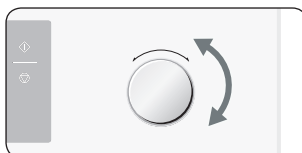
5. During Blinking, turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the temperature.



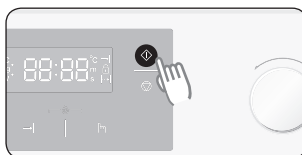
6. Press **COOK TIME**. The cook time is blinking.




7. During Blinking, turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the cook time.

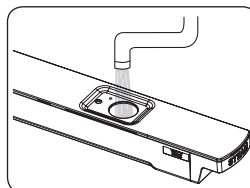


8. Press **START**.



If there is too little water while cooking, you will see the symbol  in the display along with a beep being played. Add water into the tank and press **START** to continue with the steaming.

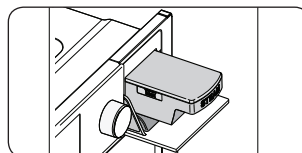
- You can add water into the tank at any time while cooking.



- 1) During cooking, **COOK TIME** and **TEMPERATURE** can be changed.
  - Cooking time: press **COOK TIME** and then turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.
  - Temperature: press **SELECT** and then turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.
- 2) In Steam mode settings, the steam heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.
- 3) Be careful when removing the plate as it is hot. First leave the door a little open to allow the hot steam to escape. Pay attention to the steam outlets as well.
- 4) When you have finished cooking, pour out the water in the drip tray and empty the tank.
- 5) Dry the cooking cavity with a dry cloth if there is any remaining water.
- 6) The cooling fan (10 minutes) and drain pump (10 sec.) always work after a steaming process. However, this is not a malfunction and you do not need to worry about this.

### Remove the remnant water.

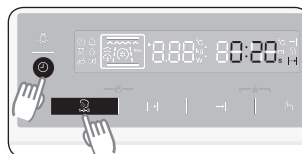
1. After finish the steam mode, empty the water tank and place it back.



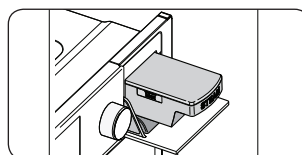
2. Turn the **MODE SELECTOR** to the "OFF" position.



3. Press **CLOCK** and **STEAM LEVEL** at the same time and hold for 2 seconds. The oven starts removing the remnant water and displays 20 seconds. Press the start button.



4. Remove the water tank and empty any remnant water.

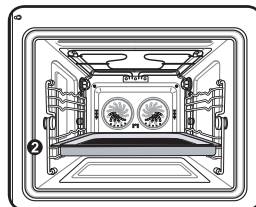


## Steam Mode Setting

Food is cooked by steam provided by the steam generators and injected into the cavity by two jet nozzles.

Perforated steam dish, is usually placed on level **2**.

\* Temperatures Setting: 40-100 °C



\* Please ensure that (glass) baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

## Cooking Guide

Use settings and times in this table as guide lines for steaming.

We recommend to always fill the water tank with fresh water to the maximum level. Sometimes you can use the baking tray on bottom for collecting condensation, for example fish fillet.

Food Item	Steam mode (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
<b>Broccoli Florets</b>	100 °C	14-18	Steam dish, perforated (2)
<b>Whole carrots</b>	100 °C	25-30	Steam dish, perforated (2)
<b>Sliced Vegetables</b> (pepper, courgettes, carrots, onions)	100 °C	15-20	Steam dish, perforated (2)
<b>Green Beans</b>	100 °C	20-25	Steam dish, perforated (2)
<b>Asparagus</b>	100 °C	10-15	Steam dish, perforated (2)
<b>Whole Vegetables</b> (artichokes, whole cauliflower, corn on the cob)	100 °C	25-35	Steam dish, perforated (2)
<b>Peeled Potatoes</b> (cut into quarters)	100 °C	25-35	Steam dish, perforated (2)
<b>Fish fillet</b> (2 cm thickness)	80 °C	15-20	Steam dish, perforated (2)
<b>Prawns</b> (raw/uncooked)	100 °C	10-14	Steam dish, perforated (2)
<b>Chicken Breast</b>	100 °C	23-28	Steam dish, perforated (2)
<b>Boiled Eggs</b> (hardboiled)	100 °C	15-20	Steam dish, perforated (2)

Food Item	Steam mode (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
<b>Frozen Yeast Dumplings</b>	100 °C	25-30	Steam dish, perforated (2)
<b>White Rice (basmati or pandan)</b> (Use a flat pyrex dish, add double quantity of water)	100 °C	30-35	Oven rack (2)
<b>Milk Rice</b> (Use a flat pyrex dish, add double or four times quantity of milk)	100 °C	40-50	Oven rack (2)
<b>Fruit Compote</b> (use a flat round glass pyrex, add 1 teaspoon sugar and 2 tbsp. water)	100 °C	25-35	Steam dish, perforated (2)
<b>Flan/Crème</b> (6 dessert dishes, each 100 ml, cover dishes with foil)	90 °C	20-30	Steam dish, perforated (2)
<b>Egg Custard</b> (use a large flat glass pyrex dish, cover dish with foil)	90 °C	30-40	Steam dish, perforated (2)

## Two Level Steam Cooking

Use settings and times in this table as guide lines for steam cooking.

We recommend to always fill the water tank with fresh water to the maximum level. If you have different food with a similar preparation time, you can put all the items in the oven at the same time. Otherwise put in first the item with the longest preparation time.

Put steam dish on level 2 and the oven rack on level 4.

Food Item	Steam mode (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
<b>2-level cooking: Dual Meals</b> (fish fillets/sliced vegetables)	100 °C	15-20	Oven rack (4) / Steam dish, perforated (2)
<b>2-level cooking: Dual Meals</b> (chicken breasts/ whole vegetables)	100 °C	25-30	Oven rack (4) / Steam dish, perforated (2)

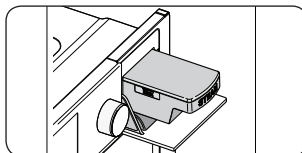
We recommend to use a flat pyrex dish on oven rack.

Please increase the cooking time by 20-30 % than a kind of food if you want to cook many different foods at the same time.

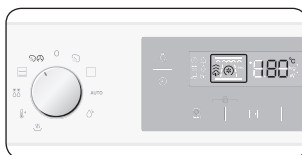


## USING THE COMBI STEAM MODE

1. Fill the water tank up to the maximum line and place it back. Then place your food into the cooking cavity.



2. Turn the **MODE SELECTOR** to Combi Steam mode position (default: 180 °C).



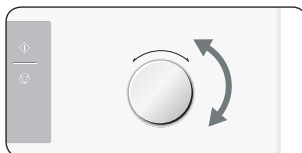
3. Press **STEAM LEVEL** and set the steam level 1, 2 and 3.



4. Press **SELECT**. The temperature is blinking.



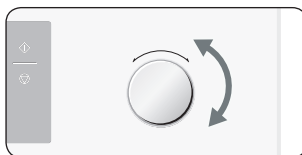
5. During blinking, turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the desired temperature.



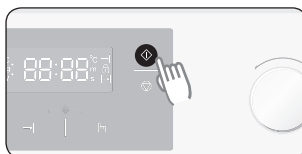
6. Press **COOK TIME** to set the desired cooking time. The time is blinking.



7. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the desired cooking time.



8. Press **START**.





1) During cooking, **COOK TIME** and **TEMPERATURE** can be changed.

- Cooking time: press **COOK TIME** and then turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.
- Temperature: press **SELECT** and then turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

2) In Combi Steam Mode settings, the top bottom and steam heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.



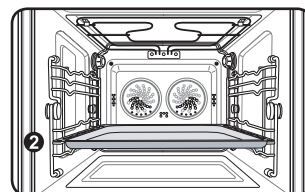
When using the Combi Steam mode, be sure that the baking dishes are suitable for 100-230 °C cooking temperatures.

## Combi Steam Mode Setting

Food is cooked by Fan oven mode and the help of steam. The steam is provided by the steam generators and injected into the cavity by interval.

Place the baking tray on level **2**.

\* Temperatures Setting: 100-230 °C



\* Please ensure that (glass) baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

## Cooking Guide

Use settings and times in this table as guide lines for baking and roasting.

We recommend to always fill the water tank with fresh water to the maximum level.

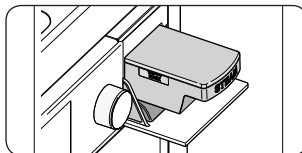
Food Item	Combi steam mode (°C )	Steam level	Time (min.)	Accessory (shelf level)
<b>Puff Pastry Stripes</b> (add grated cheese)	200 °C	1	15-20	Baking tray (1)
<b>Croissants</b> (all ready made croissant dough)	180 °C	1	17-23	Baking tray (1)
<b>Homemade Bread</b>	180 °C (preheating)	2	30-40	Oven rack (1)
<b>Vegetable Gratin / Potato Gratin</b>	160-180 °C	2	35-50	Oven rack (2)
<b>Roast Beef, 1 kg Medium-welldone</b>	1st stage : 180 °C 2nd stage : 180 °C (preheating)	3 3	1. stage : 25-35 2. stage : 25-35	Oven rack (2) / Baking tray (1)
<b>Whole Chicken</b>	1st stage : 210 °C 2nd stage : 210 °C	3	1. stage : 30-40 2. stage : 20-30	Oven rack (2) / Baking tray (1)
<b>Chicken Pieces</b>	1st stage : 210 °C 2nd stage : 210 °C	3	1. stage : 20-30 2. stage : 20-30	Oven rack (2) / Baking tray (1)



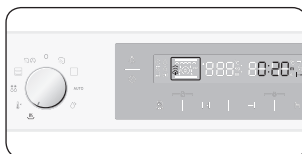
- To turnover is recommended between 1st stage and 2nd stage.
- If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.

## USING THE REHEAT MODE

1. Fill the water tank up to the maximum line and place it back. Then place your food into the cooking cavity.



2. Turn the **MODE SELECTOR** to Reheat Mode position , (default: 20 min.).



3. Press **STEAM LEVEL** and set the steam level 1, 2 and 3.



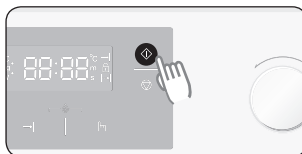
4. Press **COOK TIME**. The cook time is blinking.



5. During blinking, turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the desired cooking time.



6. Press **START**.



## Reheat Guide

Use settings and times in this table as guide lines for reheating.  
We recommend to always fill the water tank with fresh water to the maximum level.  
Use settings and times in this table with steam level 3 as guide lines for steaming.

Food Item	Mode	Time (min.)	Accessory (shelf level)
<b>Plated Meal</b> (250-500 g)	Reheat	13-19	Steam dish, perforated (2)
<b>2-level reheating: Plated Meals</b> (two plated meals, each 250-500 g)	Reheat	17-23	Oven rack (4) / Steam dish, perforated (2)

## USING OVEN MODE

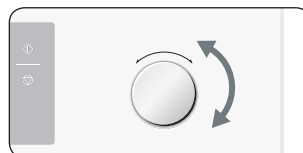
Nine settings are available under this mode. Check Cooking Guides on pages 32~40 to determine appropriate setting.






### Setting Oven Mode









1. Turn **MODE SELECTOR** to oven mode position.



2. Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to desired oven mode. The oven mode and recommended temperature will be displayed (Default: Convection mode).



DISPLAY	COOKING MODE	DEFAULT TEMP
	Convection	180°C
	Roasting (Convection + Top)	180°C
	Conventional	200°C
	Grill	220°C
	Fan Grill	220°C

	Pizza (Convection + Bottom)	
	Intensive (Top + Bottom + Convection)	
	ProRoasting	
	Eco Convection	

3. To change temperature, press **SELECT** and turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired temperature.

If the blinking has already stopped before you have set the temperature, press **SELECT** again and then turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

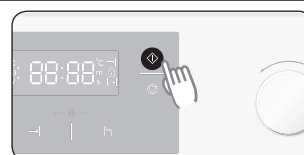


4. To set cooking time, press **COOK TIME** and turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired cooking time.

- Cooking time setting: Max. 10 hours.



5. Press **START**.



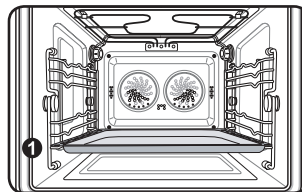
- 1) During cooking, **COOK TIME** and **TEMPERATURE** are available to change the setting.
- 2) In Oven Mode settings, the convection heater and top and bottom heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

## Convection Setting

Food is heated by hot air from two fans which located in center of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.

Place the baking tray on Level **1** or **2**.

\* Temperatures Setting: 40-250 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with convection mode.

Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Hazelnut Cake Square Mould	1	160-170	1:00-1:10	Oven rack
Lemon Cake Ring-Shaped or Bowl Mould	1	150-160	0:50-1:00	Oven rack
Sponge Cake	1	150-160	0:25-0:35	Oven rack
Fruit Flan Base	1	150-170	0:25-0:35	Oven rack
Flat Streusel Fruit Cake (Yeast Dough)	2	150-170	0:30-0:40	Baking tray
Croissants	1	170-180	0:10-0:15	Baking tray
Bread Rolls	1	180-190	0:10-0:15	Baking tray
Cookies	2	160-180	0:10-0:20	Baking tray
Oven Chips	2	200-220	0:15-0:20	Baking tray



Preheating is recommended.

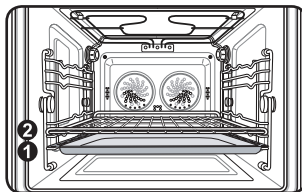
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.

## Roasting (Convection + Top) Setting

Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. This setting is especially recommended for cooking meats.

When cooking meat, place on oven rack on Level **2** and set baking tray on Level **1** to catch drippings.

\* Temperatures Setting: 40-250 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

We recommend to preheat the oven using Roasting (Convection + Top) mode. Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 1.

Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Beef roast beef / 1 kg medium	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Oven rack / Baking tray
Pork shoulder joint / Roll 1 kg	2 / 1	180-200	1:30-2:00	Oven rack / Baking tray
Lamb roast lamb / Leg of lamb 0.8 kg	2 / 1	190-210	0:50-1:20	Oven rack / Baking tray
Chicken whole Chicken 1 kg	2 / 1	170-190	0:50-1:10	Oven rack / Baking tray
Fish whole trouts 2 pcs / 0.5 kg	2 / 1	170-180	0:30-0:40	Oven rack / Baking tray
Duck breast 0.3 kg	2 / 1	180-200	0:25-0:35	Oven rack / Baking tray



Preheating is recommended.

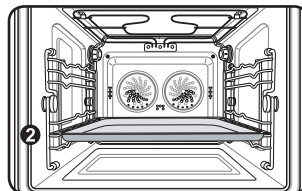
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.

## Conventional Setting

Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.

Baking tray or oven rack is usually placed on Level **1** or **2**.

\* Temperatures Setting: 40-250 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with Conventional mode.

Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Lasagne	2	200-220	0:20-0:25	Oven rack
Vegetables Gratin	2	180-200	0:20-0:30	Oven rack
Potato Gratin	2	180-200	0:40-1:00	Oven rack
Frozen Pizza Baguettes	2	160-180	0:10-0:15	Baking tray
Marble Cake	1	160-180	0:50-1:10	Oven rack
Loaf Cake	1	150-170	0:50-1:00	Oven rack
Muffins	1	180-200	0:20-0:30	Oven rack
Cookies	2	180-200	0:10-0:20	Baking tray



Preheating is recommended.

If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.

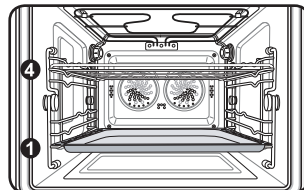


## Grill Setting

Food is heated by the top heating elements.

For grilling, oven rack is usually placed on Level **4** or Oven rack with baking tray on Level **4** and Level **1**.

\* Temperatures Setting: 150-250 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 150-250 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.

Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	Shelf level	1 <sup>st</sup> side time (h)	2 <sup>nd</sup> side time (h)	Accessory
Kebab Spits	4 / 1	0:08-0:10	0:06-0:08	Oven rack / Baking tray
Pork Steaks	4 / 1	0:07-0:09	0:05-0:07	Oven rack / Baking tray
Sausages	4 / 1	0:06-0:08	0:06-0:08	Oven rack / Baking tray
Chicken Pieces	4 / 1	0:20-0:25	0:15-0:20	Oven rack / Baking tray
Salmon Steaks	4 / 1	0:08-0:12	0:06-0:10	Oven rack / Baking tray
Sliced Vegetables	4	0:15-0:20	-	Baking tray
Toast	4	0:02-0:03	0:01-0:02	Oven rack
Cheese Toasts	4	0:03-0:05	-	Oven rack



Preheating is recommended.

If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.

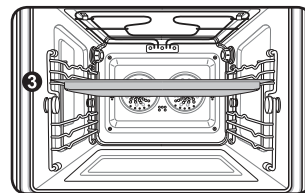
To turnover is recommended between 1st stage and 2nd stage.

## Fan Grill Setting

The heat generated by the top heating element is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It is not necessary to turn over food and it will get the crispy texture.

For grilling, oven rack or baking tray are usually placed on Level **3**.

\* Temperatures Setting: 40-250 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.  
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	Shelf level	Time (h)	Accessory
Sausages	3	0:08-0:10	Oven rack
Potato wedges	3	0:20-0:25	Oven rack
Frozen oven chips	3	0:15-0:20	Baking tray
Frozen Croquettes	3	0:20-0:25	Baking tray
Frozen Nuggets	3	0:15-0:20	Baking tray
Salmon Steak	3 / 1	0:15-0:20	Oven rack / Baking tray
Fish fillet	3 / 1	0:12-0:17	Oven rack / Baking tray
Whole fish	3 / 1	0:15-0:20	Oven rack / Baking tray
Chicken pieces	3 / 1	0:30-0:40	Oven rack / Baking tray



Preheating is recommended.

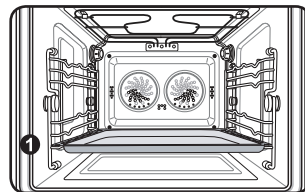
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.

## Pizza (Convection + Bottom) Setting

Hot air and the bottom heating element combine to heat food. This is a useful setting for crisping and browning.

Baking tray or oven rack is often used on Level **1**.

\* Temperatures Setting: 40-250 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with Pizza (Convection + Bottom) mode.

Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Homemade Pizza	1	180-200	0:20-0:30	Baking tray
Chilled Pre-baked Quiche / Pie	1	180-200	0:10-0:15	Oven Rack
Frozen Self Rising Pizza	1	180-200	0:15-0:20	Baking tray
Frozen Pizza	1	180-200	0:15-0:25	Oven Rack
Chilled Pizza	1	180-200	0:08-0:15	Baking tray
Apple pie	1	160-180	1:10-1:20	Oven Rack
Puff Pastry, apple filling	1	180-200	0:10-0:15	Baking tray



Preheating is recommended.

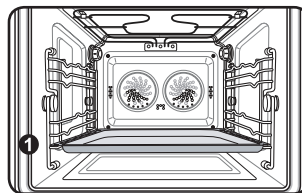
If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.

## Intensive (Top + Bottom + Convection) Setting

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.

Baking tray or oven rack is often used on Level **1**.

\* Temperatures Setting: 40-250 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with Intensive (Top + Bottom + Convection) mode.

Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Lasagne 2 kg	1	180-200	0:20-0:30	Oven rack
Vegetables Gratin 2 kg	1	160-180	0:40-0:60	Oven rack
Potato Gratin 2 kg	1	160-180	1:00-1:30	Oven rack
Beef Roast Beef / 2 kg Medium	2 / 1	160-180	1:00-1:30	Oven rack / Baking tray
Duck Whole / 2 kg	2 / 1	180-200	1:00-1:30	Oven rack / Baking tray
2 Chickens Whole / 1.2 kg each	2 / 1	200-220	1:00-1:30	Oven rack / Baking tray



Preheating is recommended.

If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.

Turnover is not necessary but you can get the better results if you turnover at half time.

## ProRoasting Setting

This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C.

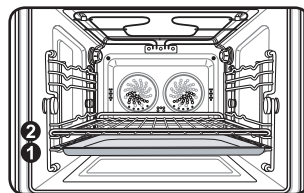
The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of preselection.

This process is done while the top and the bottom heaters are operating.

This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.

Baking tray or oven rack is often used on Level **2** and **1**.

\* Temperatures Setting: 40-150 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Roast beef	2 / 1	60-80	3:30-4:30	Oven rack / Baking tray
Pork roast	2 / 1	70-90	3:30-4:00	Oven rack / Baking tray
Duck breast	2 / 1	60-80	1:30-2:00	Oven rack / Baking tray
Fillet of beef	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Oven rack / Baking tray
Pork fillet	2 / 1	70-90	1:30-2:00	Oven rack / Baking tray



Preheating don't needed.

If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.

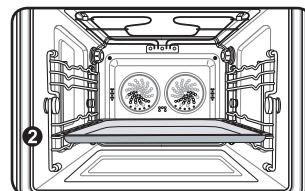
## ECO Convection Setting

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes.

The cooking time will be increased a little but you can achieve the even baking results on your dishes.

Baking tray or oven rack is often used on Level **2**.

\* Temperatures Setting: 40-250 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with ECO Convection mode.

Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Sponge cake	1	150-160	0:30-0:40	Oven rack
Small cake	2	150-170	0:20-0:30	Baking tray
Muffin	2	160-180	0:30-0:40	Oven rack
Beef Roast Beef / 1 kg Medium	2 / 1	170-190	1:00-1:30	Oven rack / Baking tray
Potato Gratin	2	160-180	1:00-1:30	Oven rack



Preheating is recommended.

If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.



### Energy saving tip

- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5-10 minutes before the end of the cooking time for energy saving. The residual heat will complete the cooking process.
- Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in cavity and it will save the energy and time.

## USING MULTI-LEVEL COOK MODE

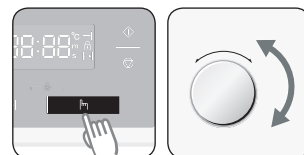
This mode is suitable for cooking with two different levels at the same time. This mode works by the circulation of heated air. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits. The cooking time will be increased compared with 1 level cooking but you can bake double quantity at once.

### Setting Multi-level Cook Mode

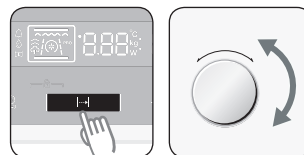
1. Turn **MODE SELECTOR** Dial to Multi-level Cook mode position.



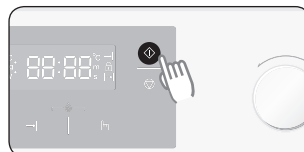
2. Press **SELECT** and turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired temperature.



3. To set cooking time, press **COOK TIME** and turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired cooking time.
  - Cooking time setting : Max. 10 hours.

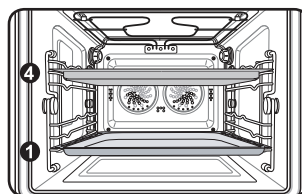


4. Press **START**.



For Multi-Level Cook, 2 baking trays or 1 baking tray and oven rack are usually placed on Level **1** and **4**.

\* Temperatures Setting: 40-250 °C



\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40-250 °C cooking temperatures.

## Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Multi-level Cook mode.

Food Item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Small cakes	4 / 1	150-160	0:20-0:30	2 baking trays
Mini pies	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 baking trays
Croissants	4 / 1	160-180	0:20-0:30	2 baking trays
Puff pastry	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 baking trays
Cookies	4 / 1	170-190	0:15-0:20	2 baking trays
Lasagne	4 / 1	160-180	0:30-0:50	Oven rack / Baking Tray
Frozen oven chips	4 / 1	180-200	0:30-0:40	2 baking trays
Frozen nuggets	4 / 1	180-200	0:20-0:30	2 baking trays
Frozen pizza	4 / 1	200-220	0:20-0:30	Oven rack / Baking Tray



Preheating is recommended.

If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door and press **START**.



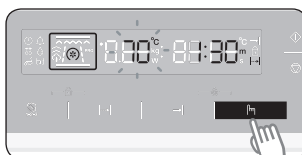
## USING THE KEEP WARM MODE

In the keep warm setting, the food that you have cooked can be kept warm.

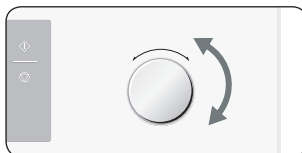
1. Turn the **MODE SELECTOR** to the **KEEP WARM** mode.



2. Press **SELECT**. The temperature is blinking (Default : 70 °C).



3. During blinking, turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the desired temperature.
  - Temp setting : 60-100 °C



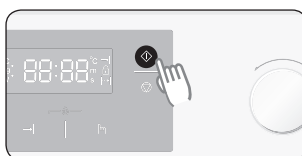
4. Press **COOK TIME**. The time is blinking.
  - Cooking time setting : Max. 10 hours.



5. During blinking, turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the desired cooking time.



6. Press **START**.



## SETTING COOK TIME

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

1. Select the desired oven mode and temperature.

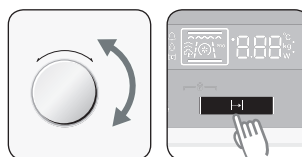


2. Press **COOK TIME**.

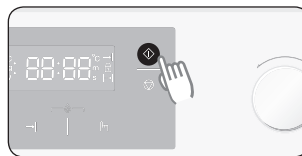


3. Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired cook time.

- Press **COOK TIME** to end setting cook time.
- Cook time setting : Max. 10:00 hours.



4. Press **START** the oven will start promptly.



- 1) You can reset the programmed cook time in the same order as above.
- 2) When the set time has elapsed, an audible signal sounds and the oven switches itself off.
- 3) To cancel the programmed cook time, press **COOK TIME** and set the time to zero with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

## SETTING END TIME

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

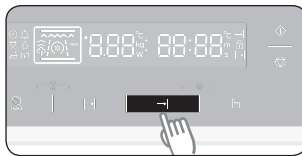
1. Select the desired oven mode and temperature.



2. Press **END TIME**.

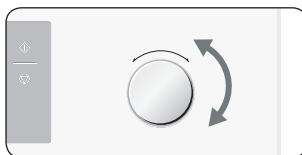
The current time will be shown blinking on the display.

**Example** Current time is 13:00 The current time's digit "13:00" will blink.



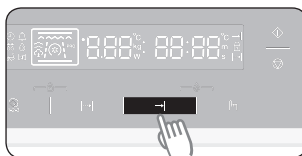
3. Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired hour and minute. (14:00).

**Example** Desired time is 14:00.



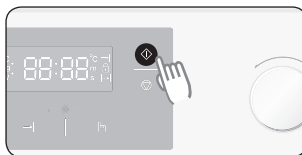
4. Press **END TIME** again.

**Example** Current time is 13:00.  
Desired end time is 14:00.



5. Press **START** to start the oven. The oven will start promptly.

**Example** Cooking time "1:00" is displayed.



- 1) The cooking time will count down in the time display. When the set time has elapsed, an audible signal sounds and the oven switches itself off.
- 2) During cooking, you can adjust the preset cooking time with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** for better cooking performance.
- 3) To cancel the programmed end time, press **COOK TIME** and set the time to zero with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

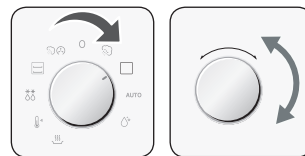
## SETTING DELAY START

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.

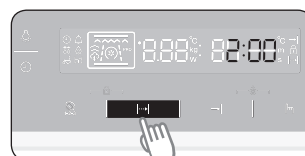
**Example:** Current time : 12:00.

Cook time : 2:00 if you wish to end cooking at 18:00.

1. Select Oven Mode and desired function.

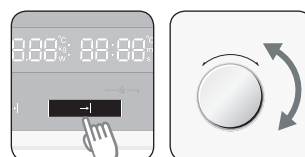


2. Press **COOK TIME** and enter the desired cook time. (2:00)



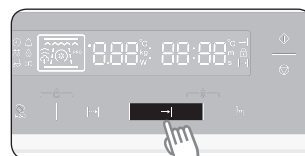
3. Press **END TIME**.

- "14:00", which cook time is added to current time, is displayed.
- Enter the desired End Time. (18:00)



4. Press **END TIME**.

- The oven automatically starts at the reserved time of 16:00.
- The Cook Time is displayed at the start of cooking.



- Cook Time and End Time can be changed before the reserved time.
- When the setting time has elapsed, an audible signal sounds, "0:00" will blink in the display and the oven switches itself off.



WARNING

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

## USING THE AUTO MENU MODE

Auto Menu Mode allows you to choose from 35 pre-programmed settings to conveniently cook, roast or bake your favorite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 35 settings and set the weight to start cooking.

### Setting Auto Menu Mode

1. Turn the **MODE SELECTOR** to “**AUTO**” position.



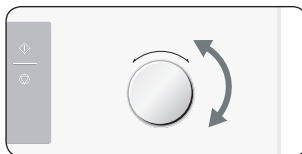
2. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose an auto menu feature. Refer to table on pages 48~50 for a description of the 35 Auto Menu settings.



3. Press **SELECT**. The weight range starts blinking.

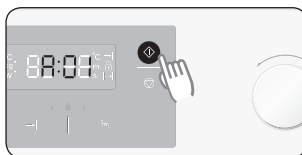



4. If you want to change the weight, turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

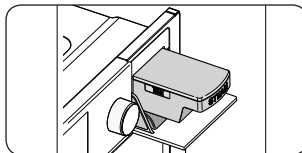


5. Press **START**.

- Auto cooking starts. When the cooking has finished, the oven will beep and “End” will flash four times. The oven will then beep one time per minute.



6. If you see the symbol  in the display, fill the water tank up to the maximum line and place it back. Place your food into the cooking cavity.



- Some of the Auto menus are continuous. Others require the food to be turned over. The oven will beep to prompt you.
- The oven temperature set during the operation of the Auto menu are displayed.
- Temperatures and times cannot be changed during cooking.

## GUIDE TO AUTO MENU SETTING

The following table presents 35 Auto Programmes for Steam cooking, Baking, Grilling, Roasting and Reheat. The tables contains its quantities and appropriate recommendations.

Before using those programmes always fill water tank up to maximum level with fresh water. The other programmes are running with fan oven mode or grill mode. Use oven gloves while taking out!

### 1. Steaming

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:01	<b>Broccoli florets</b>	0.2-0.6	Steam dish, perforated	2	Put broccoli florets on the steam dish and push the start to cook.
A:02	<b>Cauliflower florets</b>	0.2-0.6	Steam dish, perforated	2	Put cauliflower florets on the steam dish and push the start to cook.
A:03	<b>Steamed Fish fillet, 2 cm</b>	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2	Put fish fillet (2 cm) on the steam dishes. Push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.
A:04	<b>Steamed Fish steak, 3 cm</b>	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2	Put fish steak (3 cm) on the steam dishes. Push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.
A:05	<b>Steamed prawns</b>	0.2-0.5	Steam dishes, perforated	2	Put prawn ( raw / uncooked-peeled or unpeeled) on the steam dishes. Push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.
A:06	<b>Steamed Chicken breast</b>	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2	Put chicken breast on the steam dishes and push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.
A:07	<b>Eggs, medium-hard</b>	0.1-0.6	Steam dish, perforated	2	Pierce a hole in medium sized eggs (M). Put 2-10 eggs on the steam dish. If you like more firm eggs, leave the eggs to stand for a couple of minutes.
A:08	<b>Steamed potato half</b>	0.4-0.8	Steam dish, perforated	2	Cut potatoes (each 150-200 g) into halves and put on the steam dish and push the start to cook.
A:09	<b>White rice</b>	0.2-0.4	Oven rack	2	Distribute white rice (basmati or pandan) evenly in a flat pyrex dish. Add for each 100 g of rice, 200 ml cold water. Stir after steaming.
A:10	<b>Flan steamed</b>	0.4-0.6	Steam dish, perforated	2	Put flan mixture in 6 small flan dishes (100 ml in each). Cover with cling film. Put dishes steam dish.
A:11	<b>Steeping dried fruit</b>	0.1-0.5	Steam dish, perforated	2	Put dried fruits (apricots, plums, apple) on the steam dish.
A:12	<b>Melting chocolate</b>	0.1-0.3	Steam dish, perforated	2	Break chocolate (pure or baking chocolate) into pieces, put in a small glass pyrex dish and cover with plastic foil or lid. Put dish on the steam dish. Keep covered during programme. After taking out stir well. (For white or milk chocolate decrease 5 min.)

## 2. Baking

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:13	<b>Apple pie</b>	1.2-1.4	Oven rack	1	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.
A:14	<b>Base for fruit pie</b>	0.3-0.5	Oven rack	2	Put batter into metal base dish on the oven rack.
A:15	<b>Brownies</b>	0.5-0.7	Oven rack	2	Put dough into a round glass pyrex or ceramic dish on the oven rack.
A:16	<b>Dutch butter pie</b>	0.5-0.7	Oven rack	1	Put batter into metal base dish on the oven rack.
A:17	<b>Dutch loaf Cake</b>	0.7-0.8	Oven rack	2	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.
A:18	<b>Muffins</b>	0.5-0.6	Oven rack	2	Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.
A:19	<b>Sponge cake</b>	0.3-0.6	Oven rack	1	Preheat the oven, using the conventional mode to 180 °C. Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.
A:20	<b>Homemade pizza</b>	0.6-1.0	Baking tray	1	Put pizza on the baking tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.

## 3. Grilling

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:21	<b>Beef steak, thin, welldone</b>	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1	We recommend to preheat the oven to 250 °C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn over as soon as the oven beeps. Press start to continue process.
A:22	<b>Chicken pieces</b>	0.5-0.7 1.0-1.2	Oven rack / Baking tray	4 / 1	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Press start to continue process.
A:23	<b>Chicken, drumsticks</b>	0.5-0.7	Oven rack / Baking tray	4 / 1	Put the marinated Chicken drumsticks side by side on the oven rack and baking tray. Turnover as soon as the oven beeps. Press start to continue process.
A:24	<b>Fish steak</b>	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1	Marinate fish fillet (1 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Press start to continue process.
A:25	<b>Fish fillet</b>	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1	Marinate fish fillet (1 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Press start to continue process.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:26	<b>Lamb chops</b>	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1	Marinate lamb chops. Put lamb chops on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue process.

#### 4. Roasting

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:27	<b>Whole Chicken</b>	1.0-1.1 1.2-1.3	Oven rack / Baking tray	2 / 1	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of oven rack with baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Press start to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.
A:28	<b>Roast beef, rare-medium</b>	1.1-1.3	Oven rack / Baking tray	2 / 1	Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack and baking tray, with the fat-side down. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.
A:29	<b>Roast pork</b>	0.7-0.9	Oven rack / Baking tray	2 / 1	Put pork roast, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the beep sounds. Press start to continue cooking process.
A:30	<b>Whole fish</b>	0.4-0.8	Oven rack / Baking tray	2 / 1	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the beep sounds. Press start to continue process. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
A:31	<b>Roasted Vegetable</b>	0.2-0.5	Baking tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
A:32	<b>Baked Potato</b>	0.4-0.8	Baking tray	2	Use middle sized potatoes. Rinse and clean potatoes. Brush skin with a mixture of olive oil, salt pepper and herbs. Put potatoes side by side on baking tray.

#### 5. Auto Reheat

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:33	<b>Frozen pizza</b>	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack	2	Put frozen pizza in the middle of oven rack.
A:34	<b>Frozen oven chips</b>	0.4-0.5	Baking tray	2	Distribute frozen oven chips on baking tray.
A:35	<b>Frozen fish fingers</b>	0.3-0.5	Baking tray	2	Put frozen fish finger evenly on baking tray. If turnover when beeps, you can get the better results.

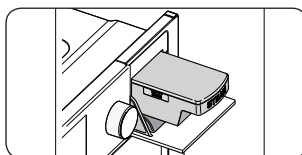


## USING THE AUTO DEFROST MODE

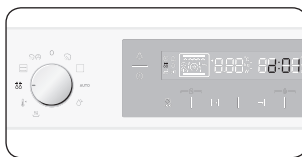
### Auto Defrosting Setting \*\*

The following table presents 5 Auto Programmes for Defrosting. It contains its quantities and appropriate recommendations.

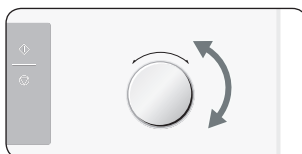
1. Fill the water tank up to the maximum line and place it back. Then place your food into the cooking cavity.



2. Turn the **MODE SELECTOR** to the Auto Defrost mode position \*\*.



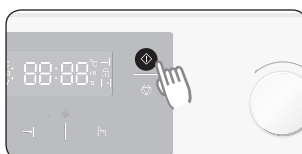
3. Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose a Auto Defrost feature.



4. Press **SELECT**. The weight range starts blinking.



5. Press **START**.



04 OVEN USE

## Guide to Auto Defrost Setting

No	Food Item	Weight	Standing time	Shelf level
d-1	<b>Defrost Frozen Meat</b> (-18 °C)	0.2-0.5 0.8-1.5	10-30	Always shield the edges with aluminium foil. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Put the meat on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
d-2	<b>Defrost Frozen Poultry</b> (-18 °C)	0.3-0.6 0.9-1.3	10-30	Always shield the leg and wing tips with aluminium foil. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Put poultry on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
d-3	<b>Defrost Frozen Fish</b> (-18 °C)	0.3-0.8	10-30	Always shield the tail of a whole fish with aluminium foil. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Put fish on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
d-4	<b>Defrost Frozen Bread</b> (-18 °C)	0.1-0.3 0.4-0.6	5-10	Put bread horizontally, lengthways to the door on the baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced bread, as well as for bread rolls and baguettes.
d-5	<b>Defrost Frozen Fruit</b> (-18 °C)	0.2-0.6	5-10	Distribute fruits evenly into baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced fruits or berries.



- After defrosting meat (particularly poultry), operate the empty oven about 10 minutes in the Convection mode (200 °C) for killing bacteria in the cavity.
- Do not refreeze food once it has thawed.



- 1) When you have finished defrosting, pour out the water in the tray and wash out the tank.
- 2) Dry the cooking room with a dry cloth if there is any remaining water.
- 3) The cooling fan always works for 3-10 minutes after Auto Defrost mode. However, this is not a malfunction and you do not need to worry about this.

## TEST DISHES

According to standard EN 60350

### 1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven. Insert baking tray with slanted side towards the door front.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small Cakes	Baking tray	2	Conventional	150-170	20-30
		2	Convection	150-170	20-25
	Baking tray + Baking tray	1 + 4	Multi-Level Cook	150-160	20-30
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	1	Conventional	160-180	20-30
		1	Convection	150-160	30-35
Shortbread	Baking tray	2	Conventional	150-160	20-30
		2	Convection	150-160	20-30
Apple Yeast Tray Cake	Baking tray	1	Conventional	150-160	40-50
		1	Convection	150-160	45-55
Apple Pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Pizza (Convection + Bottom)	170-190	70-90

\* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.


### 2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Grill function.

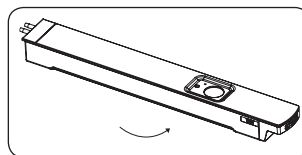
Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toasts	Oven rack	4	Grill	250 °C	1 <sup>st</sup> 1-2 2 <sup>nd</sup> 1-2
Beef Burgers * (12 ea)	Oven rack + Baking tray (to catch drippings)	4	Grill	250 °C	1 <sup>st</sup> 10-15 2 <sup>nd</sup> 10-15

# descaling and cleaning

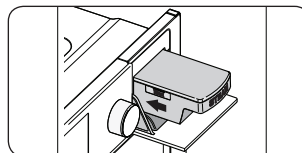
## DESCALE MODE

When you see the message  on the display, the oven needs to be descaled. If you do not perform to 2 step of descale mode (cleaning and rinse mode), the descale message does not disappear. Since then you operate the steam mode 2 more hours after the descale message is displayed, the steam-related functions are limited.

1. Pour 500 ml mixed solution of descaler and clean water in the water tank. Regarding to mixing ratio, refer to the user manual of descaler.



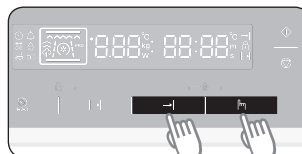
2. Close the lid of water tank before installing into main unit.



3. Turn the **MODE SELECTOR** to "OFF" position.



4. Close the door and press and hold down both **END TIME** and **SELECT**. The machine displays 50 minutes and starts descaling.
  - Cleaning Mode: 40 min
  - Rinse Mode: 10 min

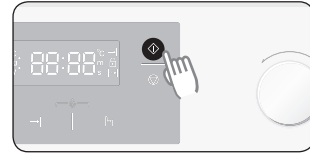


5. When it has progressed for about 40 minutes, the machine displays "10:00" and stops operating with a beep. Remove the tank and empty any remaining mixed water. Wash the tank with water and fill up to the maximum line with clean water. Put it back into the main unit.



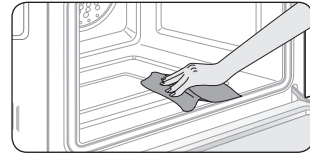
- When '10:00' is displayed, you have to operate the rinse mode within 25 minutes. If you do not, the set will be reset after 25 minutes and then you will perform the descale mode again.

6. Press **START**. A rinse mode takes place with clean water.  
After 10 minutes later, the descale mode will be completed.



7. When done, the machine will make a beep. Empty both the tank and the drip tray and clean the tank with water.

8. Open the door and wipe inside the cooking cavity with a dry cloth.

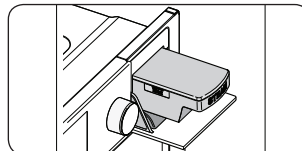


- We advise to use Citric acid when you descale the machine. Citric acid is a highly effective descaler made exclusively from natural, totally biodegradable substances. It is non-corrosive, non-aggressive and has no environmental impact. As well as being an effective descaler, it also has an antimicrobial sanitising action, thus helping to ensure the hygiene of the machine's internal components, preserve the taste of the food over time and extend the working life of the machine.
- Water is used for steam cooking, which contains calcium and magnesium. Through heating, water evaporates and only the floating materials (minerals) remain (not harmful to humans).
- If the descaling cycle is interrupted before completion, the programme must be started again from the beginning.

## USING THE STEAM CLEAN FEATURE

The Steam Clean feature allows you to sanitize your oven in just 10 minutes. The STEAM CLEAN process takes 7 minutes, and the standby time for the process is 3 minutes. In these 3 minutes the steam will soak all the leftovers and you can wipe them from the ceiling or walls with a soft cloth.

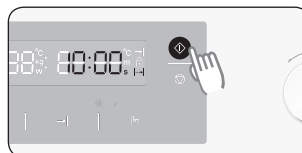
1. Fill the water tank up to the maximum line and place it back.



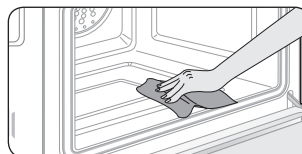
2. Turn the **MODE SELECTOR** to **STEAM CLEAN**.



3. Press **START**. The oven will start automatically.

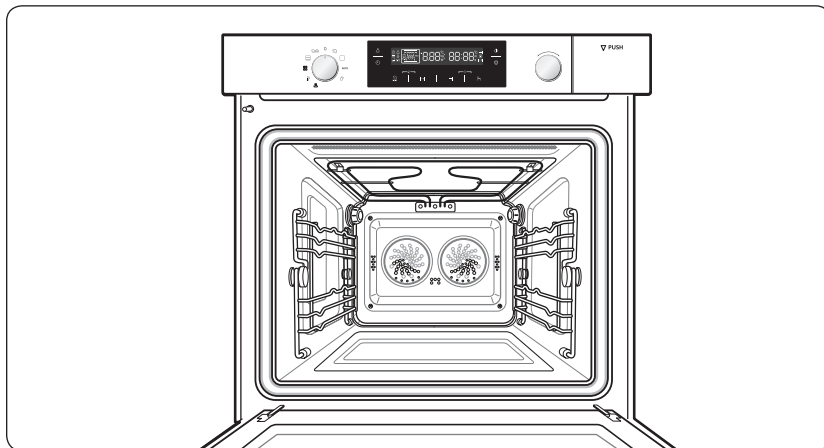


4. When the process is finished, open the door and wipe inside the cooking cavity with a dry cloth.



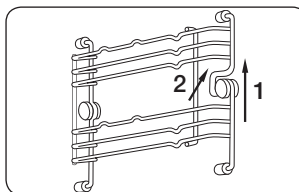
- Use this feature only when the oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners for safety reasons.

## CLEANING



### 1. Cleaning inside the cavity.

- Lift up both left and right shelves at the front (1). Move them towards the middle (2) and pull them out. Wipe any leftovers from the ceiling or walls using a neutral cloth dipped in detergent.
- When completed, install both shelves back into the correct positions.
- Even solid, difficult stains or dry leftovers can be removed by using the steam clean process.



### 2. Cleaning the oven surface, control panel and window.

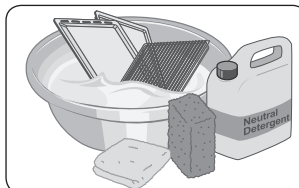
- The surface of the oven can be wiped with a wet dish towel, followed by a dry cloth to remove the water completely.
- Do not use force when cleaning the control panel as it can be damaged while cleaning.
- Clean the transparent window with a neutral detergent-dipped dish towel and then with a dry cloth until no water remains.

### 3. Cleaning the water tank and the tray.

- Wipe them with a sponge dipped in a neutral detergent and then rinse them with water.

### 4. Cleaning the accessories.

- Wipe them with a neutral detergent and dry them before inserting them back into the cooking cavity.
- Do not use force on the accessories when wiping them with a scrubber, as this may damage the coated surface.



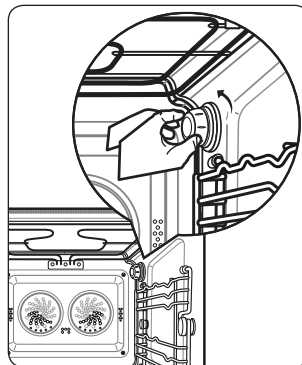


- NEVER use benzene, thinner or a metal scrubber to clean. Otherwise, it can cause discoloration or damage to the surface.
- Do not spray water onto the machine when cleaning it. This can lead to electric shock or fire.
- Do not expose the water tank or tray to direct sunlight to dry it. This can result in malformation or damage.
- Do not separate arbitrarily the Gasket door from the cavity for cleaning.

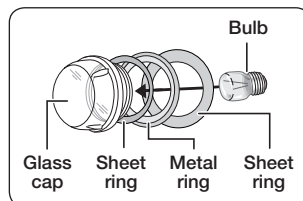
## CHANGING THE LAMP

### Replacing the rear oven lamp and cleaning the glass cap

1. Take off the cap by turning counterclockwise.



2. Remove the metal ring and the two sheet rings and clean the glass cap.
3. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat - resistant oven light bulb.
4. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.



5. Replace the glass cap.



# troubleshooting and information code

## TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

### Neither the oven's display nor the oven operate.

- Make sure the plug is properly connected to a grounded outlet.
- If the wall outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug the oven into a different outlet.
- Plug a different appliance into the outlet. If the other appliance doesn't work, call a qualified electrician to repair the wall outlet.

### The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check if any packaging material or anything else is stuck in the door seal.
- Check if the door or door switch are damaged.
- Press Cancel twice and enter all cooking instructions.

### The oven does not start when you press the start button.

- Make sure the door is closed completely.

### Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating.  
Remove the accessories and operate the oven at the convection setting of 200 °C for 30 minutes before using.  
There will be a distinctive odor. This is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

### The power goes off before the set time has elapsed.

- It may occur a power outage. If there was a power outage, the time indicator will display: 88:88.
- Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Make sure the oven is placed properly in accordance with installation guide.

**The food is either overcooked or undercooked.**

- Make sure the cooking length is set appropriately by considering the type of food.
- Make sure the temperature is set appropriately.

**The food is not cooked at all.**

- Make sure the door is closed securely.
- Check if delay start is set correctly and/or start button is pressed.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

**Operating noise is too loud.**

- The oven makes noise during operation. This is normal.  
If you hear an abnormal sound continuously, please contact the Samsung Call Center.

**The light bulb is not working.**

- The light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb.
- The switch operating light is broken, please contact the Samsung Call Center.

**The fan continues to operate after the oven has been turned off.**

- This is a normal condition. Cooling fan may continue to operate for up to cooling down the oven after oven has been turned off.

**Condensation inside the oven.**

- This is normal condition. Simply wipe away after cooking.

**Air flow around the door and outer casing.**

- This is normal condition.

**Steam escaping from around the door or vents.**

- This is normal condition. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will may increase.

**The oven make a strange noise during the steam mode operation.**

- This is a normal condition. Water pump may continue to operate to insert the water to steam generator.

**Steam is too small during the steam mode operation.**

- Change the steam level of oven. If the steam is small continuously, please contact the Samsung Call Center.

**The oven make a strange noise after the steam mode has been turned off.**

- This is a normal condition. Drain pump may continue to operate to remove the remain water of steam generator, after the steam mode has been turned off.

## INFORMATION CODES

Code symbol	Problem	Solution
<div>SE</div>	<b>KEY SHORT ERROR</b> This error occurs when a button is pressed and held for over 60 seconds.	Press <b>STOP/CANCEL</b> to stop the oven. After cooling, please restart the oven.  OVEN has still same problem after above action, then contact an authorized SAMSUNG Customer Service.
<div>E-23</div>	<b>TEMP SENSOR TARGET TEMP ERROR</b> It occurs when the preheating is not completed and the temperature of cavity inside is under 120 °C for 30 minutes.	If any of these errors occur, please contact SAMSUNG Customer Service.
<div>E-21</div>	<b>TEMP SENSOR OPEN ERROR</b> It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB.	
<div>E-22</div>	<b>TEMP SENSOR SHORT ERROR</b> It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB.	
<div>E-24</div>	<b>ABNORMAL TEMP SENSING ERROR</b> It occurs when the temperature of cavity inside is over 250 °C for 10 minutes.	
<div>E-71</div>	<b>TEMP SENSOR SHORT ERROR</b> It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB.	
<div>E-72</div>	<b>ABNORMAL TEMP SENSING ERROR</b> It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB.	
<div>E-81</div>	<b>COMMUNICATION ERROR</b>	
<div>E-83</div>		
<div>E-51</div>		
<div>E-53</div>		

# technical data

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

## TECHNICAL DATA

<b>Model</b>		NQ50C7935ES
<b>Power source</b>		230 V / 50 Hz
<b>Power consumption</b>	Maximum power	3100 W
	Grill	2500 W
	Convection	2400 W
	Steam	2800 W
<b>Cooling method</b>		Cooling fan motor
<b>Dimensions (W X H X D)</b>	Outside	595 x 454.2 x 570 mm
	Oven cavity net	555 x 445 x 548.8 mm
<b>Volume</b>		50 liter
<b>Weight</b>	Net	38.0 kg approx
	Shipping	41.5 kg approx

## PRODUCT DATA SHEET

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NQ50C7935ES
Energy Efficiency Index per cavity (EEI <sub>cavity</sub> )	77.63
Energy Efficiency Class per cavity	A+
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC <sub>electric cavity</sub> )	-
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0.59 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity
Volume per cavity (V)	50 L
Type of oven	Electric
Mass of the appliance (M)	38.0 kg
( 1 ) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle	

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

### ■ Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- Wherever possible cook more than one item at a time.



## QUESTIONS OR COMMENTS

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

DG68-00471F-02