Inbyggd ugn

Användar- och installationsmanual

NV73J7740RS

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 1 2015-05-18 3:31:45

Innehåll

Använda denna manual **4**

Följande symboler används i denna bruksanvisning: 4

Säkerhetsinstruktioner **5**

Viktiga säkerhetsföreskrifter 5
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter) 9
Autofunktion för energibesparing 9

Installation **10**

Vad som medföljer 10
Strömanslutning 12
Montering i skåp 13

Innan du börjar **16**

Första inställningarna 16
Lukt av ny ugn 17
Smart säkerhetsmekanism 17
Mjukt stängande lucka (mjuk, säker och tyst) 17
Tillbehör 18
Mekaniskt lås 20
Vattenlåda 21

Användning **22**

Manöverpanel 22
Standardinställningar 23
Tillagningsläge 29
Specialfunktion 34
Automatisk tillagning 35
Rengöring 36
Timer 40
Ljud på/av 40

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 2 2015-05-18 3:31:45

Smart tillagning **41**

Manuell tillagning 41
Automatiska tillagningsprogram 50
Testrätter 56
Samling med ofta använda recept för Automatisk tillagning. 58

Underhåll **62**

Rengöring 62
Byte 69

Felsökning **70**

Kontrollpunkter 70
Informationskoder 73

Bilaga **74**

Produktdatablad 74

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 3 2015-05-18 3:31:46

Använda denna manual

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

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

⚠ VARNING!

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

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

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

OBS!

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 4 2015-05-18 3:31:46

Säkerhetsinstruktioner

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

⚠ VARNING!

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

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

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

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

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

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

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 5 2015-05-18 3:31:46

Säkerhetsinstruktioner

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

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

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

Ångrengörare får inte användas.

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

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

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

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

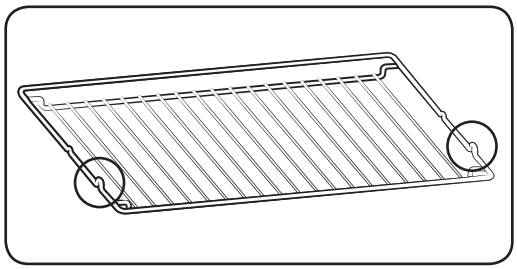
Temperaturen på yttre ytor kan vara hög när enheten används.

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 6 2015-05-18 3:31:46

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



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

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

Om ugnen har skadats under transport får den inte anslutas.

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

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

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

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

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

Apparatens strömförsörjning ska kopplas från vid reparation eller rengöring.

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

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

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

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

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

Förvara aldrig antändbara material i ugnen.

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 7 2015-05-18 3:31:46

Säkerhetsinstruktioner

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

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

Barn ska hållas på säkert avstånd när ugnen används.

Frysta livsmedel, som t.ex. pizza, ska tillagas på det stora gallret. Om bakplåten används kan den deformeras p.g.a. de stora temperaturskillnaderna.

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

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagning.

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

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

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

Ställ inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.

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

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

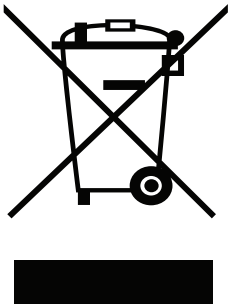
Öppna inte luckan med onödigt mycket kraft.

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 8 2015-05-18 3:31:46

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Märkningen på produkten, tillbehören eller dokumentationen anger att produkten och dess elektroniska tillbehör (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte får slängas i hushållssoporna vid livsslut. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö. Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt. Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

Autofunktion för energibesparing

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 9 2015-05-18 3:31:46

Installation

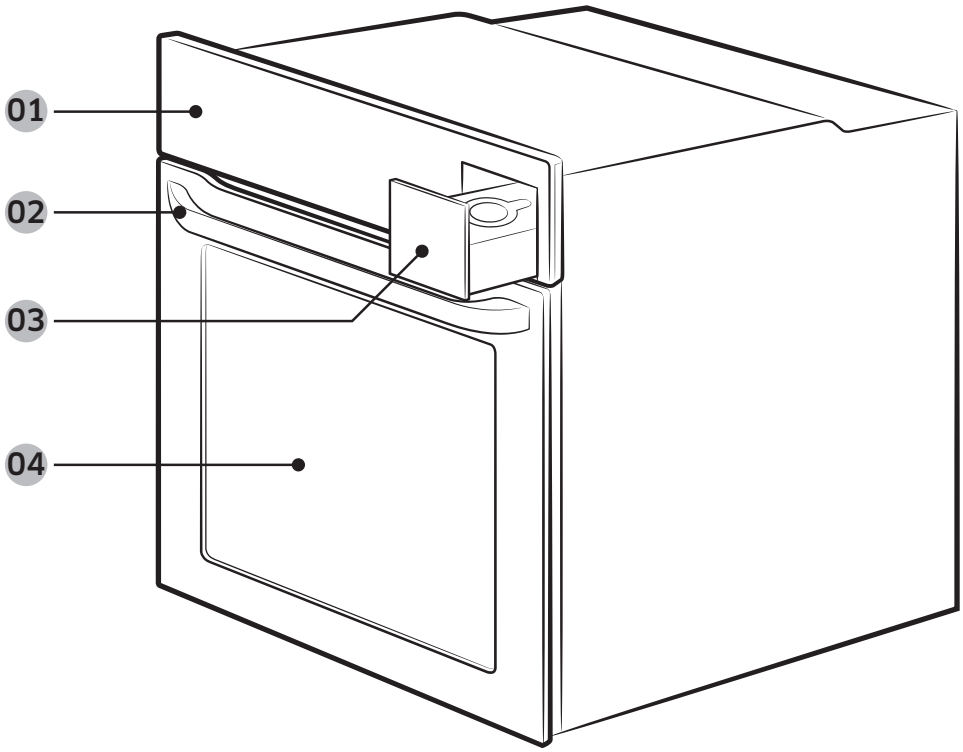
⚠ VARNING!

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

Vad som medföljer

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

En överblick över ugnen



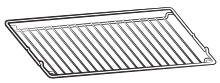
01 Manöverpanel **02** Luckhandtag **03** Vattenlåda

04 Lucka

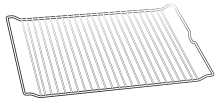
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 10 2015-05-18 3:31:46

Tillbehör

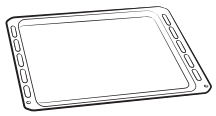
Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.



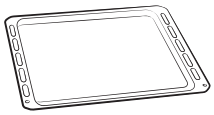
Galler



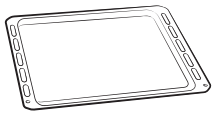
Gallerinlägg*



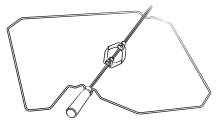
Bakplåt*



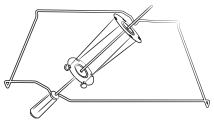
Universalplåt*



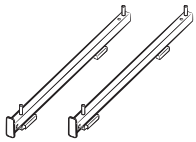
Extra djup plåt*



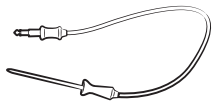
Grillspett*



Grill- och shaslikspett*



Teleskopiska falsar*



Stektermometer*

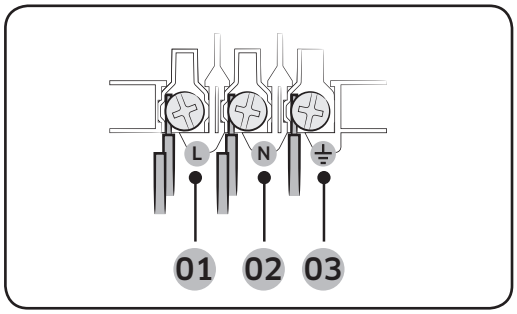
OBS!

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 11 2015-05-18 3:31:47

Installation

Strömanslutning



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

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

Märkström (A)	Minsta tvärsnittsyta
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

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

⚠ VARNING!

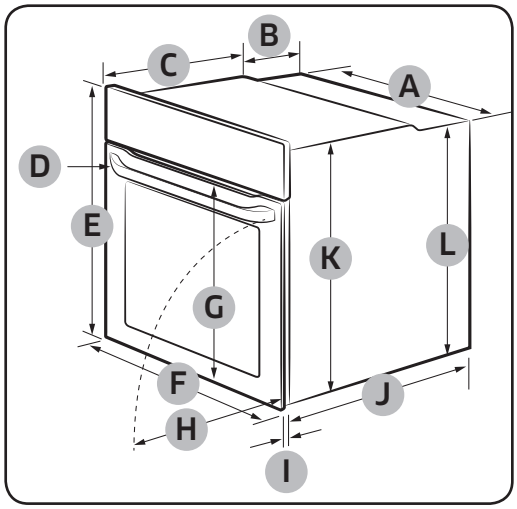
Kliv inte på och vrid inte kablarna under installation och håll dem borta från de värmeavgivande delarna på ugnen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 12 2015-05-18 3:31:47

Montering i skåp

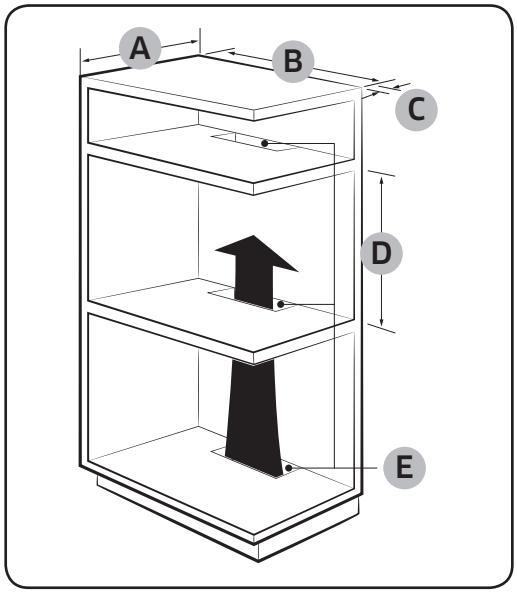
Om ugnen installeras inbyggd i ett skåp måste skåpets plastytor och adhesiva delar tåla upp till 90 °C och möblerna bredvid upp till 75 °C. Samsung är inte ansvarigt för skada på möbler på grund av ugnens värmeavgivning.
Ugnen måste vara ordentligt ventilerad. Utrymmet för ventilation bör vara 50 mm mellan det nedre hyllplanet och bärande vägg. Om du installerar ugnen under en häll ska du följa hällens installationsinstruktioner.

Måttkrav för installation



Ugn (mm)

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



Inbyggd i skåp (mm)

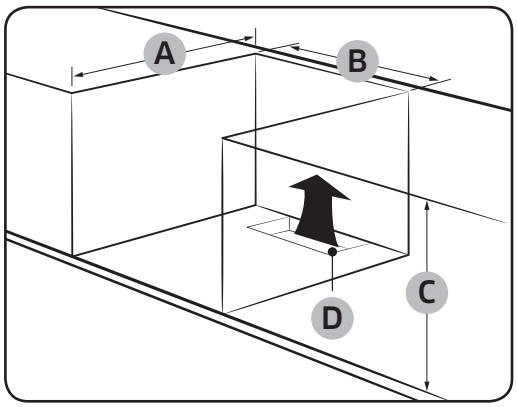
A	Minst 550
B	Minst 560
C	Minst 50
D	Minst 590, Max. 600
E	Minst 460 x Minst 50

OBS!

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 13 2015-05-18 3:31:47

Installation



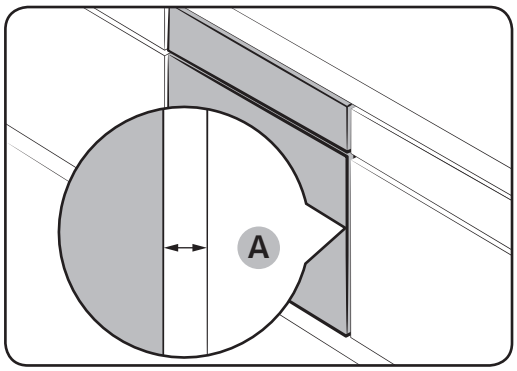
Under diskho (mm)

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

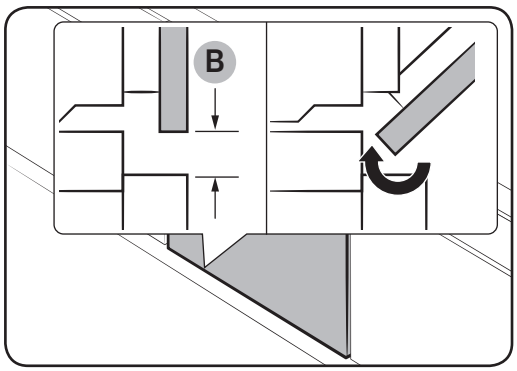
OBS!

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

Montering av ugnen

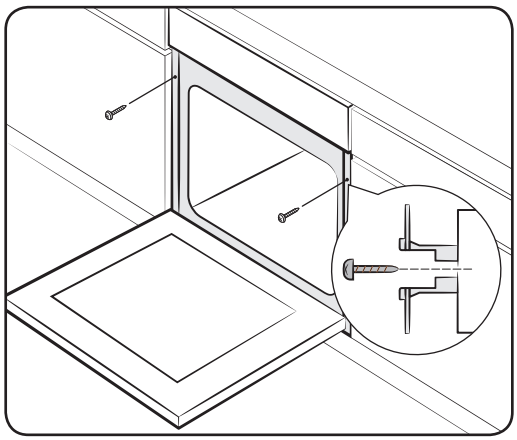


Se till att lämna ett utrymme **(A)** på åtminstone 5 mm mellan ugnen och varje sida av skåpet.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 14 2015-05-18 3:31:47



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

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

⚠ VARNING!

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

OBS!

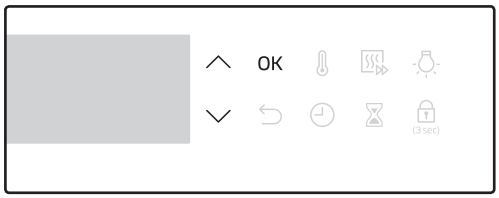
Ugnens verkliga utseende kan variera mellan olika modeller.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 15 2015-05-18 3:31:48

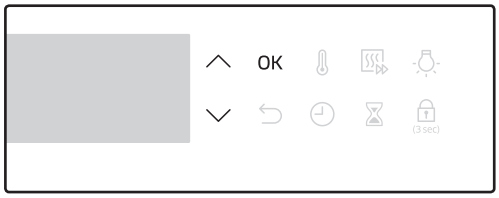
Innan du börjar

Första inställningarna

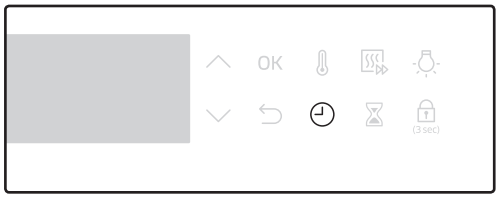
När du slår på ugnen för första gången visas standardtiden ”12:00” på skärmen och timsymbolen (”12”) blinkar. Gör som nedan för att ställa in aktuell tid.



1. Använd pilknapparna för att ställa in timmen och tryck sedan på **OK**. Minutsymbolen blinkar.



2. Använd pilknapparna för att ställa in minuter och tryck sedan på **OK**.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 16 2015-05-18 3:31:48

Lukt av ny ugn

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

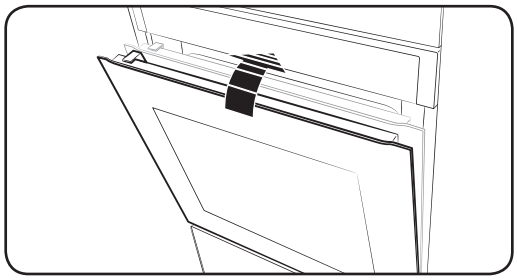
1. Ta bort alla tillbehör ur ugnen.
2. Kör ugnen med varmluft på 200 °C eller traditionellt på 200 °C under en timmes tid. Det förbränner eventuella rester från tillverkningen.
3. När du är klar ska du stänga av ugnen.

Smart säkerhetsmekanism

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

Mjukt stängande lucka (mjuk, säker och tyst)

Samsungs inbyggnadsugn har en mjukt stängande lucka som stängs mjukt, säkert och tyst. När du stänger luckan tar de specialdesignade gångjärnen emot luckan några centimeter före den slutliga positionen. Detta är den perfekta detaljen för extra komfort som gör att dörren kan stängas tyst och mjukt. (Tillgängligheten för denna funktion beror på ugnens modell.)



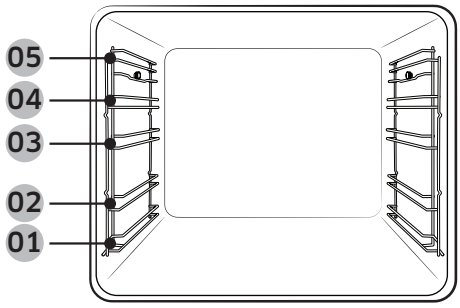
Dörren börjar stängas mjukt vid cirka 15 grader och stängs helt efter ca 5 sekunder.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 17 2015-05-18 3:31:48

Innan du börjar

Tillbehör

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



01 Nivå 1
02 Nivå 2
03 Nivå 3
04 Nivå 4
05 Nivå 5

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

Grundläggande användning

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 18 2015-05-18 3:31:48

Grill- och shaslikspett*	Sätt plåten i gallerposition 1 för att samla in köttsaften, eller längst ned i ugnen för en stor köttbit. Vi rekommenderar att grillspettet används för köttstycken på mindre än 1,5 kg. **1.** Stick in grillspettet i köttet. Handtaget kan skruvas mot den trubbiga änden för att göra det enklare att skjuta in grillspettet. **2.** Lägg förvälld potatis och grönsaker runt köttet. **3.** Placera vaggan på mitthyllan med den ”V”-formade delen riktad framåt. Vila spettet på vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den ”V”-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt. Tungorna håller även fast handtaget.) **4.** Skruva loss handtaget före tillagning. **5.** Skruva fast handtaget när tillagningen är klar för att hjälpa till att avlägsna grillspettet från vaggan.
Teleskopiska falsar*	Använd brickan med teleskopiska falsar för att föra in plåten på följande sätt: **1.** Dra ut brickan med falsar ur ugnen. **2.** Lägg plåten på brickan med falsar och skjut in brickan i ugnen. **3.** Stäng ugnsluckan.
Stektermometer*	Stektermometern mäter temperaturen i köttstycket som ska tillagas. Använd bara stektermometern som levereras med din ugn.

OBS!

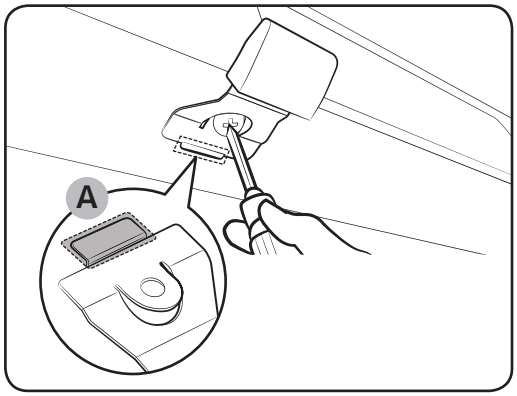
Tillgänglighet för tillbehör markerade med en asterisk (*) beror på ugnsmodell.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 19 2015-05-18 3:31:48

Innan du börjar

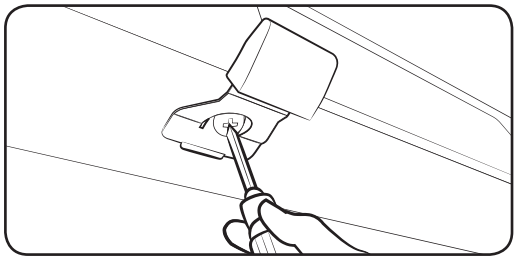
Mekaniskt lås

Installation



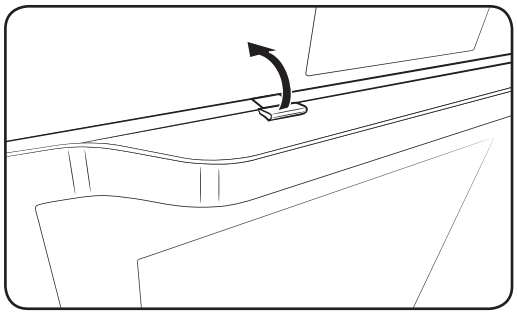
1. Sätt den tunna delen **(A)** av det mekaniska låset i motsvarande plats på låsets handtag så som visas på bilden.
2. Dra åt skruven på låsets handtag.

Avinstallation



- Lossa och ta bort skruven från låsets handtag.

Lås/lås upp

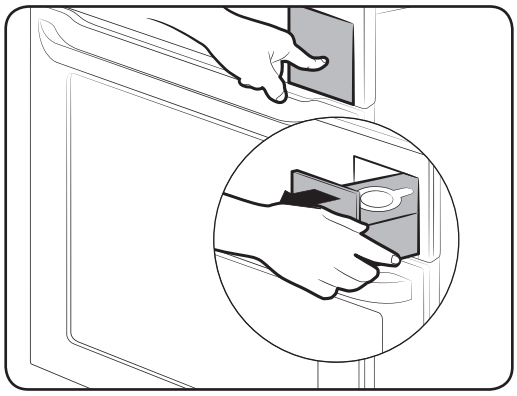


- För att öppna dörren ska du försiktigt lyfta upp låsets handtag för att låsa upp dörren. Öppna sedan dörren.
- För att låsa dörren är det bara att stänga den. Det mekaniska låset låser dörren automatiskt.

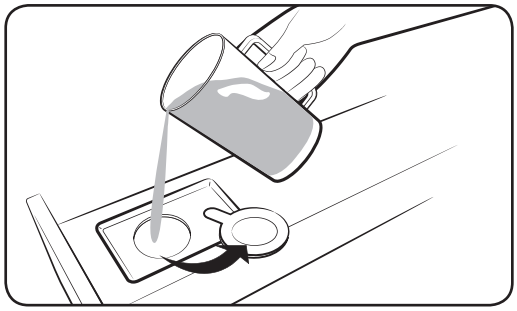
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 20 2015-05-18 3:31:48

Vattenlåda

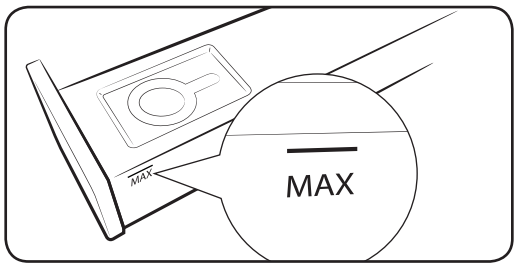
Vattenfacket används för ångfunktionerna. Fyll det med vatten innan du använder ångtillagning.



1. Leta rätt på vattenlådan i övre högra hörnet. Tryck in vattenlådan för att öppna det och avlägsna det.

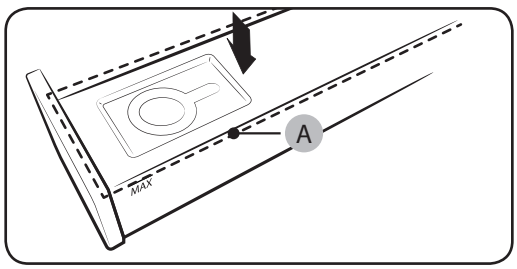


2. Öppna fackets lock och fyll lådan med 500 ml dricksvatten.
3. Stäng locket och sätt tillbaka facket.



OBS!

Fyll inte på över max-linjen.



OBS!

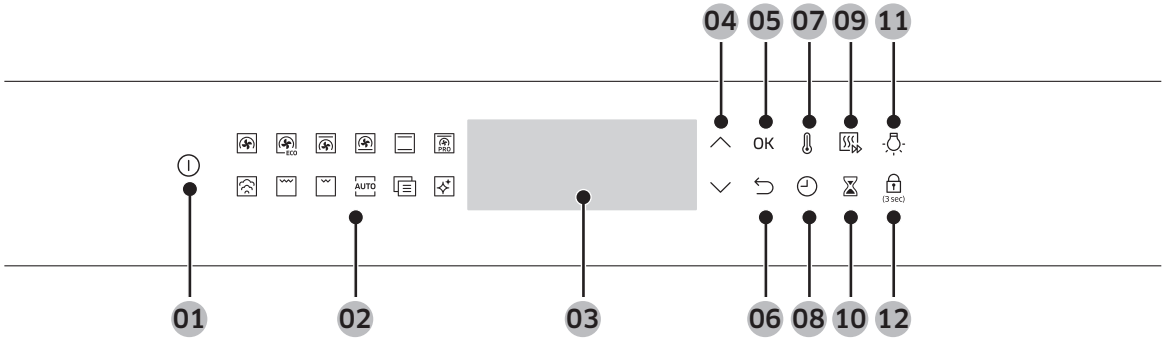
Se till att versalen (A) eller vattenfacket är stängt innan du använder ugnen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 21 2015-05-18 3:31:49

Användning

Manöverpanel

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



01 Ström	Tryck på den här knappen för att slå på ugnen. Håll den intryckt i 1 sekund för att slå av den.
02 Funktionspanel	Tryck på denna för att välja ett önskat tillagningsläge eller en funktion.
03 Skärm	Visar nödvändig information om valda lägen och inställningar.
04 Upp/Ned	Används för att justera inställningsvärdet för ditt val.
05 OK	Tryck för att bekräfta dina inställningar.
06 Tillbaka	Avbryt aktuella inställningar och återgå till huvudskärmen.
07 Temperatur	Används för att ställa in temperaturen.
08 Tillagningstid	Tryck för att ställa in tillagningstiden.
09 Snabb förvärmning	Snabb förvärmning värmer ugnen snabbt till en inställd temperatur. • Tryck för att slå på eller av alternativet Snabb förvärmning. • Inaktiverat för temperaturer som är inställda på lägre än 100 °C. • Snabb förvärmning fungerar endast med tillämpliga tillagningslägen och temperaturintervall.
10 Timer	Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.
11 Ugnslampa	Tryck på den här knappen för att slå på eller av den invändiga lampan. Ugnens lampa slås på automatiskt när luckan öppnas eller när ugnen börjar fungera. Efter en viss tids inaktivitet slocknar den för att spara energi.
12 Barnlås	För att undvika olyckor inaktiverar barnlåset alla kontroller förutom knappen Ström. Håll intryckt i 3 sekunder för att aktivera eller håll intryckt i 3 sekunder igen för att inaktivera låset på kontrollpanelen.

OBS!

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

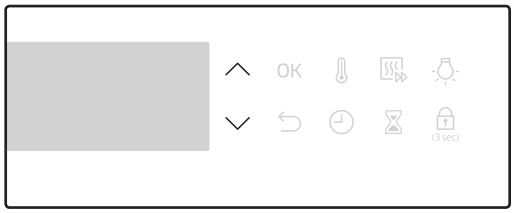
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 22 2015-05-18 3:31:49

Standardinställningar

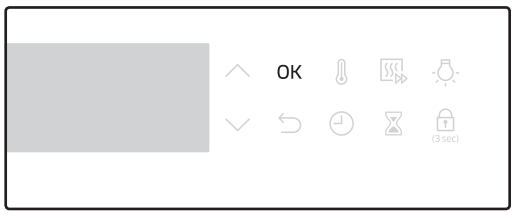
Det är vanligt att ändra standardtemperaturen och/eller tillagningstiden för alla tillagningslägen. Följ stegen nedan för att justera temperaturen och/eller tillagningstiden för valt tillagningsläge.

Temperatur

1. Tryck på funktionspanelen för att välja ett tillagningsläge. Standardtemperaturen för varje val visas.



2. Använd knapparna ∧ / ∨ för att ställa in temperaturen.



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

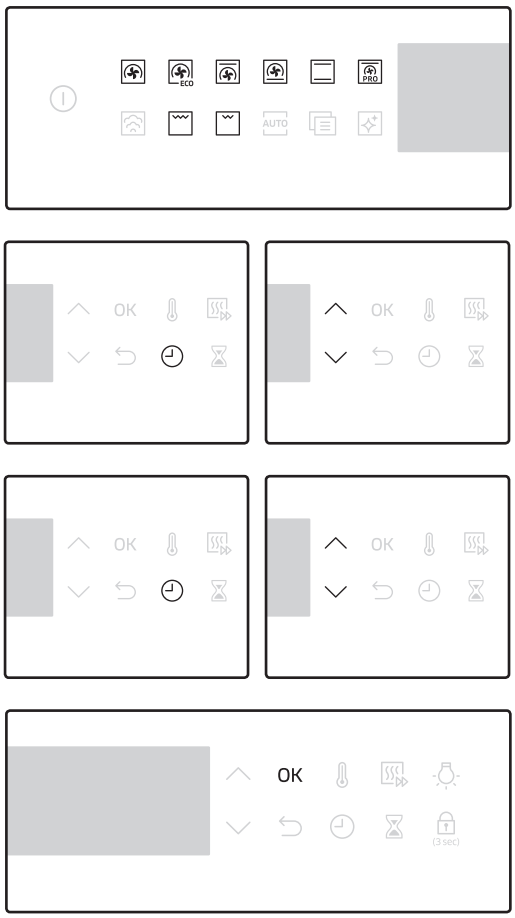
OBS!

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 23 2015-05-18 3:31:49

Användning

Tillagningstid



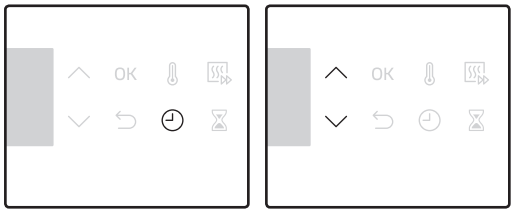
1. Tryck på funktionspanelen för att välja ett tillagningsläge.
2. Tryck på ◷ och använd knapparna ∧ / ∨ för att ställa in en önskad tid.
3. Alternativt kan du även senarelägga sluttiden för din tillagning till önskad tid. Tryck på ◷ och använd ∧ / ∨ för att ställa in en slutpunkt. Se **Senarelägga slut** för mer information.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta dina ändringar.

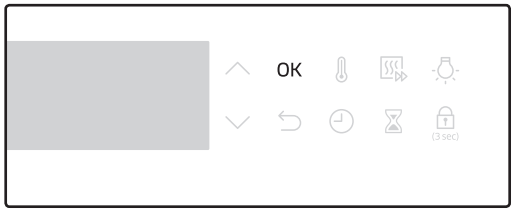
OBS!

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 24 2015-05-18 3:31:50

Sluttid





1. Tryck på funktionspanelen för att välja ett tillagningsläge.

2. Tryck två gånger på ⏲ och använd knapparna ∧ / ∨ för att ställa in en önskad tid.

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

OBS!

För att ändra den inställda sluttiden ska du trycka två gånger på knappen ⏲ och följa stegen ovan.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 25 2015-05-18 3:31:50

Användning

Senarelagt slut

Senarelagt slut är utformat för att göra matlagningen bekvämare.

Exempel 1

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

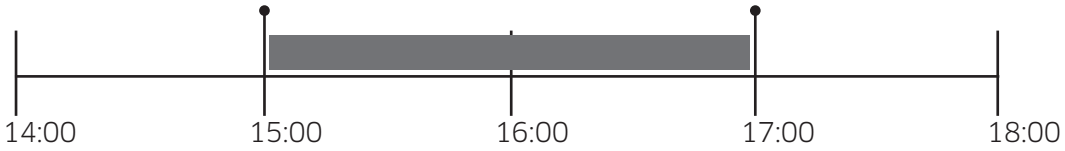
Aktuell tid: 14:00	Ställ in tillagningstid: 1 timme	Ställ in Senarelagd sluttid: 18:00

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

Exempel 2

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

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



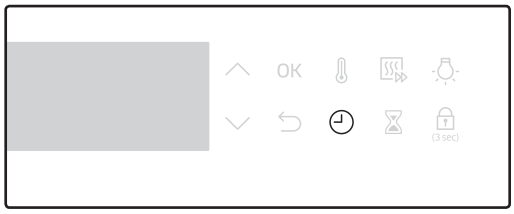
⚠ VAR FÖRSIKTIG!

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

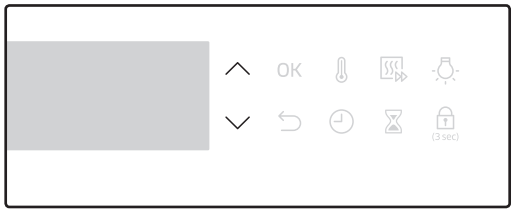
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 26 2015-05-18 3:31:50

Rensa tillagningstiden

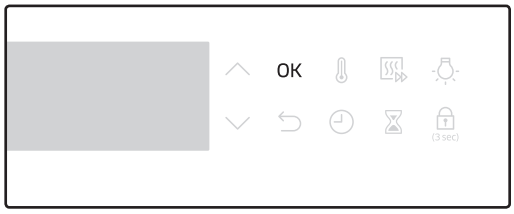
Du kan rensa tillagningstiden. Detta är användbart om du vill stoppa ugnen manuellt när som helst under processen.



1. Tryck på knappen ⏲ medan ugnen används för tillagning för att visa återstående tillagningstid.



2. Använd knapparna ∧ / ∨ för att ställa in tillagningstiden på ”00:00”. Alternativt kan du trycka på ⮌.



3. Tryck på **OK**. Ugnen fortsätter att tillaga på inställda temperaturer utan tidsinformation.

OBS!

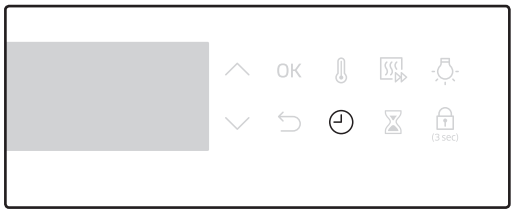
Om du har avbrutit tillagningstiden måste du stoppa ugnen manuellt när tillagningen är klar.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 27 2015-05-18 3:31:50

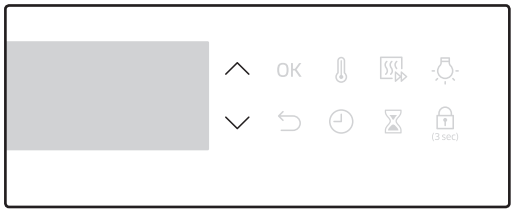
Användning

Rensa sluttiden

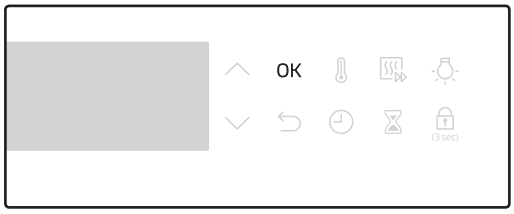
Du kan rensa sluttiden. Detta är användbart om du vill stoppa ugnen manuellt när som helst under processen.



1. Tryck två gånger på knappen ⏲ medan ugnen används för tillagning för att visa inställd sluttid.



2. Använd knapparna ∧ / ∨ för att ställa in sluttiden till aktuell tid. Alternativt kan du trycka på ⮌.

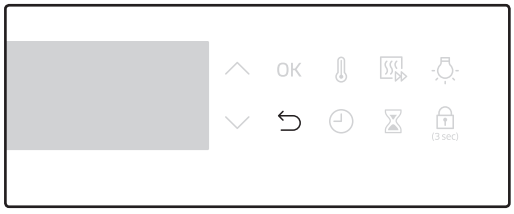


3. Tryck på **OK**. Ugnen fortsätter att tillaga på inställda temperaturer utan tidsinformation.

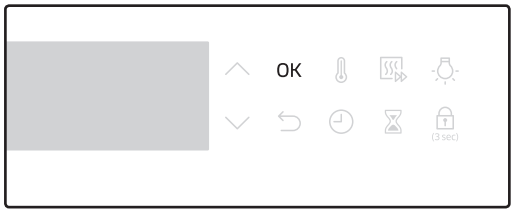
OBS!

Om du har avbrutit sluttiden måste du stoppa ugnen manuellt när tillagningen är klar.

Avbryta tillagningen



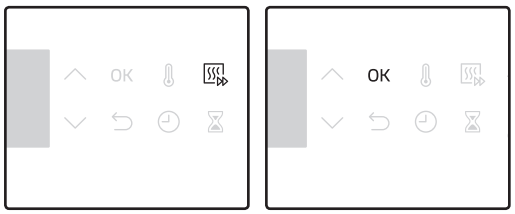
1. Medan tillagning pågår ska du trycka på ⮌.

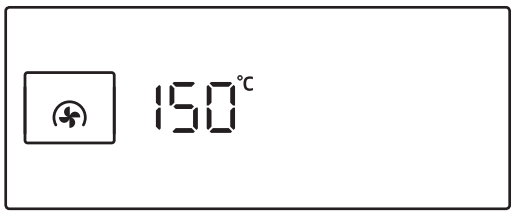


2. Tryck på **OK** för att avbryta tillagningen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 28 2015-05-18 3:31:50

Tillagningsläge





1. Tryck på funktionspanelen för att välja ett tillagningsläge.
2. Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Mer information finns i **Vanliga inställningar**.
3. Om du vill kan du använda Snabb förvärmning. För att göra detta ska du trycka på och ställa in önskad temperatur. Motsvarande indikator visas på skärmen.
4. När du är klar ska du trycka på **OK**.

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

OBS!

Du kan ändra tillagningstiden och/eller temperatur under tillagningen.

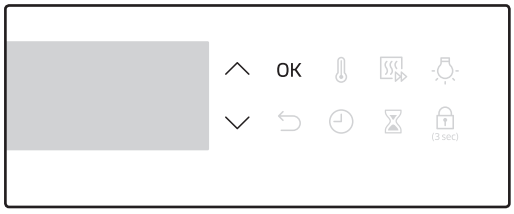
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 29 2015-05-18 3:31:50

Användning

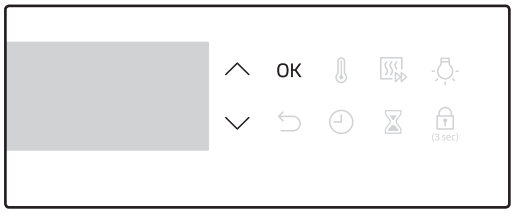
Ångtillagning

Ugnen är utrustad med funktionen ångtillagning. Ångtillagningsfunktionen gör det möjligt för dig att använda ett brett utbud av recept.

1. Fyll vattenlådan med 500 ml vatten.
2. Tryck på på funktionspanelen.



3. Använd knapparna ∧ / ∨ för att välja en funktion. Tryck sedan på **OK**.



4. Använd knapparna ∧ / ∨ för att välja en **ångnivå** och tryck sedan på **OK**.
5. Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Mer information finns i **Vanliga inställningar**.

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

OBS!

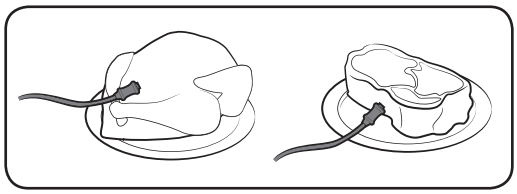
- När Ånga är aktiverat och vattenlådan får slut på vatten blinkar indikatorn . Ugnen fortsätter att fungera men ånggeneratorn stoppas tills du fyller på vattenlådan med vatten.
- När en Ångfunktion är klar måste du tömma vattenlådan eftersom det kvarvarande vattnet kan påverka andra tillagningslägen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 30 2015-05-18 3:31:51

Tillagning med stektermometern

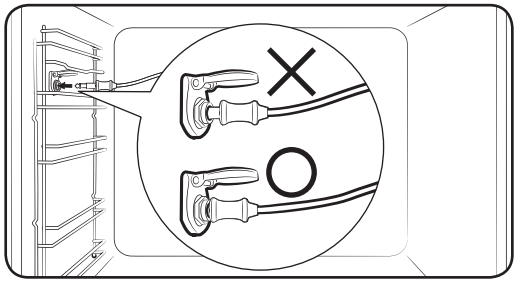
Stektermometern mäter den invändiga temperaturen i kött medan det tillagas. När temperaturen når måltemperaturen, stannar ugnen och slutar tillaga maten.

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

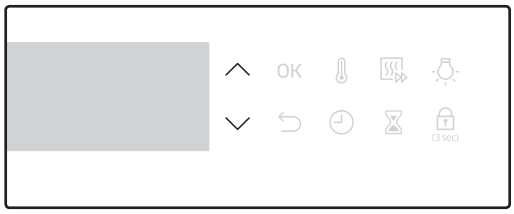


1. Tryck på funktionspanelen för att välja ett tillagningsläge.

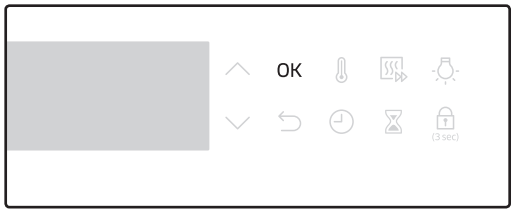
2. Sätt i spetsen på stektermometern i mitten av köttet som ska tillagas. Se till att gummihandtaget inte sätts i köttet.



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



4. Använd knapparna ∧ / ∨ för att ställa in köttets innertemperatur.



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

⚠ VARNING!

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

OBS!

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 31 2015-05-18 3:31:51

Användning

Tillagningslägen

Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Snabb förvärmning	Stektermometer
	Varmluft	30–275	170	O	O
		Det bakre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för att baka och steka på flera nivåer samtidigt.			
	Traditionell	30–275	200	O	O
		Värmen kommer genom de övre och nedre värmesystemen. Den här funktionen ska användas för vanlig bakning och stekning av nästan alla typer av maträtter.			
	Övervärme + Varmluft	40–275	190	O	O
		Det övre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för stekning med en krispig yta (t.ex. krispig yta eller lasagne).			
	Undervärme + Varmluft	40–275	190	O	O
		Det nedre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för pizza, bröd eller kakor.			
	Stor grill	100–300	240	-	X
		Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att bryna matens yta (t.ex. kött, lasagne eller gratänger).			
	Eko-grill	100–300	240	-	X
		Den lilla grillen genererar värme. Använd det här läget för mat som behöver mindre värme, t.ex. fiskfilé och fyllda baguetter.			
	Förstekning	80–200	160	-	O
		Professionell förstekning kör en automatisk cykel med förvärmning tills ugnens temperatur når 220 °C. Sedan börjar det övre värmesystemet och varmluftsfläkten att fungera för att bryna mat, t.ex. kött. Efter att det är brynt lagas det på låg temperatur. Använd det här läget för nötkött, fågel eller fisk.			

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 32 2015-05-18 3:31:52

Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Snabb förvärmning	Stektermometer
	Eko-varmluft	30–275	170	-	O
		Eko-varmluft använder optimerade värmesystem för att spara energi under tillagning. Tillagningstiderna blir lite längre, men resultatet blir detsamma. Observera att det här läget inte stöder förvärmning. **OBS!** Eko-varmluft-lägets uppvärmningssätt har använts för att fastställa energiklassen i enlighet med EN60350-1			

Ångfunktion

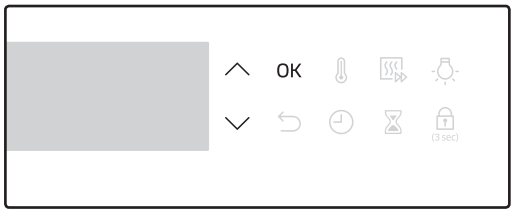
Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Snabb förvärmning	Stektermometer
V 1	Ånga Varmluft	120–275	170	O	O
		Värmen som genereras av varmluftsvärmarna och fläktarna stöds hela tiden av varm ånga. Varmluftens intensitet kan justeras till låg, medium eller hög. Det här läget passar för bakning av smördegskakor, jäsdeg, bröd och pizza samt stekt kött och fisk.			
V 2	Ånga Övervärme + Varmluft	120–275	170	O	O
		Värmen som genereras av den övre värmaren och varmluftsvärmaren fördelas jämnt i ugnen med fläkten och den varma ångan stöder värmesystemen. Detta läge passar för att steka rätter som kött, fågel eller fisk med krispig yta.			
V 3	Ånga Undervärme + Varmluft	120–275	170	O	O
		Värmen som genereras av det undre värmesystemet och varmluftsvärmaren fördelas jämnt i ugnen med fläkten och den varma ångan stöder värmesystemen. Detta läge är lämpligt för att baka mat med krispig yta som pizza eller äppelpaj.			

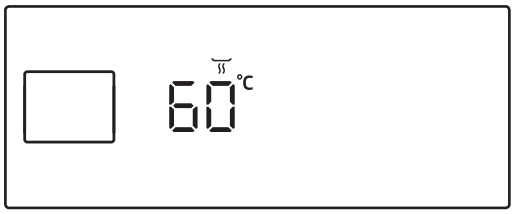
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 33 2015-05-18 3:31:52

Användning

Specialfunktion

Lägg till specialfunktioner eller ytterligare funktioner för att förbättra din matlagningsupplevelse.





1. Tryck på på funktionspanelen.
2. Använd knapparna ∧ / ∨ för att välja en funktion och tryck sedan på **OK**.
3. Ställ in tillagningstiden och/eller temperaturen vid behov. Mer information finns i **Vanliga inställningar**.
4. Ugnen startar den valda funktionen i standard eller med dina inställningar.

Översikt

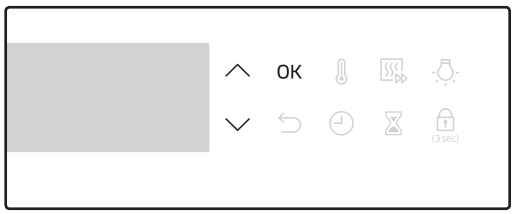
Läge		Temperaturintervall (°C)	Föreslagen temperatur (°C)	Instruktioner
F 1	Värmebevarande	40–100	80	Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.
F 2	Porslinsvärmare	30–80	60	Använd detta för uppvärmning av rätter eller ugnsformar.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 34 2015-05-18 3:31:52

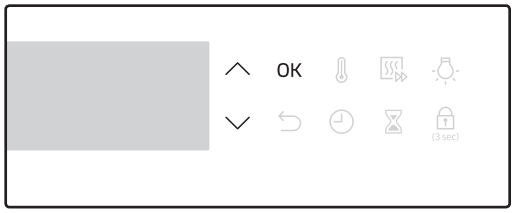
Automatisk tillagning

För oerfarna kockar erbjuder ugnen totalt 40 automatiska tilllagningsrecept. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt det valda programmet och portionsstorleken.

1. Tryck på AUTO på funktionspanelen.



2. Använd knapparna ∧ / ∨ för att välja ett program och tryck sedan på **OK**. Det tillgängliga viktintervallet (portionsstorlek) visas för dig.



3. Använd knapparna ∧ / ∨ för att ställa in portionsstorleken och tryck sedan på **OK** för att påbörja tillagningen.

OBS!

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 35 2015-05-18 3:31:52

Användning

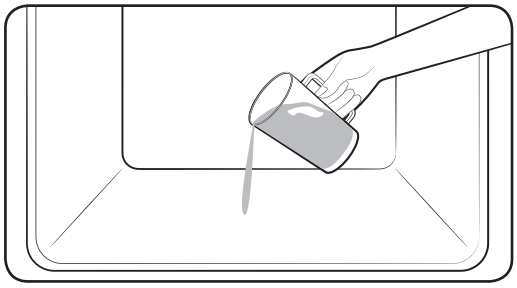
Rengöring

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

Funktion		Instruktioner
C 1	Ångrengöring	Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.
C 2	Avkalkning	Rengör inuti ånggeneratorn för att förhindra att matens kvalitet och smak påverkas.

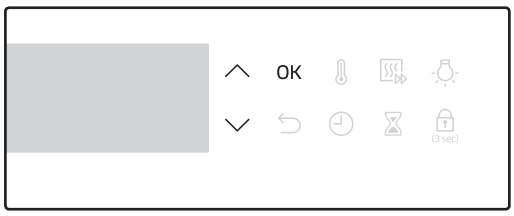
Ångrengöring

Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



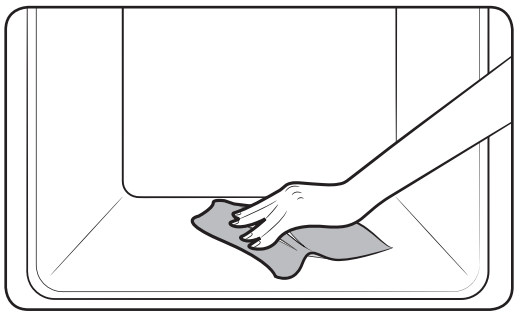
1. Häll 400 ml vatten i botten på ugnen och stäng ugnsluckan.

2. Tryck på ✧ på funktionspanelen.



3. Använd knapparna ∧ / ∨ för att välja Ångrengöring (**C1**). Tryck sedan på **OK**.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 36 2015-05-18 3:31:53



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

⚠ VARNING!

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

OBS!

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

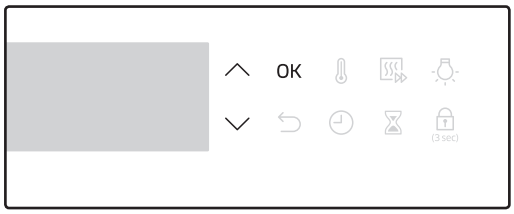
Avkalkning

Rengör inuti ånggeneratorn för att förhindra att matens kvalitet och smak påverkas. Använd endast avkalkningsmedel som är specifika för ångugnar eller kaffemaskiner.

Om du använder ångfunktionen i mer än sammanlagt 12 timmar, så tänds indikatorn för avkalkning. Du kan fortfarande aktivera ångfunktioner under de följande två timmarna utan att genomföra avkalkning. Dock kommer inga ångfunktioner att vara tillgängliga två timmar efteråt om du inte aktiverar och slutför avkalkningscykeln.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 37 2015-05-18 3:31:53

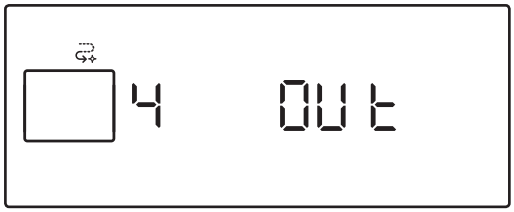
Användning

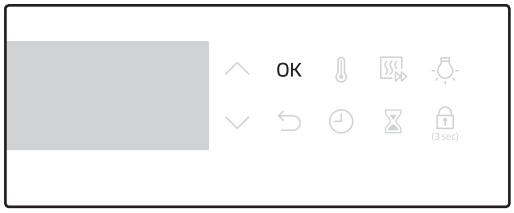


1. Töm och rengör vattenlådan och fyll den sedan med 50 ml avkalkningsmedel och 400 ml vatten.
2. Tryck på ✧ på funktionspanelen.

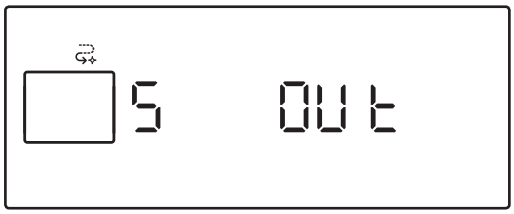
3. Använd knapparna ∧ / ∨ för att välja Avkalkning (**C2**) och tryck sedan på **OK**.
4. Ugnen startar avkalkningen. Avkalkningscykeln delas in i 5 steg som du kommer att underrättas om på skärmen. Här följer steg 1 till 3.

Steg 1	Applicera avkalk-ningsmedel	Cirka 2 min.
Steg 2	Avkalkning	Cirka 3 tim.
Steg 3	Tömning	Cirka 4 min.



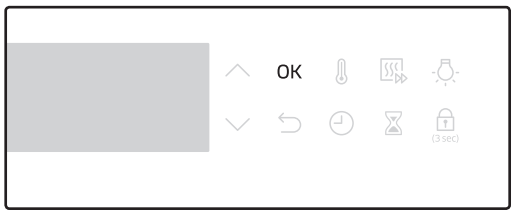


5. När ugnen går till steg 4 kommer du att se ”**Out** (Ut)” på skärmen. Ta bort och töm vattenlådan och fyll den sedan med 500 ml dricksvatten. Sätt sedan tillbaka lådan. Meddelandet ”In” som visas försvinner.
6. Tryck på **OK**. Ugnen fortsätter att skölja och tömma i 5 minuter och går sedan vidare till steg 5.



7. När den är klar visas ”**Out** (Ut)” på skärmen. Ta bort och rengör vattenlådan och sätt sedan tillbaka den.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 38 2015-05-18 3:31:53



8. Tryck på **OK**. Avkalkningen slutförs med en signal.

⚠ VARNING!

Använd endast avkalkningsmedel som är specifika för ångugnar eller kaffemaskiner.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

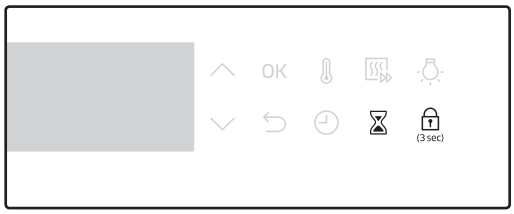
- Indikatorn blinkar och ugnen slutar att fungera om vattenlådan får slut på vatten under avkalkningscykeln. När det händer ska du fylla på lådan med upp till totalt 400 ml dricksvatten. Fyll inte på lådan för mycket. Annars kan en vattenläcka från vattenlådan uppstå.
- Avbryt inte avkalkningsprocessen. Om du gör det måste du starta om avkalkningscykeln och slutföra den inom de följande tre timmarna för att kunna använda ångfunktionerna.
- Håll barn borta från ugnen för att undvika olyckor.
- Följ instruktionerna från avkalkningsmedlets tillverkare för hur medlet ska spädas ut.

OBS!

Även ugnen startar automatiskt avkalkning i 5 sekunder utan din bekräftelse, är det rekommenderat att bekräfta ditt val. Detta för att förhindra oavsiktlig rengöring från att starta av misstag.

Tömning

Om du vill tömma igen för rengöring ska du använda Tömmer på följande sätt:



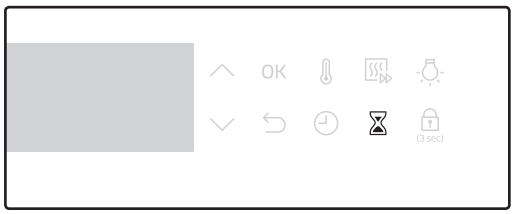
1. Tryck och håll in knapparna och (3 sec) samtidigt i 3 sekunder.
2. Ugnen töms på vatten från ånggeneratorn till vattenlådan.
3. När tömningen är klar använder du grytlappar och tömmer vattenlådan.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 39 2015-05-18 3:31:53

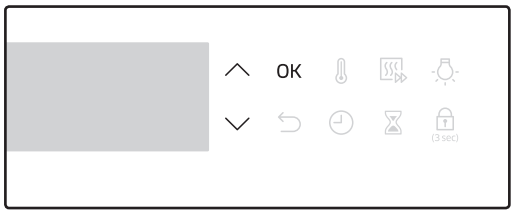
Användning

Timer

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

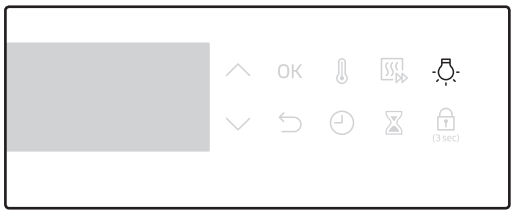


1. Tryck på ⌛ i funktionspanelen.



2. Använd knapparna ∧ / ∨ för att ställa in önskad tid och tryck sedan på **OK**.

Ljud på/av



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 40 2015-05-18 3:31:54

Smart tillagning

Manuell tillagning

⚠ VARNING gällande akrylamid

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

OBS!

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

Tillbehörsråd

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

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

Bakning

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen för bästa resultat.

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sockerkaka	Galler, Ø 25–26 cm form	2		160–170	35–40
Tigerkaka	Galler, Gugelhupf-form	3		175–185	50–60
Bakelse	Galler, Ø 20 cm tårtform	3		190–200	50–60
Jäst kaka på plåt med smulpaj	Universalplåt	2		160–180	40–50

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 41 2015-05-18 3:31:54

Smart tillagning

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Smulpaj	Galler, 22–24 cm ugnsform	3		170–180	25–30
Scones	Universalplåt	3		180–190	30–35
Lasagne	Galler, 22–24 cm ugnsform	3		190–200	25–30
Maränger	Universalplåt	3		80–100	100–150
Sufflé	Galler, suffléformar	3		170–180	20–25
Äppelkaka	Universalplåt	3		150–170	60–70
Hembakad pizza, 1–1,2 kg	Universalplåt	2		190–210	10–15
Frysta, fyllda snacks	Universalplåt	2		180–200	20–25
Ostpaj	Galler, 22–24 cm ugnsform	2		180–190	25–35
Äppelpaj	Galler, Ø 20 cm form	2		160–170	65–75
Kyld pizza	Universalplåt	3		180–200	5–10

Stekning

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kött (nöt/gris/lamm)					
Ryggbiff, 1 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3		160–180	50–70
Benfri kalvfransyska, 1,5 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3		160-180	90–120

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 42 2015-05-18 3:31:54

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fläskstek, 1 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3		200-210	50–60
Fläskbit, 1kg	Gallerinlägg + universalplåt	3		160-180	100–120
Lammben med benet kvar, 1 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3		170–180	100–120
Fågel (kyckling/anka/kalkon)					
Hel kyckling, 1,2 kg*	Galler + universalplåt (för att fånga upp fett)	3 1		205	80-100*
Kycklingdelar	Gallerinlägg + universalplåt	3		200-220	25–35
Ankbröst	Gallerinlägg + universalplåt	3		180–200	20–30
Liten kalkon, hel, 5 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3		180–200	120–150
Grönsaker					
Grönsaker, 0,5 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3		220–230	15–20
Bakade potatishalvor, 0,5 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3		200	45–50
Fisk					
Fiskfilé, bakad	Gallerinlägg + universalplåt	3		200–230	10–15
Ugnsstekt fisk	Gallerinlägg + universalplåt	3		180-200	30–40

* Vänd efter halva tiden

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 43 2015-05-18 3:31:54

Smart tillagning

Grillning

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

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (℃)	Tid (min.)
Bröd					
Rostat bröd	Galler	5		270–300	2–4
Varma smörgåsar	Universalplåt	4		200	4–8
Nötkött					
Stek*	Gallerinlägg + universalplåt	4		240–250	15–20
Hamburgare*	Gallerinlägg + universalplåt	4		250–270	13–18
Griskött					
Fläskkotletter	Gallerinlägg + universalplåt	4		250–270	15–20
Korv	Gallerinlägg + universalplåt	4		260–270	10–15
Fågel					
Kycklingbröst	Gallerinlägg + universalplåt	4		230-240	30–35
Kycklingklubbor	Gallerinlägg + universalplåt	4		230-240	25–30

* Vänd efter $^{2}/_{3}$ av tillagningstiden.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 44 2015-05-18 3:31:54

Fryst färdigmat

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 45 2015-05-18 3:31:54

Smart tillagning

Ångtillagning

Med Ånga aktiverad genererar ugnen ånga som distribueras jämnt inuti ugnsrummet och täcker hela rummet, alla galler och alla hörn. Detta hjälper till att bryna mat, vilket ger en krispig yta och mjuk, saftig insida.
Fyll vattentanken med drickbart vatten upp till markeringen för max. och välj en Ångnivå som bäst passar ditt recept.

Ånga Varmluft
Vi rekommenderar att ugnen förvärms. Förvärmning bidrar till att ge mat en fin konsistens.

Mat	Tillbehör	Nivå	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kylda frallor	Universalplåt	3	Låg	180–185	15–20
Kylda croissanter	Universalplåt	3	Låg	180–190	10–15
Vit brödlimpa/ blandad limpa	Galler	2	Med	180–185	40–50
Smördeg	Universalplåt	3	Låg	175–185	15–20
Brylépudding/ grädde	Galler	3	Låg	120–130	25–30
Sufflé	Galler	3	Låg	170–180	15–20
Fryst, självjäsande pizzadeg	Galler	3	Med	190–210	15–20
Baguette*	Universalplåt	3	Max.	180–200	25–30

* Baguetter behöver endast ånga i början av bakningen. Vi rekommenderar att läget Ånga Varmluft används i 10 min. och att läget Varmluft används med samma temperatur under återstående bakningstid.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 46 2015-05-18 3:31:54

Ånga Övervärme + Varmluft

Vi rekommenderar att du justerar tillagningsläget efter halva tillagningstiden för att avlägsna ångan för att få en krispig yta. Vi rekommenderar att du använder läget Övervärme + Varmluft eller Varmluft för att hålla temperaturen.

Mat	Tillbehör	Nivå	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fläskstek med svål, 1,2 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3	Med	170–180	90–120
Hel kyckling, 1,2 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3	Med	190–200	55–65
Kycklingdelar	Gallerinlägg + universalplåt	3	Med	210–220	25–30
Stekt ankbröst	Gallerinlägg + universalplåt	3	Med	170–180	15–25
Hel anka, 2,5 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3	Med	170–180	120–150
Liten kalkon, hel, 4 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3	Med	180–200	110–140
Hel fisk, 0,5 kg*	Gallerinlägg + universalplåt	3	Med	160–180	20–30
Fiskfiléer*	Universalplåt	3	Låg	190–200	10–20

* Vi rekommenderar att du använder Ånga Övervärme + Varmluft under tillagningstiden för att få saftiga filéer.

Ånga Undervärme + Varmluft

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ångläget för bakning med krispig yta.

Mat	Tillbehör	Nivå	Ångnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hembakad pizza	Universalplåt	2	Med	190–200	15–20
Självjäsande pizza	Universalplåt	2	Med	190–210	15–20
Quiche lorraine	Universalplåt	2	Låg	180–190	20–30
Frallor	Universalplåt	2	Låg	180–190	15–20
Focaccia	Universalplåt	2	Låg	200–210	15–20

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 47 2015-05-18 3:31:55

Smart tillagning

Förstekning

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 48 2015-05-18 3:31:55

Eko-varmluft

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

Mat	Tillbehör	Nivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Maränger, 0,2–0,3 kg	Universalplåt	2	90–100	100–140
Smulpaj, 0,8–1,2 kg	Galler	2	160–180	60–80
Bakad potatis, 0,4–0,8 kg	Universalplåt	2	190–200	70–80
Korvar, 0,3–0,5 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3	160-180	20–30
Frysta pommes frites, 0,3–0,5 kg	Universalplåt	3	180–200	25–35
Fryst klyftpotatis, 0,3–0,5 kg	Universalplåt	3	190–210	25–35
Fiskfilé, ugnsstekt, 0,4–0,8 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3	200-220	30–40
Krispiga fiskfiléer, panerade, 0,4–0,8 kg	Gallerinlägg + universalplåt	3	200-220	30–45
Rostbiff, 0,8–1,2 kg	Gallerinlägg + universalplåt	2	180-200	65–75
Rostade grönsaker, 0,4–0,6 kg	Universalplåt	3	200–220	25–35

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 49 2015-05-18 3:31:55

Smart tillagning

Automatiska tillagningsprogram

I följande tabell presenteras 40 automatiska program för kokning, stekning och bakning. Den innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer. Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig. Du kommer att hitta några recept för automatiska program i din instruktionsbok.
Automatiska tillagningsprogram 1 till 19, 38 och 39 inkluderar förvärmning och visar förvärmningens framsteg.
Automatiska tillagningsprogram 7, 8, 10, 11 och 12 stöder ångintervall. Fyll behållaren med kallt vatten före användning. Placera maten i ugnen efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.

⚠ VARNING!

Använd alltid grytlappar när du ta ut mat.

Nr	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 1	Potatisgratäng	1,0–1,5	Galler	3
		Tillaga färsk potatisgratäng med hjälp av en ugnsfast form, 22–24 cm. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 2	Grönsaksgratäng	0,8–1,2	Galler	3
		Tillaga färsk grönsaksgratäng med hjälp av en ugnssäker form, 22–24 cm. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 3	Pastagratäng	1,2–1,5	Galler	3
		Tillaga pastagratäng med hjälp av en ugnssäker form, 22–24 cm. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 4	Lasagne	1,0–1,5	Galler	3
		Tillaga hemlagad lasagne med hjälp av en ugnssäker form, 22–24 cm. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 5	Ratatouille	1,2–1,5	Galler	3
		Lägg ingredienserna för ratatouille i en gryta med lock. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Baka täckt. Rör om före servering.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 50 2015-05-18 3:31:55

Nr	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 6	Äppelpaj	1,2–1,4	Galler	2
		Tillaga äppelpaj i en 24–26 cm rund bakform av metall. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 7	Croissanter	0,3–0,4	Universalplåt	3
		Fyll vattenlådan. Tillaga croissanter (kall färdig deg). Sätt på bakplåtspapper på plåten. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 8	Äppelkaka med smördeg	0,3–0,4	Universalplåt	3
		Fyll vattenlådan. Placera äppelkakan med smördeg på bakplåtspapper på plåten. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 9	Quiche lorraine	1,2–1,5	Galler	2
		Förbered pajdegen och lägg den i en rund pajform med en diameter på 25 cm. Starta programmet, tillsätt fyllning och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 10	Vit brödlimpa	0,6–0,7	Galler	2
		Fyll vattenlådan. Förbered degen och placera den i en svart rektangulär metallform (längd 25 cm). Starta programmet och efter att pipet för förvärmning hörs ställer du formen mitt på plåten.		
A 11	Brödlimpa med blandade korn	0,8–0,9	Galler	3
		Fyll vattenlådan. Förbered degen och placera den i en svart rektangulär metallform (längd 25 cm). Starta programmet och efter att pipet för förvärmning hörs ställer du formen mitt på plåten.		
A 12	Frallor	0,3–0,5	Universalplåt	3
		Fyll vattenlådan. Tillaga rullar (kall färdig deg). Sätt på bakplåtspapper på plåten. Starta programmet och för in plåten efter att signalen för förvärmning hörs.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 51 2015-05-18 3:31:55

Smart tillagning

Nr	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 13	Smulpaj	0,8–1,2	Galler	3
		Placera färsk frukt (hallon, björnbär, äppelskivor eller päronskivor) på en ugnsform 22–24 cm. Fördela smulor ovanpå. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 14	Scones	0,5–0,6	Universalplåt	3
		Placera scones (5–6 cm i diameter) på ett bakpapper på en plåt. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 15	Sockerkaka	0,5–0,6	Galler	3
		Förbered degen och placera den i en svart rektangulär metallform med en diameter på 26 cm. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 16	Tigerkaka	0,7–0,8	Galler	2
		Förbered degen och placera den i en rund gugelhupf- eller bundtform av metall. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 17	Mjuk kaka	0,7–0,8	Galler	2
		Förbered degen och placera den i en svart rektangulär metallform (längd 25 cm). Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 18	Botten till frukttårta	0,4–0,5	Galler	3
		Placera degen i en svart smord bakform av metall för kakbotten. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 19	Brownies	0,7–0,8	Galler	3
		Tillaga degen i en ugnssäker form, 20-24 cm. Starta programmet och placera formen på plåtens mitt efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 52 2015-05-18 3:31:55

Nr	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 20	Rostbiff	0,9-1,1	Gallerinlägg + universalplåt	2
		1,1–1,3		
		Krydda biffen och låt stå i kylskåp i 1 timme. Placera på gallret med feta sidan uppåt.		
A 21	Långsamt tillagad nötstek	0,9–1,1	Gallerinlägg + universalplåt	2
		1,1–1,3		
		Krydda biffen och låt stå i kylskåp i 1 timme. Placera på gallret med feta sidan uppåt.		
A 22	Örtstekta lammkotletter	0,4–0,6	Gallerinlägg + universalplåt	4
		0,6–0,8		
		Marinera lammkotletter med örter och kryddor och lägg dem på galler.		
A 23	Lammben med benet kvar	1,0–1,5	Gallerinlägg + universalplåt	3
		1,5–2,0		
		Marinera lammet och lägg på gallret.		
A 24	Fläskstek med svål	0,8–1,0	Gallerinlägg + universalplåt	3
		1,0–1,2		
		Placera fläsksteken med feta sidan uppåt på gallret.		
A 25	Revbensspjäll	0,8–1,0	Gallerinlägg + universalplåt	4
		1,0–1,2		
		Placera revbensspjället på galler.		
A 26	Kyckling, hel	0,9-1,1	Gallerinlägg + universalplåt	2
		1,1–1,3		
		Skölj och rensa kycklingen. Pensla kycklingen med olja och kryddor. Lägg den med bröstsidan nedåt på gallret och vänd när ett pip hörs från ugnen.		
A 27	Kycklingbröst	0,4-0,6	Gallerinlägg + universalplåt	4
		0,6–0,8		
		Marinera brösten och lägg på gallret.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 53 2015-05-18 3:31:55

Smart tillagning

Nr	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 28	Kycklingklubbor	0,6–0,8	Gallerinlägg + universalplåt	4
		0,8–1,0		
		Pensla med olja och kryddor och placera på gallret.		
A 29	Anka, bröst	0,3–0,4	Gallerinlägg + universalplåt	4
		0,4–0,5		
		Lägg ankbrösten med feta sidan uppåt på gallret. Den första inställningen är för medium och den andra för medium/genomstekt tillagningsnivå.		
A 30	Ugnsstekt forellfilé	0,3–0,5	Universalplåt	4
		0,5–0,7		
		Lägg öringsfiléerna med skinnsidan uppåt på plåten.		
A 31	Öring	0,3-0,5	Gallerinlägg + universalplåt	4
		0,5–0,7		
		Rensa och skölj fisken och placera fiskarna jämte varandra på gallret. Tillsätt citronsaft, salt och örter inuti fisken. Skär skinnytan med kniv. Pensla på olja och salt.		
A 32	Sjötunga	0,3–0,5	Universalplåt	3
		0,5-0,7		
		Placera sjötungan på bakplåtspapper på plåten. Skär ytan med kniv.		
A 33	Laxfilé	0,4–0,6	Gallerinlägg + universalplåt	4
		0,6–0,8		
		Rensa och skölj filéerna eller kotletterna. Placera filéernas skinnsida uppåt på gallret.		
A 34	Rostade grönsaker	0,4-0,6	Universalplåt	4
		0,6-0,8		
		Skölj och förbered skivor av zucchini, aubergine, paprika, lök och körsbärstomater. Pensla med olja, örter och kryddor. Fördela jämnt på plåten.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 54 2015-05-18 3:31:55

Nr	Mat	Vikt (kg)	Tillbehör	Nivå
A 35	Bakade potatishalvor	0,6-0,8	Universalplåt	3
		0,8-1,0		
		Skär stora potatisar (200 g/st.) i halvor på längden. Placera med skurna sidan uppåt på plåten och pensla med olivolja, örter och kryddor.		
A 36	Frysta pommes frites	0,3-0,5	Universalplåt	3
		0,5-0,7		
		Fördela pommes frites jämnt på plåten.		
A 37	Fryst klyftpotatis	0,3–0,5	Universalplåt	3
		0,5-0,7		
		Fördela fryst klyftpotatis jämnt på plåten.		
A 38	Fryst pizza	0,3-0,6	Galler	3
		0,6-0,9		
		Ställ den frysta pizzan i mitten på det stora gallret. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs. Den första inställningen är för tunn italiensk pizza och den andra för tjock pan pizza.		
A 39	Hembakad pizza	0,8-1,0	Universalplåt	2
		1,0-1,2		
		Förbered hemlagad pizza med jäst deg och lägg den på en plåt. Vikten inkluderar massan och garnering som sås, grönsaker, skinka och ost. Starta programmet och för in plåten efter att ljudsignalen för förvärmning hörs.		
A 40	Jäsdeg	0,5-0,6	Galler	2
		0,7-0,8		
		Förbered degen i en skål och täck med film. Placera på plåtens mitt. Den första inställningen är för pizza och kakdeg och den andra för bröddeg.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 55 2015-05-18 3:31:55

Smart tillagning

Testrätter

Enligt standard EN 60350-1

1. Bakning

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

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

* Två kakor kan läggas på gallret längst bak till vänster och längst fram till höger.
** Två kakor kan läggas i mitten ovanpå varandra.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 56 2015-05-18 3:31:55

2. Grillning

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

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Varma smörgåsar på vitt bröd	Galler	5		300 (max.)	1–2
Hamburgare* (12 st.)	Gallerinlägg + Universalplåt (för uppsamling av dropp)	4		300 (max.)	1:a 15–18 2:a 5–8

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

3. Stekning

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

* Vänd efter halva tiden

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 57 2015-05-18 3:31:55

Smart tillagning

Samling med ofta använda recept för Automatisk tillagning.

Potatisgratäng

Ingredienser 800 g potatis, 100 ml mjölk, 100 ml grädde, 50 g uppvispade hela ägg, 1 msk vardera av salt, peppar, muskot, 150 g riven ost, smör, timjan

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

Grönsaksgratäng

Ingredienser 800 g grönsaker (zucchini, tomat, lök, morötter, peppar, förkokta potatisar), 150 ml grädde, 50 g vispade ägg, 1 msk salt, kryddor (peppar, persilja eller rosmarin), 150 g riven ost, 3 msk olivolja, några timjansblad

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 58 2015-05-18 3:31:55

Lasagne

Ingredienser 2 msk olivolja, 500 g köttfärs, 500 ml tomatsås, 100 ml köttbuljong, 150 g torkade lasagneplattor, 1 lök (hackad), 200 g riven ost, 1 msk vardera av torkade persilja i flingor, oregano, basilika

Anvisningar Förbered tomatsåsen. Värm oljan i en stekpanna och stek sedan köttfärsen med den hackade löken i ca 10 min tills den är gyllenbrun. Häll i tomatsåsen och köttbuljongen och lägg i de torkade örterna. Koka upp och låt sjuda i 30 minuter.
Koka lasagneplattorna enligt anvisningarna på paketet. Varva med lasagneplattor, köttfärssåsen och osten. Strö sedan den återstående osten jämnt ovanpå det sista lagret med lasagneplattor och grädda.

Äppelpaj

Ingredienser
- **Pajdeg**: 275 g mjöl, 1/2 msk salt, 125 g vitt strösocker, 8 g vaniljsocker, 175 g kallt smör, 1 ägg (uppvispat)
- **Fyllning**: 750 g fasta hela äpplen, 1 msk citronsaft, 40 g socker, 1/2 msk kanel, 50 g kärnfria russin, 2 msk brödsmulor

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 59 2015-05-18 3:31:55

Smart tillagning

Quiche lorraine

Ingredienser	• **Pajdeg**: 200 g vetemjöl, 80 g smör, 1 ägg • **Fyllning**: 75 g fettfri bacon i tärningar, 125 ml grädde, 125 g crème fraiche, 2 uppvispade ägg, 100 g riven ost från Schweiz, salt och peppar
Anvisningar	Förbered pajdegen genom att hälla mjöl, smör och ägg i en skål och blanda till en mjuk massa och sedan låta den stå i kylskåpet i 30 minuter. Rulla ut degen och lägg den i en smord keramikform för pajer (25 cm i diameter). Nagga botten med en gaffel. Blanda ägg, grädde, crème fraiche, ost, salt och peppar. Häll det i pajdegen precis innan gräddning.

Smulpaj

Ingredienser	• **Garnering**: 200 g mjöl, 100g smör, 100 g socker, 2 g salt, 2 g malen kanel. • **Frukt**: 600 g blandfrukt
Anvisningar	Blanda alla ingredienserna till en smuldeg som sedan läggs ovanpå. Fördela blandfrukten i en ugnsform och strö smuldegen över den.

Hembakad pizza

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 60 2015-05-18 3:31:55

Rostbiff

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

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

Örtstekta lammkotletter

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

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

Revbensspjäll

Ingredienser 2 bitar revbensspjäll, 1 msk svartpepparkorn, 3 lagerblad, 1 lök (hackad), 3 vitlöksklyftor (hackade), 85 g farinsocker, 3 msk Worcestershire-sås, 2 msk tomatpuré, 2 msk olivolja

Anvisningar Gör en grillsås. Värm olja i en såspanna och tillsätt löken. Låt koka tills det mjuknar och tillsätt resten av ingredienserna. Koka upp, minska värmen och låt sjuda i 30 minuter tills såsen tjocknar. Marinera spjällen med grillsåsen i minst 30 min. upp till en timme.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 61 2015-05-18 3:31:55

Underhåll

Rengöring

⚠ VARNING!

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

Ugnens insida

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

Ugnens utsida

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

Tillbehör

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

Katalytiska emaljytor (endast på tillämpliga modeller)

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

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

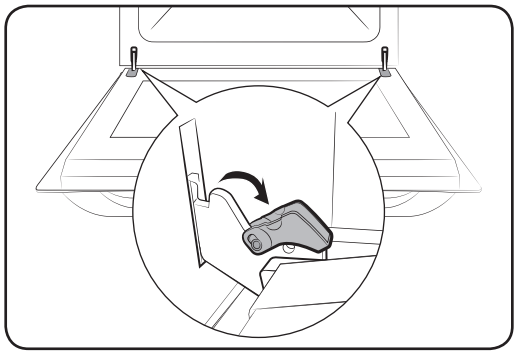
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 62 2015-05-18 3:31:56

Lucka

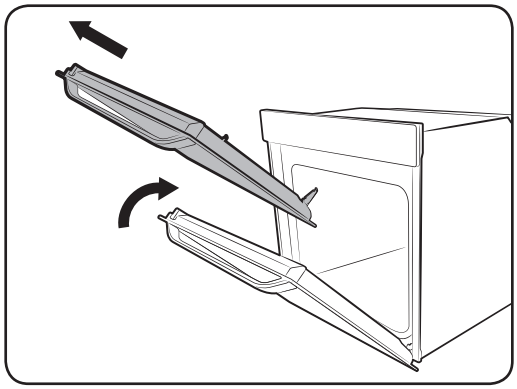
Ta inte bort ugnsluckan om det inte är för rengöring. Om du vill ta bort luckan för rengöring ska du följa de här instruktionerna.

⚠ VARNING!

Ugnsluckan är tung.

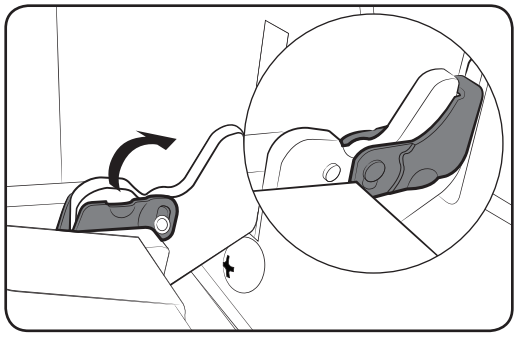


1. Öppna luckan och knäpp upp clipsen på de båda gångjärnen.



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

3. Gör rent luckan med tvålvatten och en ren trasa.



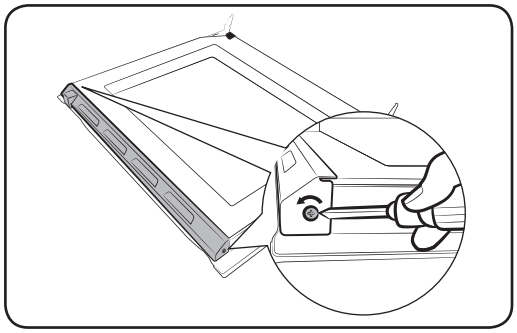
4. När du är klar ska du följa steg 1 till 2 ovan i omvänd ordning för att montera luckan. Se till att clipsen på båda sidorna sätts tillbaka.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 63 2015-05-18 3:31:56

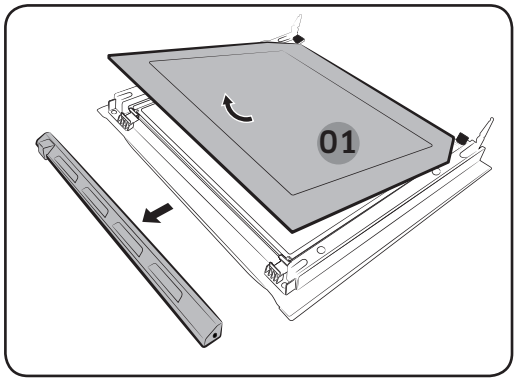
Underhåll

Glasruta

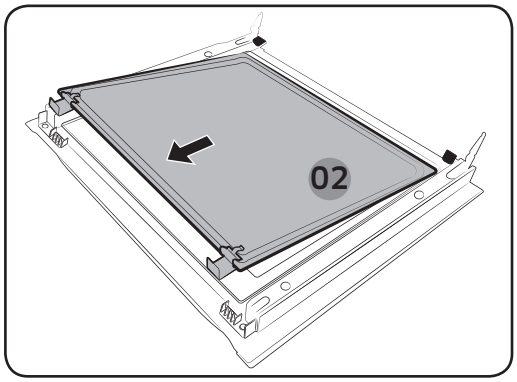
Beroende på modell har ugnsluckan 3-4 glasrutor som är placerade mot varandra. Ta inte bort glasrutorna om det inte är för rengöring. Om du vill ta bort glasrutorna för rengöring ska du följa de här instruktionerna.



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

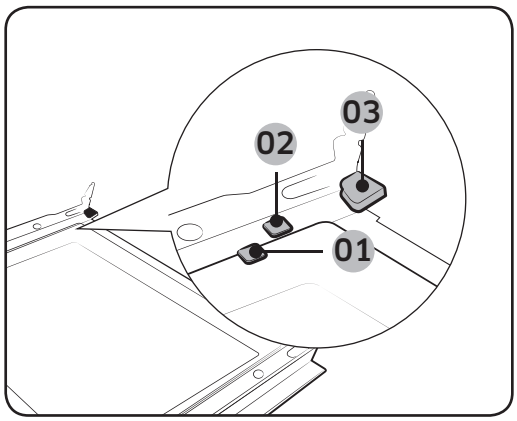


2. Koppla bort höljena i pilarnas riktningar.
3. Ta bort den första rutan från luckan.

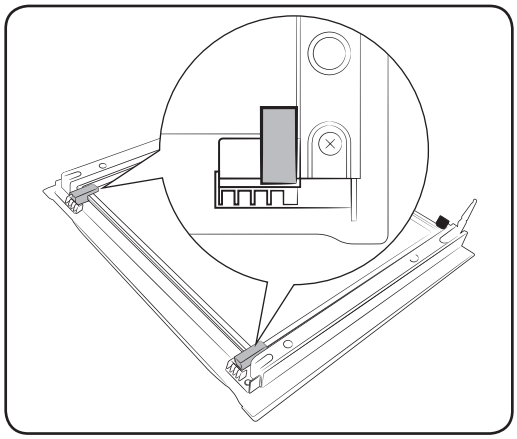


4. Ta bort den andra rutan från luckan i pilens riktning.
5. Gör rent glasrutorna med tvålvatten och en ren trasa.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 64 2015-05-18 3:31:56



01 Stödclip 1
02 Stödclip 2
03 Stödclip 3



6. När du är klar sätter du i rutorna på följande sätt:
- Sätt i ruta 2 mellan stödclip 1 och 2 och ruta 1 i stödclip 3, i denna ordning.

7. Kontrollera om glasets gummiskydd passar in och säkrar glasrutan ordentligt.
8. Följ steg 1–2 ovan i omvänd ordning för att ominstallera luckan.

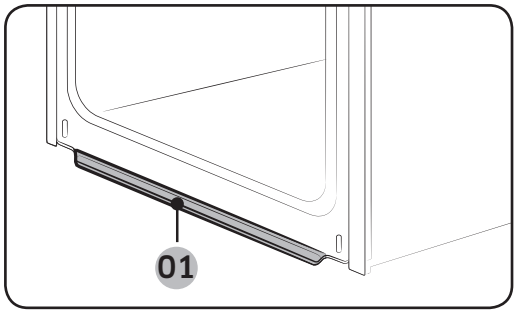
⚠ VARNING!

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 65 2015-05-18 3:31:56

Underhåll

Vattensamlare



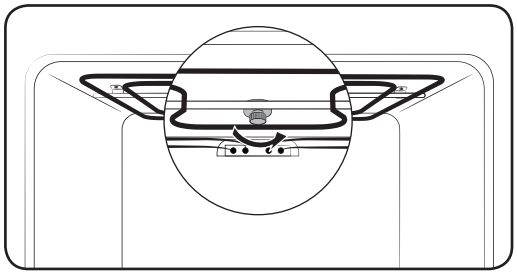
01 Vattensamlare

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

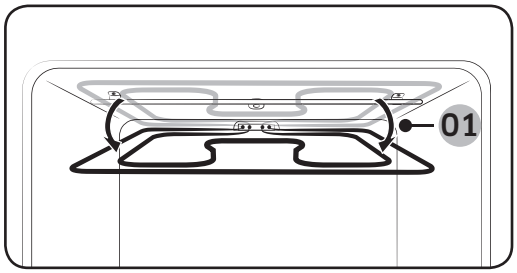
⚠ VARNING!

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

Tak (endast tillämpliga modeller)

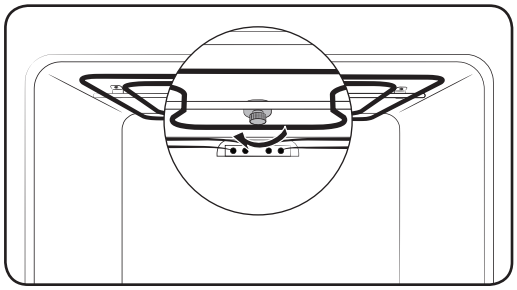


1. Sänka ned värmeelementet. För detta ska du vrida den runda muttern moturs medan du håller i värmeelementet. Värmeelementet är inte en löstagbar del. Sänk inte ned värmeelementet med våld.



2. Rengör taket i ugnen med tvålvatten och en ren trasa.

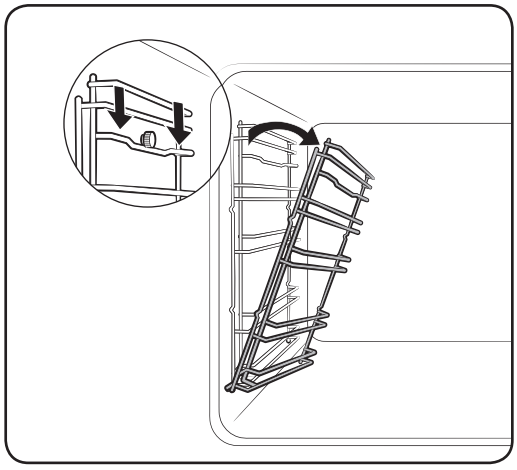
01 Cirka 12 °



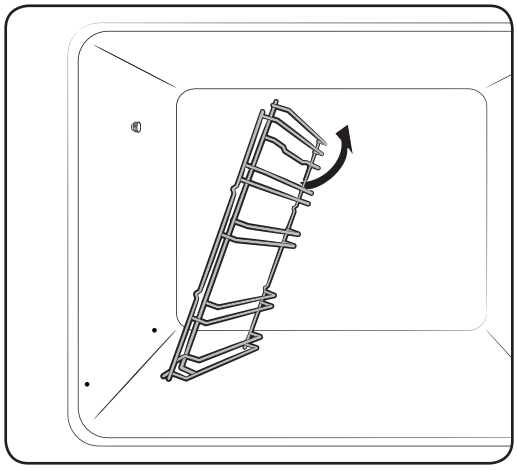
3. När du är klar ska du sätta tillbaka värmeelementet och vrid den runda muttern medurs.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 66 2015-05-18 3:31:57

Sidoskenor (endast på tillämpliga modeller)



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



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

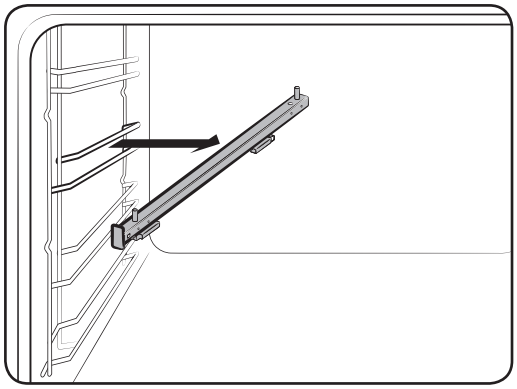
OBS!

Ugnen fungerar utan sidoskenorna och gallren på plats.

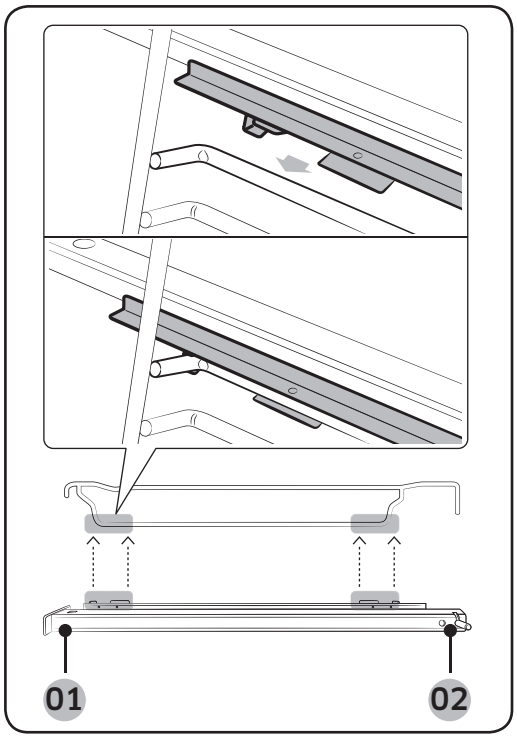
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 67 2015-05-18 3:31:57

Underhåll

Teleskopiska falsar (endast på tillämpliga modeller)



1. På den vänstra sidans skena trycker du försiktigt på den övre delen av falsen för att ta bort den i pilens riktning.
2. Upprepa steget ovan på höger sidas skena för att avlägsna höger fals.
3. Gör rent den vänstra och högra teleskopiska falsen med tvålvatten och en trasa.



01 Fram
02 Bak

4. När rengöringen är klar ska du föra in båda teleskopiska valsarna genom att upprepa steg 1–2 ovan i omvänd ordning.
   Se till att clipsen fram och bak på falsen passar in i sidoskenan.

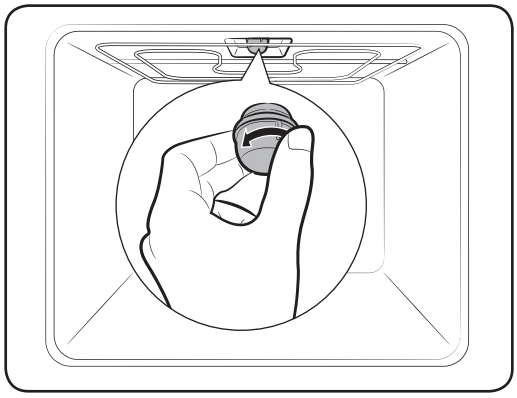
OBS!

Vi rekommenderar att sätta in teleskopskenan i nivå 3 på sidoskenan.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 68 2015-05-18 3:31:57

Byte

Glödlampor



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

⚠ VARNING!

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 69 2015-05-18 3:31:57

Felsökning

Kontrollpunkter

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 70 2015-05-18 3:31:58

Problem	Orsak	Åtgärd
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	• Om lampan tänds och sedan slocknar.	• Lampan slås av automatiskt efter en viss tid för att spara energi. • Du kan slå på den igen genom att trycka på knappen för ugnslampan.
	• Om lampan täcks med främmande material under tillagning.	• Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan.
Elektrisk stöt uppstår på ugnen.	• Om strömförsörjningen inte är ordentligt jordad.	• Kontrollera om strömförsörjningen är ordentligt jordad.
	• Om du använder en kontakt utan jord.	
Det droppar vatten.	• Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med produkten.	• Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det kommer ånga genom en spricka i luckan.		
Det finns vatten kvar i ugnen.		
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar	• Ljusstyrkan ändras med effektvariationer.	• Effektvariationer under tillagning är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	• Fläkten körs automatiskt under en viss tid för att ventilera ugnen.	• Det är inte en felfunktion, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Ugnen blir inte varm.	• Om luckan är öppen.	• Stäng luckan och starta om
	• Om ugnens kontroller inte är korrekt inställda.	• Se kapitlet om ugnens funktioner och återställ ugnen.
	• Om hushållets säkring har gått eller kretsbrytaren har löst ut.	• Byt ut säkringarna eller återställ kretsen. Om detta inträffar flera gånger ska en auktoriserad elektriker tillkallas.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 71 2015-05-18 3:31:58

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Rök kommer ur ugnen när den används.	• Under första användningen.	• Rök kan komma från värmesystemet när du använder ugnen första gången. Detta är inte en felfunktion och om du kör ugnen 2–3 gånger bör det sluta hända.
	• Om det finns mat på värmesystemen.	• Kyl ner ugnen tillräckligt och ta bort maten från värmesystemet.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	• Om du använder plastbehållare eller andra behållare som inte är värmetåliga.	• Använd glasbehållare lämpliga för varma temperaturer.
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	• Om luckan öppnas ofta under tillagning.	• Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet av din tillagning.
Jag kan höra vatten koka under ångtillagning.	• Detta är på grund av att vattnet värms när ångvärmaren används.	• Det är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Ångtillagningen fungerar inte.	• Om det inte finns vatten i behållaren.	• Fyll på vatten i behållaren.
Ångrengöring fungerar inte.	• Detta är på grund av att temperaturen är för hög.	• Låt ugnen svalna och använd den sedan.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 72 2015-05-18 3:31:58

Informationskoder

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

Kod	Betydelse	Åtgärd
C-20	Sensorproblem	Slå av ugnen och starta den igen. Om problemet kvarstår ska du slå av all ström under 30 sekunder eller mer och sedan ansluta igen. Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Inträffar endast under skrivning/läsning av EEPROM.	
C-70	Ångrelaterade problem.	
C-72		
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvud-PCB och under-PCB.	
C-F2	Inträffar när ett kommunikationsproblem uppstår mellan Touch IC <-> huvud- eller under-micom.	Slå av ugnen och starta den igen. Om problemet kvarstår ska du slå av all ström under 30 sekunder eller mer och sedan ansluta igen. Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter.
C-d0	Knapproblem Det uppstår när knappen trycks in och hålls intryckt under en tid.	Rengör knapparna och se till att det inte finns något vatten på/runt dem. Slå av ugnen och försök igen. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.
S-01	Säkerhetsbrytare Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid. • Under 105 °C – 16 timmar • Mellan 105 °C och 240 °C – 8 timmar • Mellan 245 °C och Max. – 4 timmar	Det är inte ett systemproblem. Slå av ugnen och ta bort maten. Försök sedan igen som vanligt.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 73 2015-05-18 3:31:58

Bilaga

Produktdatablad

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifiering	NV73J7740RS
Energieffektivitetsindex per utrymme (EEI utrymme)	81,4
Energieffektivitetsklass per utrymme	A+
Energiförbrukning som krävs för att värma en standardiserad mängd i ett utrymme i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i traditionellt läge per utrymme (elektrisk slutlig energi) (EC elektriskt utrymme)	0,95 kWh/cykel
Energiförbrukning som krävs för att värma en standardiserad mängd i ett utrymme i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i fläktläge per utrymme (elektrisk slutlig energi) (EC elektriskt utrymme)	0,70 kWh/cykel
Antal utrymmen	1
Värmekälla per utrymme (elektricitet eller gas)	elektricitet
Volym per utrymme (V)	73 l
Typ av ugn	Inbyggd
Apparatens massa (M)	40,8 kg

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

Energispartips

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_SV.indd 74 2015-05-18 3:31:58

PM

SAMSUNG

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

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

DG68-00614D-01

Innebygd stekeovn

Bruker- og installasjonshåndbok

NV73J7740RS

Innhold

Bruke denne håndboken **4**

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken: 4

Sikkerhetsinstruksjoner **5**

Viktige sikkerhetsforholdsregler 5
Korrekt kassering av dette produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr) 9
Automatisk energisparingsfunksjon 9

Installasjon **10**

Pakkens innhold 10
Strømtilkobling 12
Kabinettmontering 13

Før du begynner **16**

Innledende innstillinger 16
Lukt av ny ovn 17
Smart sikkerhetsmekanisme 17
Myk lukking av døren (forsiktig, trygg og stille) 17
Tilbehør 18
Mekanisk lås 20
Vannskuff 21

Bruk **22**

Kontrollpanel 22
Vanlige innstillinger 23
Tilberedningsmodus 29
Spesialfunksjon 34
Automatisk tilberedning 35
Rengjøring 36
Tidtaker 40
Lyd på/Av 40

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 2 2015-05-18 3:31:30

Smart matlaging **41**

Manuell matlaging 41
Programmer for automatisk tilbereding 50
Testretter 56
En samling av vanlige automatisk tilberedte oppskrifter 58

Vedlikehold **62**

Rengjøring 62
Utskiftning 69

Feilsøking **70**

Kontrollpunkter 70
Informasjonskoder 73

Vedlegg **74**

Produktdataark 74

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 3 2015-05-18 3:31:30

Bruke denne håndboken

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

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:

⚠ ADVARSEL

Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader, død og/eller skader på gjenstander**.

⚠ OBS!

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

MERK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 4 2015-05-18 3:31:30

Sikkerhetsinstruksjoner

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

Viktige sikkerhetsforholdsregler

⚠ ADVARSEL

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

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

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

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

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

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

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 5 2015-05-18 3:31:30

Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

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

Det skal ikke brukes en damprenser.

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

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

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

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

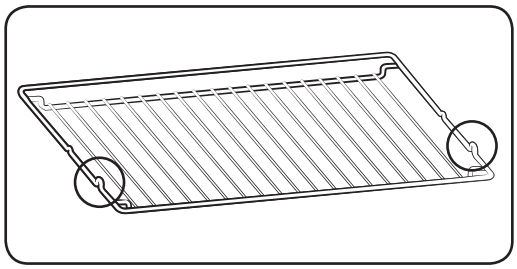
Temperaturen på utvendige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 6 2015-05-18 3:31:31

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

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



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

⚠ **OBS!**

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

Dette apparatet må kobles til strømnettet av en autorisert elektriker.

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

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

Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.

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

Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.

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

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

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

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

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

Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 7 2015-05-18 3:31:31

Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

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

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

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

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

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

Ovnsdøren må være lukket under tilberedning.

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

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

Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.

Bakevarer må ikke plasseres på ovnsdøren når den er åpen.

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

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

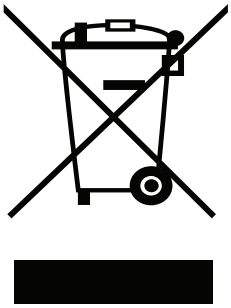
Ikke åpne døren med unødvendig mye kraft.

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 8 2015-05-18 3:31:31

Korrekt kassering av dette produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen, som vises på produktet, tilbehøret eller dokumentasjonen, indikerer at produktet og det elektroniske tilbehøret (for eksempel laderen, hodetelefonene, USB-kabelen) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall på slutten av brukstiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader som skyldes ukontrollert kasting av avfall, ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. Privatpersoner bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for å få informasjon om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte. Bedrifter bør kontakte leverandøren av utstyret og undersøke betingelsene og vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Automatisk energisparingsfunksjon

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 9 2015-05-18 3:31:31

Installasjon

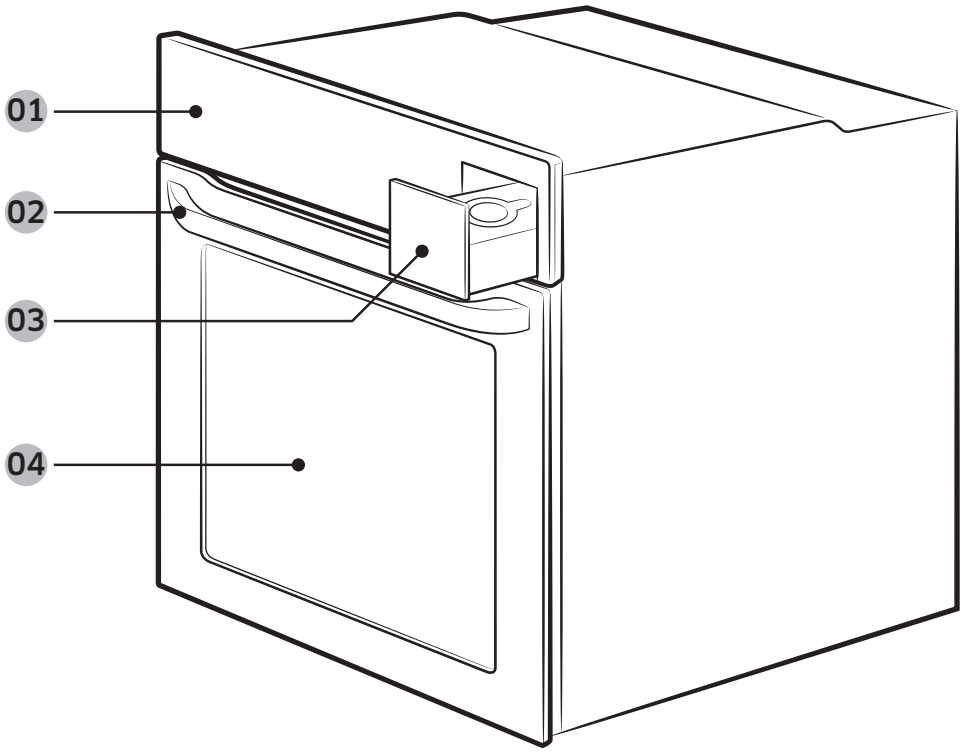
⚠ ADVARSEL

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

Pakkens innhold

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

Et overblikk over ovnen



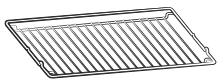
01 Kontrollpanel **02** Dørhåndtak **03** Vannskuff

04 Dør

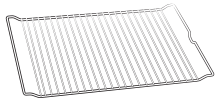
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 10 2015-05-18 3:31:31

Tilbehør

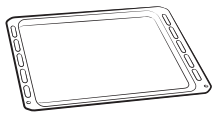
Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



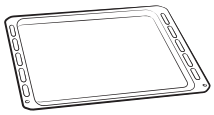
Rist



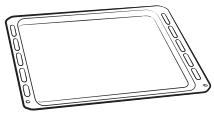
Ristinnsats *



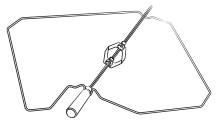
Stekeplate *



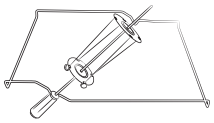
Universalplate *



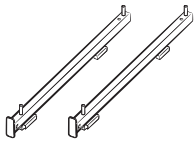
Ekstra dyp plate *



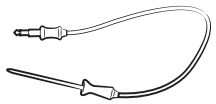
Stekespiddinnsats *



Stekespiddinnsats med kebabspidd *



Teleskopskinne *



Steketermometer *

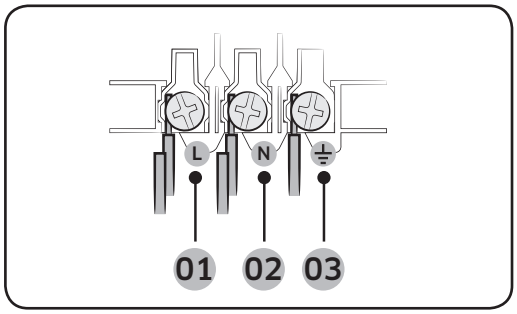
MERK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 11 2015-05-18 3:31:31

Installasjon

Strømtilkobling



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

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

Merkestrøm (A)	Minste tverrsnittsflate
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

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

⚠ ADVARSEL

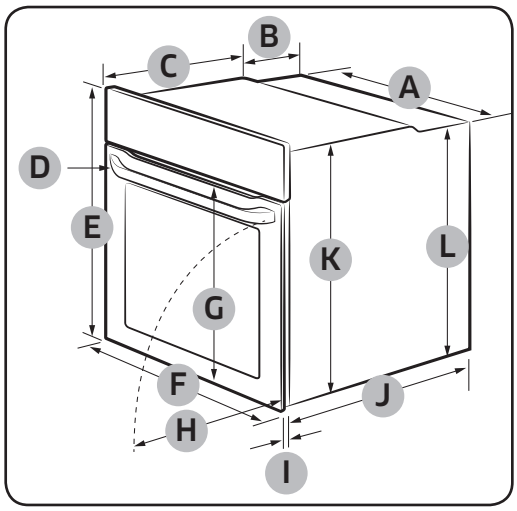
Du må ikke tråkke på eller vri ledningene når ovnen installeres, og du må holde dem borte fra ovnsdeler som produserer varme.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 12 2015-05-18 3:31:32

Kabinettmontering

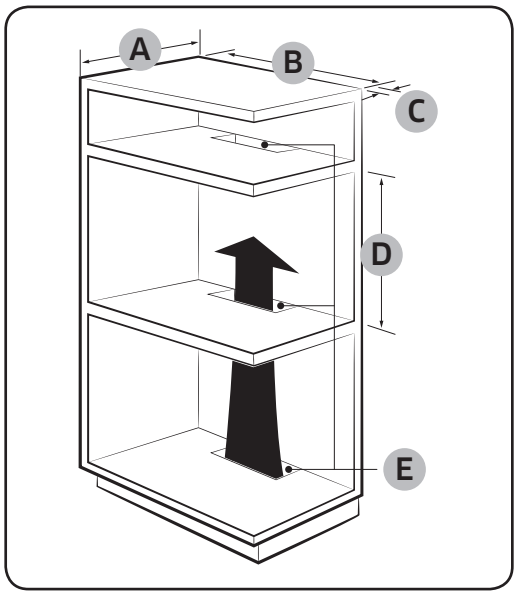
Hvis du skal installere ovnen i et innebygd kabinett, må plastoverflatene og klebedelene til kabinettet være varmebestandige til opptil 90 °C. Nærliggende møblement må også være varmebestandig til opptil 75 °C. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for møblement som skades av varme fra ovnen.
Ovnen må ventileres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

Påkrevde installasjonsdimensjoner



Ovn (mm)

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



Innebygd kabinett (mm)

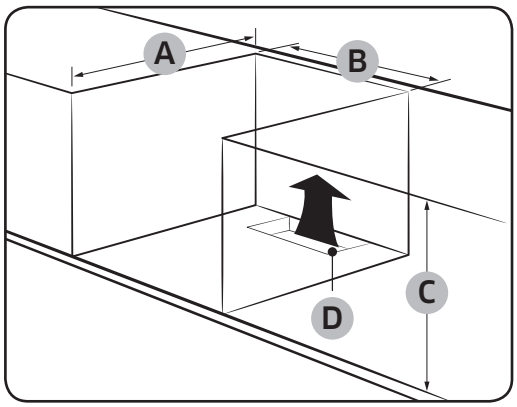
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

MERK

Det innebygde kabinettet må ha avtrekk (E) for å ventilere varmen og sirkulere luften.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 13 2015-05-18 3:31:32

Installasjon



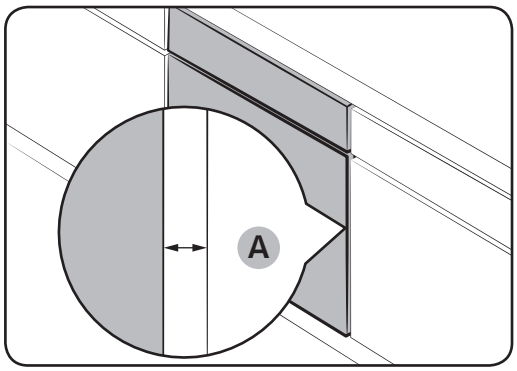
Nedsenket kabinett (mm)

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

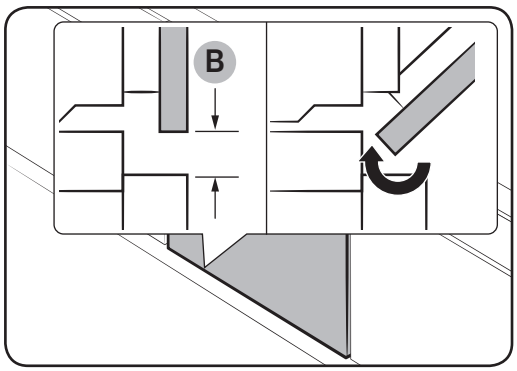
MERK

Det innebygde kabinettet må ha avtrekk (D) for å ventilere varmen og sirkulere luften.

Montere ovnen

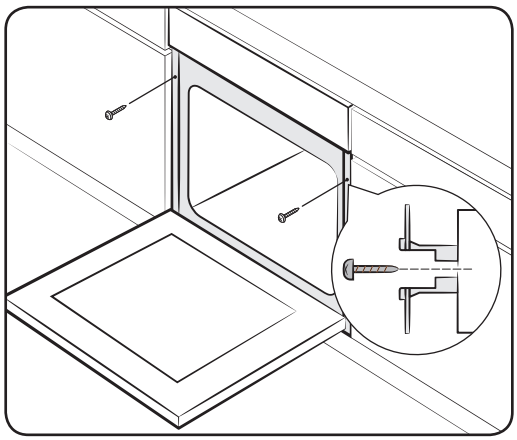


Pass på at du lar det være en åpning **(A)** på minst 5 mm mellom ovnen og hver side av kabinettet.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 14 2015-05-18 3:31:32



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

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

⚠ ADVARSEL

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

MERK

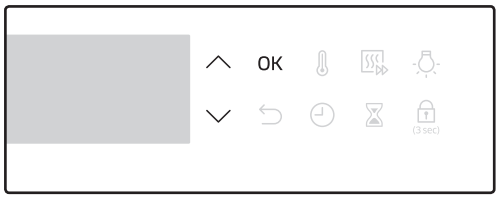
Det faktiske utseendet til ovnen avhenger av modellen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 15 2015-05-18 3:31:32

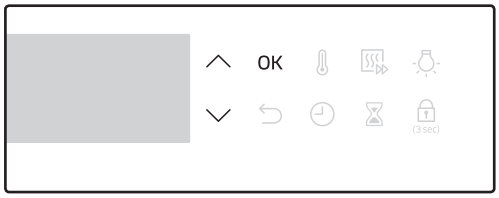
Før du begynner

Innledende innstillinger

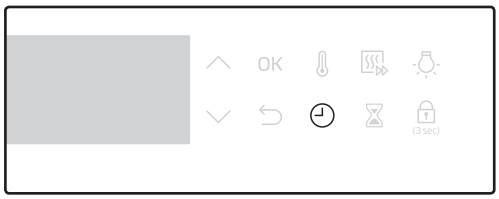
Når du slår på ovnen for første gang, vises standardklokkeslettet ”12:00” på skjermen, og timetallet (”12”) blinker. Følg trinnene nedenfor for å stille inn riktig tid.



1. Bruk piltastene til å angi timen, og trykk deretter på **OK**. Minuttelementet blinker.



2. Bruk piltastene til å angi minuttene, og trykk deretter på **OK**.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 16 2015-05-18 3:31:33

Lukt av ny ovn

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

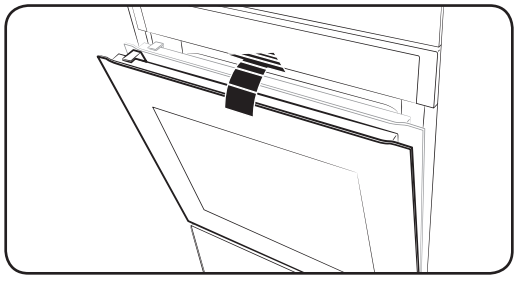
1. Ta ut alt tilbehør i ovnen.
2. Kjør ovnen med programmene Konveksjon eller Konvensjonell på 200 °C i en time. Dette brenner bort eventuelle gjenværende produksjonsstoffer i ovnen.
3. Slå av ovnen når prosessen er ferdig.

Smart sikkerhetsmekanisme

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

Myk lukking av døren (forsiktig, trygg og stille)

Den innebygde stekeovnen fra Samsung har myk dørlukking som gjør at døren lukkes forsiktig, trygt og stille.
Når du lukker døren, fanger de spesiallagde hengslene døren noen centimeter før lukket stilling. Det bidrar til ekstra komfort ved at du kan la døren lukkes stille og forsiktig. (Tilgjengeligheten til denne funksjonen avhenger av ovnsmodellen.)



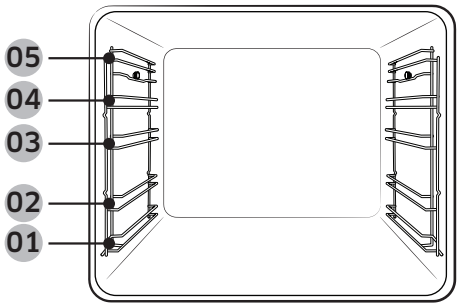
Lukkingen av døren starter forsiktig ved omtrent 15 grader, og den lukkes helt i løpet av ca. 5 sekunder.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 17 2015-05-18 3:31:33

Før du begynner

Tilbehør

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



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

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

Grunnleggende bruk

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

Rist	Risten er beregnet på grilling og steking. Sett inn risten på riktig sted med de utstående delene (stoppere på begge sider) ut mot forsiden
Ristinnsats *	Ristinnsatsen kan brukes sammen med platen for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen.
Stekeplate *	Stekeplaten (dybde: 20 mm) brukes til å bake kaker, kjeks og annet bakverk. Plasser den skrå siden foran.
Universalplate *	Universalplaten (dybde: 30 mm) brukes til tilberedning og steking. Bruk ristinnsatsen for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen. Plasser den skrå siden foran.
Ekstra dyp plate *	Den ekstra dype platen (dybde: 50 mm) brukes til steking og kan brukes med eller uten ristinnsatsen. Plasser den skrå siden foran.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 18 2015-05-18 3:31:33

Stekespiddinnsats *	Stekespiddinnsastsen kan brukes til grilling av for eksempel kylling. Du må bare bruke stekespiddinnsatsen i enkeltmodus på fjerde rille, der spiddadapteren kan plasseres. Skru av håndtaket på spiddet, og ta det av ved grilling.
Stekespiddinnsats med kebabspidd *	Plasser platen på første rille, slik at den samler opp væske. Eventuelt kan den plasseres på bunnen av ovnen hvis du skal tilberede store mengder kjøtt. Du bør bruke spiddtilbehøret for kjøtt som veier under 1,5 kg. **1.** Sett spiddet inn i kjøttet. Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur håndtaket mot den butte enden. **2.** Legg lett kokte poteter og grønnsaker rundt kjøttet. **3.** Sett holderen på den midtre rillen med "V"-formen vendt mot døren. Legg spiddet på holderen med den spisse enden vendt bakover, og skyv det forsiktig inntil tuppen av spiddet kommer inn i roteringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden på spiddet må ligge i "V"-formen. (Spiddet har to tapper som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Tappene fungerer også som et feste for håndtaket.) **4.** Skru av håndtaket før bruk. **5.** Når stekingen er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spiddet fra holderen.
Teleskopskinner *	Bruk teleskopskinneplaten til å sette inn stekeplaten ved å gjøre som følger: **1.** Trekk skinneplaten ut fra ovnen. **2.** Sett stekeplaten på skinneplaten, og skyv skinneplaten inn i ovnen. **3.** Lukk ovnsdøren.
Steketermometer *	Steketermomenteret måler den indre temperaturen i kjøttet som tilberedes. Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.

MERK

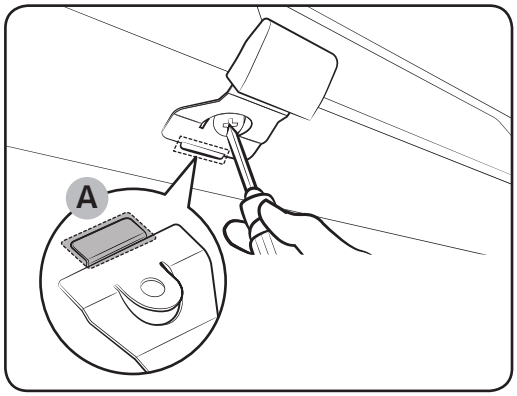
Tilbehør som er merket med en stjerne (*) følger ikke med til alle ovnsmodeller.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 19 2015-05-18 3:31:33

Før du begynner

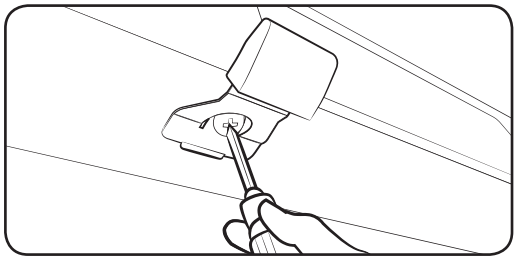
Mekanisk lås

Montering



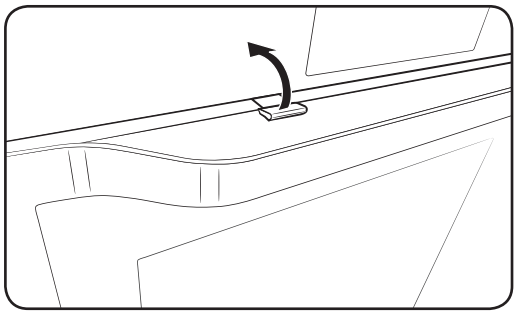
1. Sett inn den tynne delen **(A)** av den mekaniske låsen i det tilsvarende sporet på låshåndtaket som vist.
2. Stram til skruen på låshåndtaket.

Demontering



- Løsne og ta ut skruen fra låshåndtaket.

Låse/låse opp

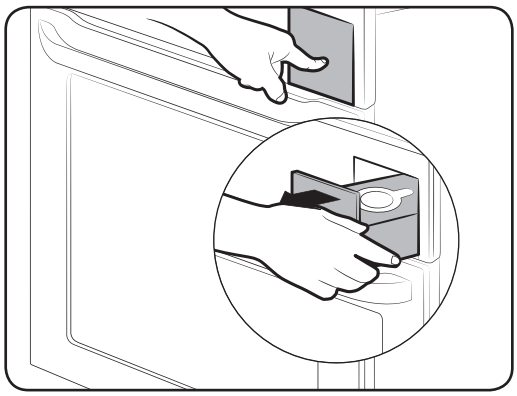


- Løft låshåndtaket litt opp for å låse opp døren. Deretter kan du åpne døren.
- Døren låses automatisk når du lukker den. Den mekaniske låsen låser døren automatisk.

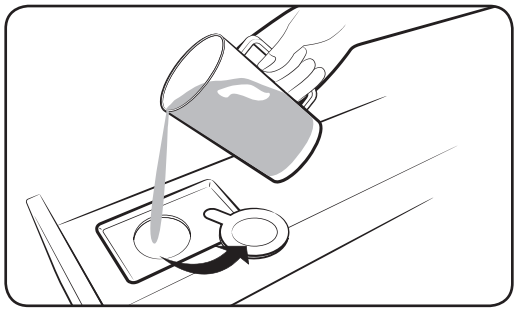
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 20 2015-05-18 3:31:33

Vannskuff

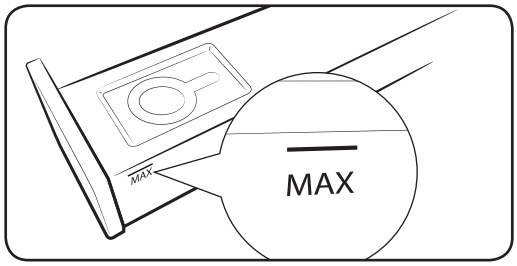
Vannskuffen brukes til dampfunksjoner. Fyll den med vann før tilberedning med damp.



1. Finn frem til vannskuffen i øvre, høyre hjørne. Trykk skuffen inn for å åpne den, og ta den ut.

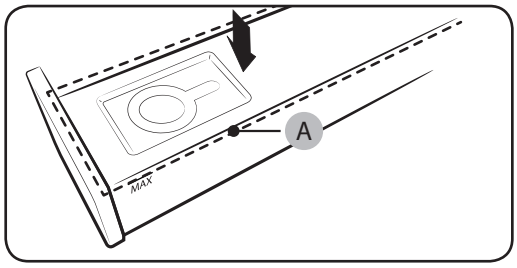


2. Åpne lokket på skuffen, og fyll den med 500 ml drikkevann.
3. Lukk lokket, og sett inn skuffen igjen.



MERK

Du må ikke fylle vann over maksimumslinjen.



MERK

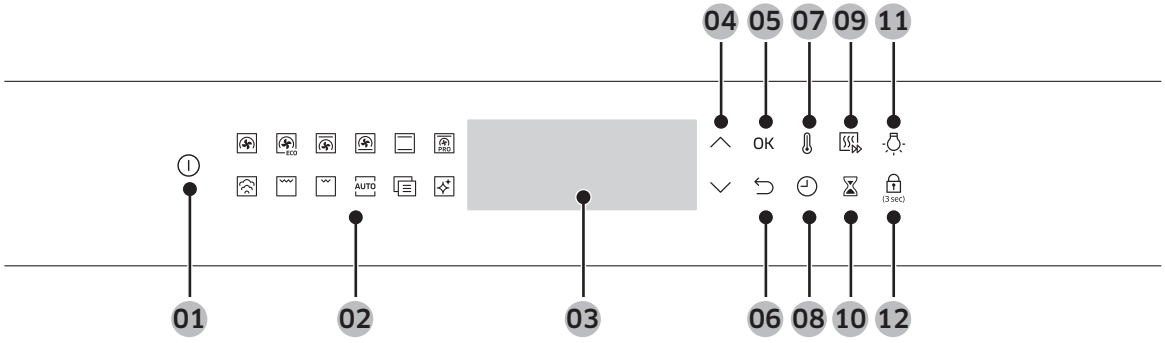
Sørg for at den øvre beholderen (A) eller vannskuffen er stengt før du bruker ovnen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 21 2015-05-18 3:31:34

Bruk

Kontrollpanel

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



01 Av/på	Trykk her for å slå på ovnen. Hold fingeren din her i ett sekund for å slå av ovnen.
02 Funksjonspanel	Trykk for å velge en tilberedningsmodus eller funksjon.
03 Skjerm	Viser nødvendig informasjon om de valgte modusene eller innstillingene.
04 Opp/ned	Bruk til å justere innstillingsverdien for et valg.
05 OK	Trykk for å bekrefte innstillingene.
06 Bakside	Avbryt gjeldende innstillinger, og gå tilbake til hovedskjermen.
07 Temperatur	Bruk til å angi temperatur.
08 Tilberedningstid	Trykk for å angi tilberedningstid.
09 Rask forvarming	Med rask forvarming varmes ovnen raskt til en angitt temperatur. • Trykk for å slå alternativet for rask forvarming på eller av. • Deaktivert for temperaturer angitt for mindre enn 100 °C. • Rask forvarming er bare tilgjengelig med relevante tilberedningsmoduser og temperaturområder.
10 Tidtaker	Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.
11 Ovnslys	Trykk her for å slå lyset i ovnen på eller av. Ovnslyset slås på automatisk når døren åpnes eller når ovnen aktiveres. Det slår seg automatisk av etter en gitt tidsperiode uten aktivitet for å spare strøm.
12 Barnesikring	For å unngå ulykker deaktiverer barnesikringen alle kontroller, unntatt Av/på-knappen. Hold inne i 3 sekunder for å aktivere, eller hold inne i 3 sekunder på nytt for å deaktivere låsen på kontrollpanelet.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 22 2015-05-18 3:31:34

MERK

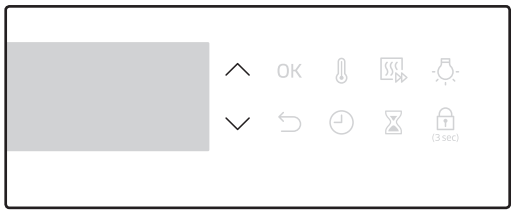
Hvis du bruker plasthansker eller grytekluter mens du trykker på skjermen, fungerer det kanskje ikke som det skal.

Vanlige innstillinger

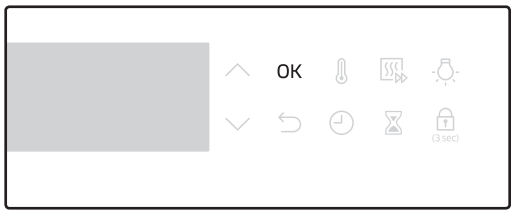
Det er vanlig å endre standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden på tvers av alle tilberedningsmodusene. Følg trinnene nedenfor for å justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningsmodusen.

Temperatur

1. På funksjonspanelet: Trykk for å velge en tilberedningsmodus. Standardtemperaturen for hvert valg vises.



2. Bruk ∧- / ∨-knappen til å stille inn temperaturen.



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

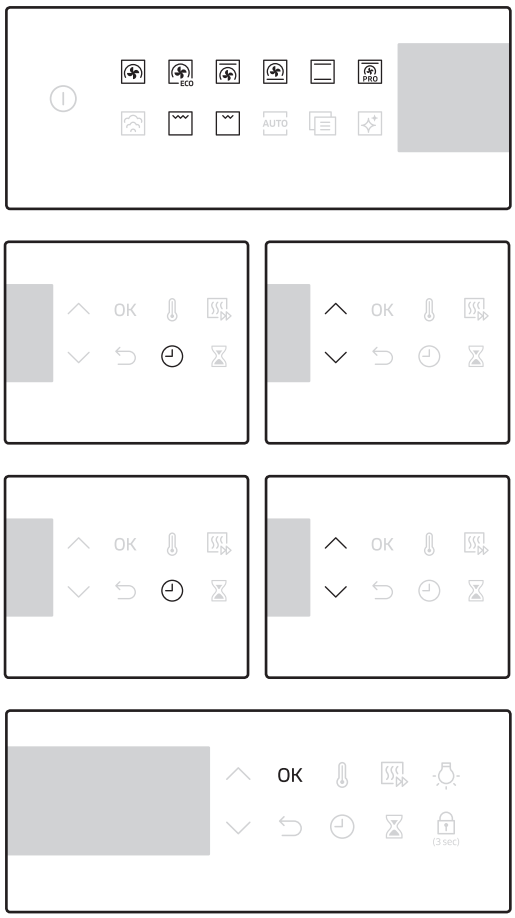
MERK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 23 2015-05-18 3:31:34

Bruk

Tilberedningstid



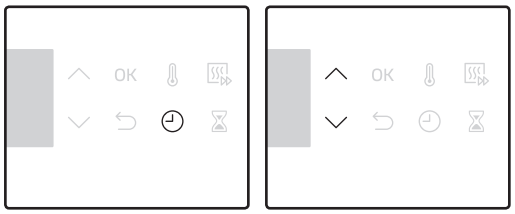
1. På funksjonspanelet: Trykk for å velge en tilberedningsmodus.
2. Trykk på ◷, og bruk ∧- / ∨-knappen til å angi ønsket tilberedningstid.
3. Alternativt kan du utsette sluttiden for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Trykk på ◷, og bruk ∧ / ∨ til å angi en sluttid. Du finner mer informasjon under **Utsatt slutt**.
4. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

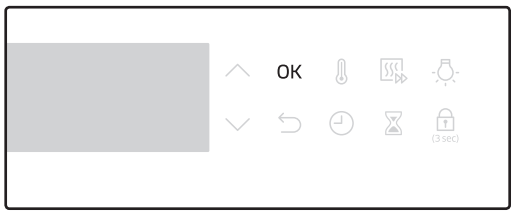
MERK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 24 2015-05-18 3:31:34

Sluttid





1. Trykk på funksjonspanelet for å velge en tilberedningsmodus.

2. Trykk to ganger på ⏲, og bruk ∧- / ∨-knappen til å angi ønsket sluttid.

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

MERK

Hvis du vil endre sluttiden, trykker du to ganger på ⏲ og følger fremgangsmåten ovenfor.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 25 2015-05-18 3:31:35

Bruk

Utsatt slutt

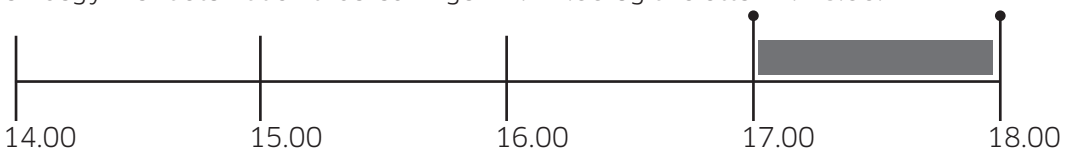
En utsatt slutt kan angis for å gjøre tilberedningen mer praktisk.

Eksempel 1

La oss anta at du kl. 14.00 velger en oppskrift det tar én time å tilberede, og som du ønsker at ovnen skal ha ferdig kl. 18.00. Du kan angi sluttiden ved å endre Ferdig-tidspunktet til 18.00. Ovnen begynner tilberedningen kl. 17.00 og avslutter kl. 18.00, i henhold til det du har angitt.

Gjeldende klokkeslett:	Angi tilberedningstid:	Angi avstengningstid:
14.00	1 time	18.00

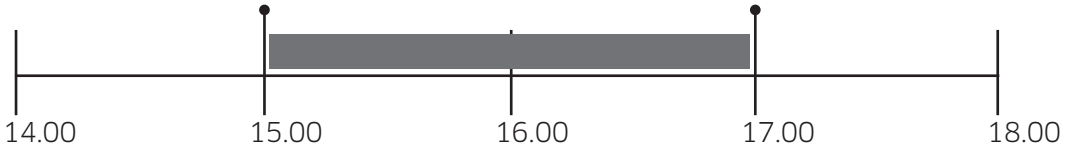
Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 17.00 og avslutter kl. 18.00.



Eksempel 2

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

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



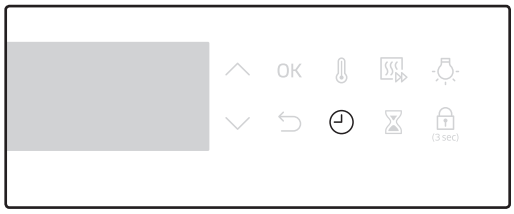
⚠ **OBS!**

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

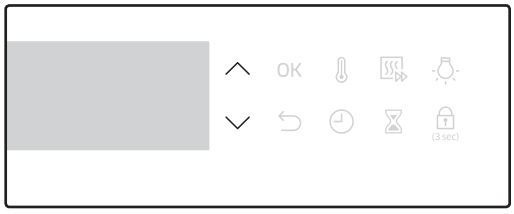
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 26 2015-05-18 3:31:35

Tømme tilberedningstiden

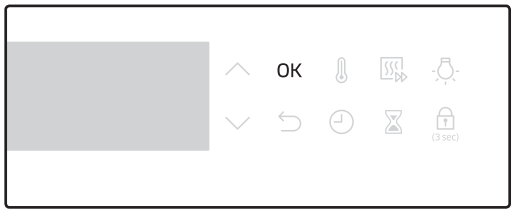
Du kan velge å tømme tilberedningstiden. Dette er praktisk hvis du ønsker å stoppe ovnen manuelt når som helst.



1. Trykk på ◴ mens ovnen står på for å se hvor lang tid som er igjen.



2. Bruk ∧- / ∨-knappen til å stille inn tilberedningstiden til 00:00. Du kan eventuelt bare trykke på ⮌.



3. Trykk på **OK**. Ovnen fortsetter tilberedningen ved de angitte temperaturene uten tidsinformasjon.

MERK

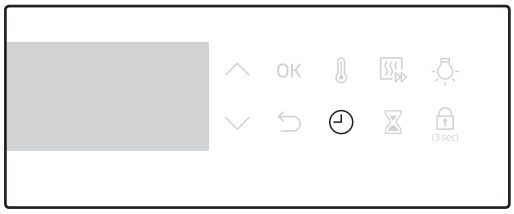
Hvis du har avbrutt tidsfunksjonen, må du slå av ovnen manuelt når maten er ferdig.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 27 2015-05-18 3:31:35

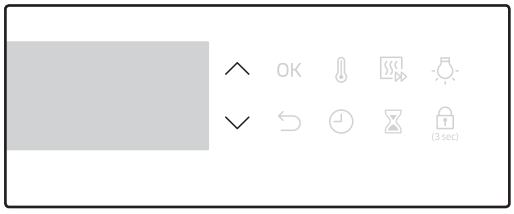
Bruk

Slik tømmer du sluttiden

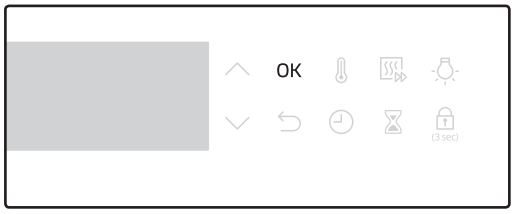
Du kan tømme sluttiden. Dette er praktisk hvis du ønsker å stoppe ovnen manuelt når som helst.



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



2. Bruk ∧- / ∨-knappene for å angi sluttiden til gjeldende klokkeslett. Du kan eventuelt bare trykke på ⮌.

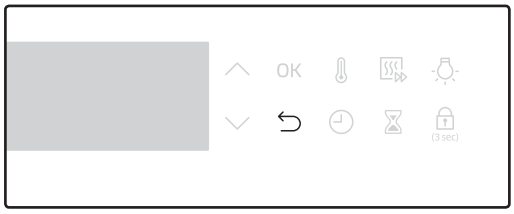


3. Trykk på **OK**. Ovnen fortsetter tilberedningen ved de angitte temperaturene uten tidsinformasjon.

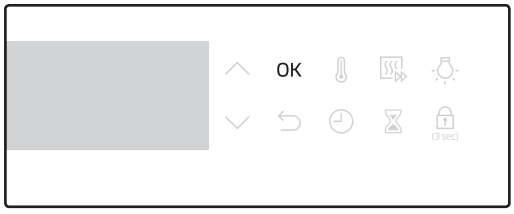
MERK

Hvis du har avbrutt sluttiden, må du slå av ovnen manuelt når maten er ferdig.

Stoppe tilberedningen



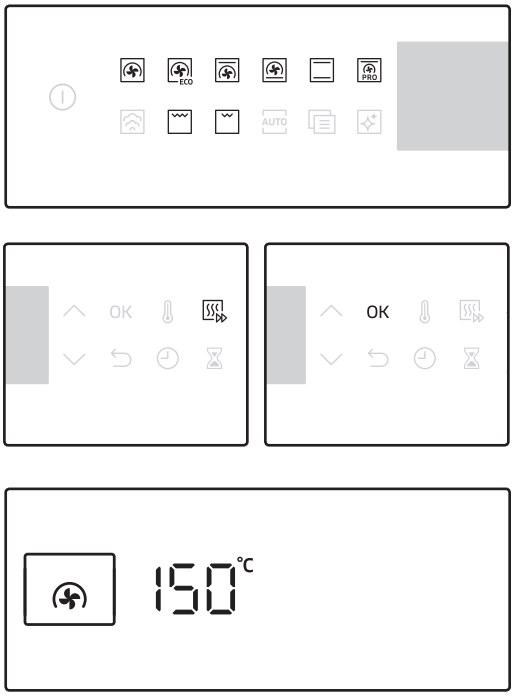
1. Trykk på ⮌ mens tilberedningen pågår.



2. Trykk på **OK** for å avbryte tilberedningen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 28 2015-05-18 3:31:35

Tilberedningsmodus



1. På funksjonspanelet: Trykk for å velge en tilberedningsmodus.
2. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se under **Vanlige innstillinger**.
3. Du kan eventuelt sette på en rask forvarming av ovnen. Hvis du vil gjøre det, trykker du på og stiller inn måltemperaturen. Den tilhørende indikatoren vises på skjermen.
4. Når du er ferdig, trykker du på **OK**.

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

MERK

Du kan endre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedningen.

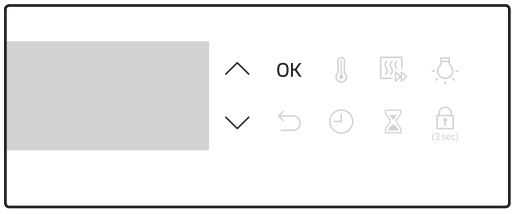
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 29 2015-05-18 3:31:35

Bruk

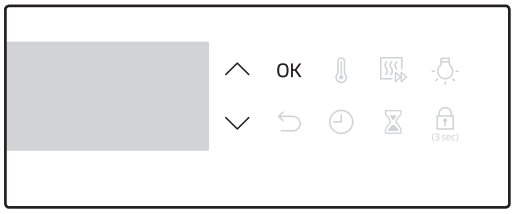
Damptilberedning

Ovnen har dampfunksjon. Med damptilberedningsfunksjonen kan du bruke en rekke forskjellige oppskrifter.

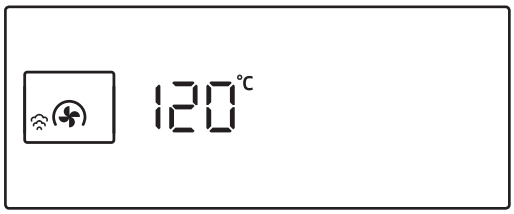
1. Fyll vannskuffen med 500 ml vann.
2. Trykk på på funksjonspanelet.



3. Bruk ∧- / ∨-knappen til å velge en funksjon. Trykk deretter på **OK**.



4. Bruk ∧- / ∨-knappen til å velge et dampnivå, og trykk deretter på **OK**.
5. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se under Vanlige innstillinger.



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

MERK

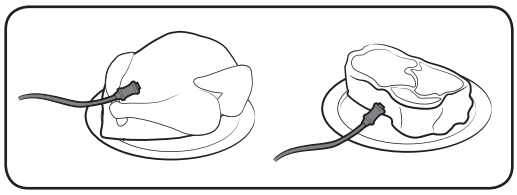
- Når damptilberedning er aktivert og vannskuffen går tom for vann, blinker -indikatoren. Ovnen fortsetter å fungere, men dampgeneratoren stopper til du fyller vann i vannskuffen.
- Når en dampfunksjon er fullført, må du tømme vannskuffen, fordi det gjenværende vannet kan påvirke tilberedningen i andre moduser.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 30 2015-05-18 3:31:36

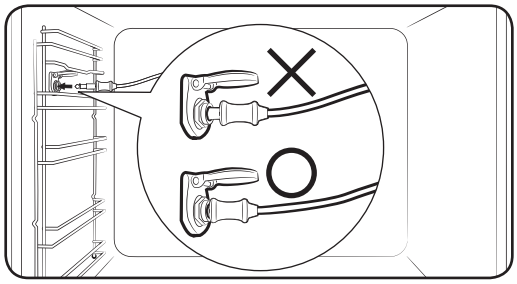
Tilberedning med steketermometer

Steketermometeret måler den innvendige temperaturen i kjøttet mens det tilberedes. Når temperaturen når måltemperaturen, stopper ovnen.

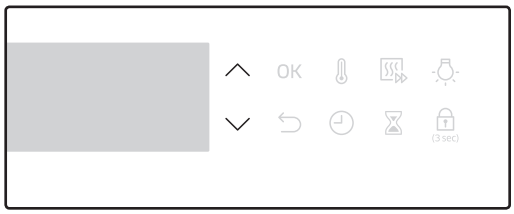
- Du må bare bruke det steketermometeret som fulgte med ovnen.
- Du kan ikke stille inn tilberedningstiden hvis steketermometeret er koblet til.



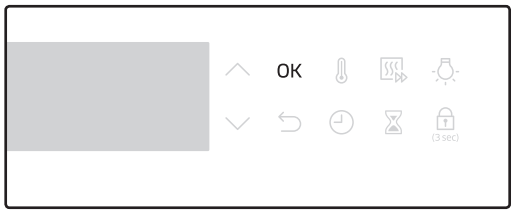
1. På funksjonspanelet: Trykk for å velge en tilberedningsmodus.
2. Sett inn spissen på steketermometeret i midten av kjøttet som skal tilberedes. Pass på at du ikke setter inn gummihåndtaket i ovnen.



3. Sett termometerpluggen inn i kontakten på venstre vegg. Kontroller at du kan se steketermometeret (🍗) med gjeldende kjernetemperatur på skjermen.



4. Bruk ∧- / ∨-knappen til å stille inn kjernetemperaturen på kjøttet.



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

⚠ ADVARSEL

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

MERK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 31 2015-05-18 3:31:36

Bruk

Tilberedningsmoduser

Modus		Temperatur-område (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Rask forvarming	Steketermo-meter
	Konveksjon	30–275	170	O	O
		Det bakre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til baking og steking på flere riller samtidig.			
	Konvensjonell	30–275	200	O	O
		Varmen genereres av de øvre og nedre varmeelementene. Denne funksjonen bør brukes til generell baking og steking av de fleste typer retter.			
	Overvarme + konveksjon	40–275	190	O	O
		Det øvre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til steking av mat som bør ha en sprø topp (for eksempel kjøtt eller lasagne).			
	Undervarme + konveksjon	40–275	190	O	O
		Det nedre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til pizza, brød eller kaker.			
	Stor grill	100-300	240	–	X
		Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen til å brune toppen av matretter (for eksempel kjøtt, lasagne eller gratenger).			
	Økogrill	100-300	240	–	X
		Den lille grillen genererer varme. Bruk denne modusen til matvarer som krever mindre varme, for eksempel fisk og fylte baguetter.			
	Proffsteking	80–200	160	–	O
		Proffsteking kjører en automatisk forvarmingssyklus inntil ovnstemperaturen når 220 °C. Når dette skjer, aktiveres det øvre varmeelementet og konveksjonsviften for å brune matvarer som for eksempel kjøtt. Etter bruningen stekes kjøttet med en lav temperatur. Bruk denne modusen til storfe, fjærkre eller fisk.			

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 32 2015-05-18 3:31:37

Modus		Temperatur-område (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Rask forvarming	Steketermo-meter
	ØKO-konveksjon	30–275	170	–	O
		Økokonveksjon bruker det optimaliserte varmesystemet til å spare strøm ved tilberedning. Tilberedningstiden øker noe, men resultatene blir de samme. Vær oppmerksom på at denne modusen ikke krever forvarming. **MERK** Oppvarmingsmodusen Økokonveksjon brukes til å fastslå energieffektivitetsklassen i henhold til EN60350-1.			

Dampfunksjon

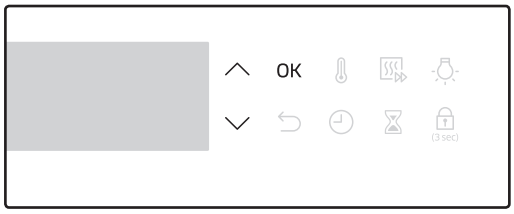
Modus		Temperatur-område (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Rask forvarming	Steketermo-meter
V 1	Varmluftsdamp	120–275	170	O	O
		Varmen som genereres av konveksjonselementet og -viftene, understøttes kontinuerlig av varm damp. Intensiteten til dampen kan justeres til lav, middels eller høy. Denne modusen passer til å bake butterdeig, gjærdeig, brød og pizza, samt til å steke kjøtt og fisk.			
V 2	Damp overvarme + varmluft	120–275	170	O	O
		Varmen som genereres av det øvre varmeelementet og konveksjonselementet fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av viften, og den varme dampen støtter oppunder varmeelementene. Denne modusen er egnet til steking av retter med skorpe, for eksempel kjøtt, fjærkre eller fisk.			
V 3	Damp bunnvarme + varmluft	120–275	170	O	O
		Varmen som genereres av det nedre varmeelementet og konveksjonselementet fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av viften, og den varme dampen støtter oppunder varmeelementene. Denne modusen er egnet til steking av sprø bakevarer, for eksempel pizzaer eller paier.			

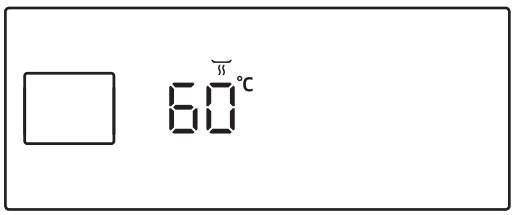
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 33 2015-05-18 3:31:37

Bruk

Spesialfunksjon

Du kan få en bedre opplevelse av tilberedningen ved å legge til spesial- eller tilleggsfunksjoner.





1. Trykk på på funksjonspanelet.
2. Bruk ∧- / ∨-knappen til å velge en funksjon, og trykk deretter på **OK**.
3. Angi tilberedningstid og/eller temperatur. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se under **Vanlige innstillinger**.
4. Ovnen starter den valgte funksjonen med standardinnstillingene eller dine egne innstillinger.

Oversikt

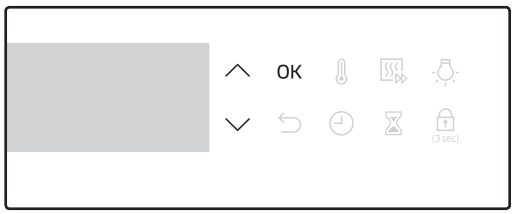
Modus		Temperatur-område (°C)	Anbefalt temperatur (°C)	Instruksjoner
F 1	Hold varm	40–100	80	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
F 2	Tallerkenvarming	30–80	60	Bruk denne til å varme opp tallerkener eller serveringsfat.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 34 2015-05-18 3:31:37

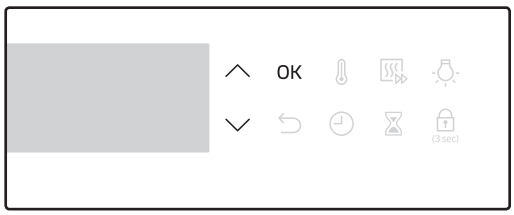
Automatisk tilberedning

For uerfarne kokker tilbyr ovnen hele 40 autotilbredingsoppskrifter. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og -temperaturen vil bli justert i henhold til valgt program og porsjonsstørrelse.

1. Trykk på AUTO på funksjonspanelet.



2. Bruk ∧- / ∨-knappen til å velge et program, og trykk deretter på **OK**. Tilgjengelig vektintervall (porsjonsstørrelse) vises.



3. Bruk ∧- / ∨-knappen til å stille inn porsjonsstørrelsen, og trykk deretter på **OK** for å starte tilberedningen.

MERK

Se delen for automatiske programmer i denne håndboken for nærmere informasjon.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 35 2015-05-18 3:31:38

Bruk

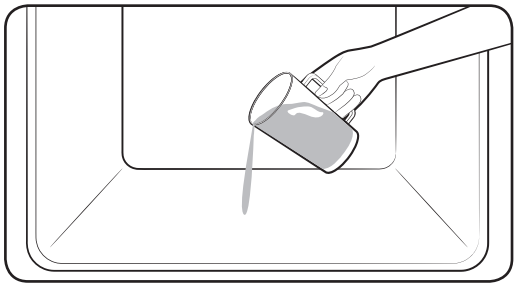
Rengjøring

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

Funksjon		Instruksjoner
C 1	Damprengjøring	Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.
C 2	Avkalking	Rengjør dampgeneratoren innvendig for å unngå at kvaliteten og smaken på maten påvirkes.

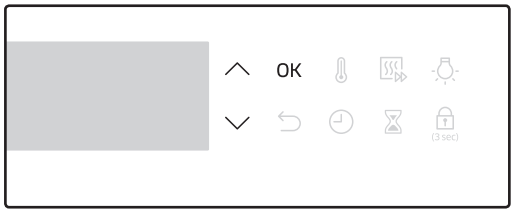
Damprengjøring

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



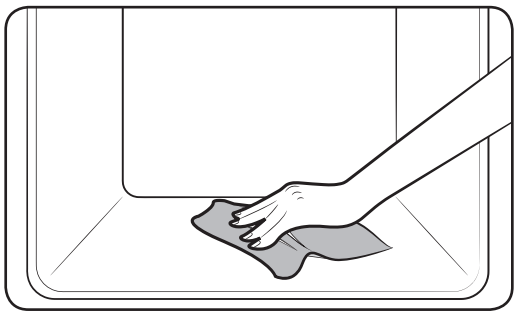
1. Hell 400 ml vann ned i bunnen av ovnen, og lukk døren.

2. Trykk på ✧ på funksjonspanelet.



3. Bruk ∧- / ∨-knappen til å velge Damprengjøring (**C1**). Trykk deretter på **OK**.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 36 2015-05-18 3:31:38



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

⚠ ADVARSEL

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

MERK

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

Avkalking

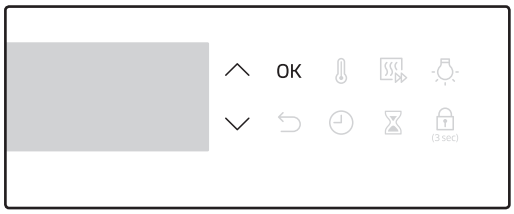
Rengjør dampgeneratoren innvendig for å unngå at kvaliteten og smaken på maten påvirkes. Du må bare bruke avkalkingsmidler som er beregnet på dampovner eller kaffetraktere.

Hvis du bruker dampfunksjonene i mer enn 12 timer til sammen, slås avkalkingsindikatoren på. Du kan aktivere dampfunksjoner i løpet av de neste to timene uten å utføre avkalkingsfunksjonen. Ingen dampfunksjoner vil imidlertid aktiveres etter de to timene med mindre du først aktiverer og utfører avkalkingssyklusen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 37 2015-05-18 3:31:38

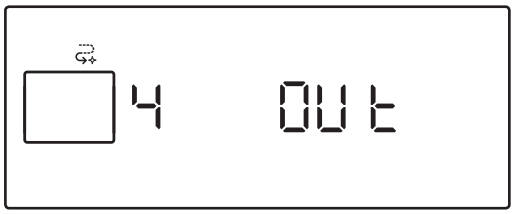
Bruk

1. Tøm og rengjør vannskuffen, og fyll den deretter med 50 ml avkalkingsmiddel og 400 ml vann.
2. Trykk på ✧ på funksjonspanelet.

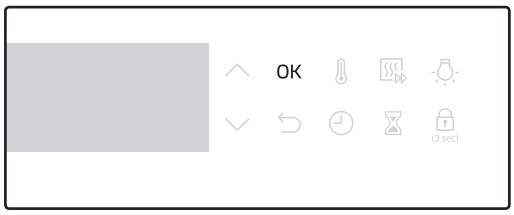


3. Bruk ∧- / ∨-knappen til å velge Avkalk (**C2**), og trykk deretter på **OK**.
4. Ovnen starter avkalkingsprosessen. Avkalkingssyklusen brytes ned til 5 trinn, og du blir varslet om hvert trinn på skjermen. Nedenfor vises trinn 1 til 3.

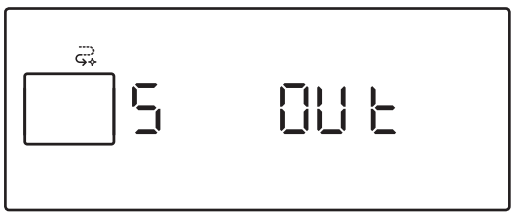
Trinn 1	Bruk avkal-kingsmidler	Ca. 2 minutter
Trinn 2	Avskalling	Ca. 3 timer
Trinn 3	Tømmer	Ca. 4 minutter



5. Når ovnen går til trinn 4, ser du «**Out**» på skjermen. Ta ut og tøm vannskuffen, og fyll den med 500 ml drikkevann. Sett inn skuffen igjen. Meldingen «In» forsvinner fra skjermen.

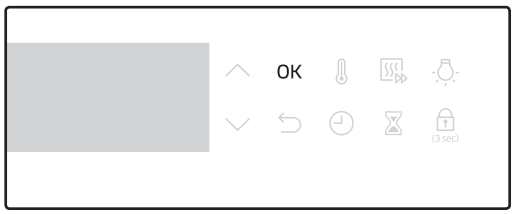


6. Trykk på **OK**. Ovnen fortsetter å skylle og tømme i 5 minutter, og går deretter videre til trinn 5.



7. Når den er ferdig, vises «**Out**» på skjermen. Ta ut og rengjør vannskuffen, og sett den inn igjen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 38 2015-05-18 3:31:38



8. Trykk på **OK**. Avkalkingen er fullført når du hører et pip.

⚠ ADVARSEL

Du må bare bruke avkalkingsmidler som er beregnet på dampovner eller kaffetraktere.

⚠ OBS!

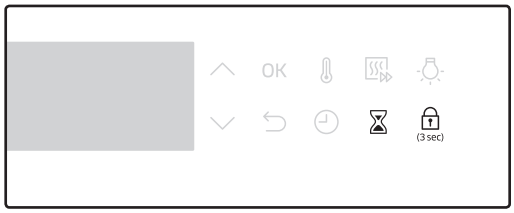
- -indikatoren blinker og ovnen avslutter prosessen hvis vannskuffen går tom for vann under avkalkingssyklusen. Når dette skjer, fyller du vannskuffen opp til den inneholder 400 ml drikkevann igjen. Ikke overfyll vannskuffen. Hvis du gjør det, kan du få vannlekkasje fra vannskuffen.
- Du må ikke avbryte avkalkingsprosessen mens den er i gang. Hvis du gjør det, vil du måtte starte avkalkingsfunksjonen på nytt og fullføre den i løpet av de neste tre timene for å aktivere dampfunksjonene.
- For å unngå ulykker må du holde barn borte fra ovnen.
- Følg instruksjonene fra produsenten av avkalkingsmiddelet når det gjelder blandeforhold.

MERK

Selv om ovnen automatisk starter avkalkingen etter 5 sekunder hvis du ikke bekrefter, anbefales det at du bekrefter valget. Dette er for å hindre at en utilsiktet rengjøringsprosess starter ved et uhell.

Tømming

Hvis du av rengjøringsformål vil utføre en ny tømming, kan du bruke tømmefunksjonen som følger:



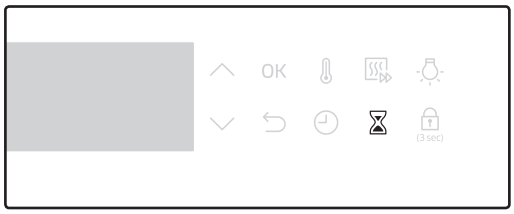
1. Trykk og hold på - og (3 sec)-knappen samtidig i 3 sekunder.
2. Ovnen begynner å tømme vann fra dampgeneratoren til vannskuffen.
3. Bruk grytekluter til å tømme vannskuffen når tømmeprosessen er ferdig.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 39 2015-05-18 3:31:39

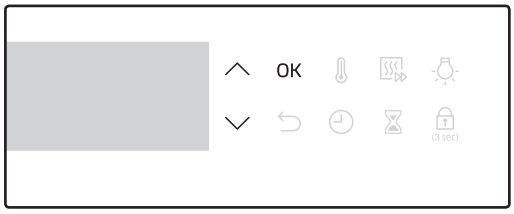
Bruk

Tidtaker

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

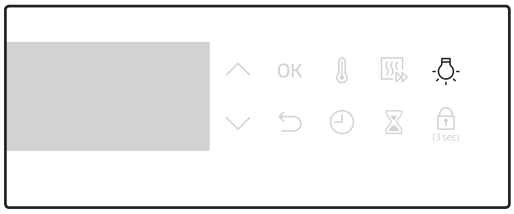


1. Trykk på ⌛ på funksjonsruten.



2. Bruk ∧- / ∨-knappen til å angi ønsket varighet, og trykk deretter på **OK**.

Lyd på/Av



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 40 2015-05-18 3:31:39

Smart matlaging

Manuell matlaging

⚠ ADVARSEL om akrylamid

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

MERK

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

Tips til tilbehør

Ovnen leveres med forskjellige antall og typer tilbehør. Det kan hende at noe utstyr mangler sammenlignet med tabellen nedenfor. Hvis du imidlertid ikke har fått nøyaktig det samme tilbehøret som er angitt i denne håndboken, kan du bruke det du har fått, og få samme resultat.

- Stekebrettet og universalplaten kan brukes på samme måte.
- Når du tilbereder fettrik mat, anbefales det at du plasserer et brett under ledningsracket for å samle opp overflødig fett. Hvis du har fått ledningsracket, kan du bruke det sammen med brettet.
- Hvis du har fått universalbrettet eller den ekstra dype platen, eller begge to, er det lurt å bruke den dypeste til å tilberede fettrik mat.

Baking

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

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sukkerbrødkake	Rist, Ø 25–26 cm form	2		160–170	35–40
Marmorkake	Rist, Gugelhopf-form	3		175–185	50–60
Terte	Rist, Ø 20 cm terteform	3		190–200	50–60
Gjærkake på plate med frukt og skorpe	Universalplate	2		160–180	40–50

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 41 2015-05-18 3:31:39

Smart matlaging

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvar-mingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fruktsmuldre-kake	Rist, 22–24 cm ildfast form	3		170–180	25–30
Scones	Universalplate	3		180–190	30–35
Lasagne	Rist, 22–24 cm ildfast form	3		190–200	25–30
Marengs	Universalplate	3		80–100	100–150
Sufflé	Rist, suffléformer	3		170–180	20–25
Eplekake med gjærdeig	Universalplate	3		150–170	60–70
Hjemmelaget pizza, 1-1,2 kg	Universalplate	2		190–210	10–15
Frossen butterdeig, fylt	Universalplate	2		180–200	20–25
Quiche	Rist, 22–24 cm ildfast form	2		180–190	25–35
Eplepai	Rist, boks på Ø 20 cm	2		160–170	65–75
Kald pizza	Universalplate	3		180–200	5–10

Steking

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvar-mingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kjøtt (storfe/svin/lam)					
Kjøttfilet av okse, 1 kg	Ristinnsats + universalplate	3		160–180	50–70
Benfri kalvestek, 1,5 kg	Ristinnsats + universalplate	3		160–180	90–120
Svinestek, 1 kg	Ristinnsats + universalplate	3		200-210	50–60
Kjøttstykke av svin, 1 kg	Ristinnsats + universalplate	3		160–180	100–120

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 42 2015-05-18 3:31:39

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvar-mingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Lammestek med ben, 1 kg	Ristinnsats + universalplate	3		170–180	100–120
Fjærkre (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg*	Rist + universalplate (for å samle opp væske)	3 1		205	80-100*
Kyllingstykker	Ristinnsats + universalplate	3		200–220	25–35
Andebryst	Ristinnsats + universalplate	3		180–200	20–30
Liten kalkun, hel, 5 kg	Ristinnsats + universalplate	3		180–200	120–150
Grønnsaker					
Grønnsaker, 0,5 kg	Ristinnsats + universalplate	3		220–230	15–20
Bakte potet, halve, 0,5 kg	Ristinnsats + universalplate	3		200	45–50
Fisk					
Fiskefilet, bakt	Ristinnsats + universalplate	3		200–230	10–15
Stekt fisk	Ristinnsats + universalplate	3		180–200	30–40

* Må snus etter halve tilberedningstiden

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 43 2015-05-18 3:31:40

Smart matlaging

Grilling

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

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvar-mingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		270–300	2–4
Toast med ost	Universalplate	4		200	4–8
Storfe					
Biff*	Ristinnsats + universalplate	4		240–250	15–20
Hamburgere*	Ristinnsats + universalplate	4		250–270	13–18
Svin					
Svinekoteletter	Ristinnsats + universalplate	4		250–270	15–20
Pølser	Ristinnsats + universalplate	4		260–270	10–15
Fjærkre					
Kyllingbryst	Ristinnsats + universalplate	4		230-240	30–35
Kyllinglår	Ristinnsats + universalplate	4		230-240	25–30

* Snu etter $^{2}/_{3}$ av tilberedningstiden.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 44 2015-05-18 3:31:40

Frosne ferdigmåltider

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 45 2015-05-18 3:31:40

Smart matlaging

Damptilberedning

Med dampfunksjonen aktivert genererer ovnen damp og fordeler den jevnt inne i ovnsrommet slik at den dekker alle plater, rister og hjørner. Dette bidrar til å brune maten og gi den en sprø skorpe med myk, saftig innside.
Full vanntanken med drikkevann opp til maksimumslinjen, og velg det dampnivået som passer oppskriften din best.

Varmluftsdamp

Det anbefales å forvarme ovnen. Forvarming bidrar til å gi maten bedre konsistens.

Mat	Tilbehør	Rille	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kalde rundstykker	Universalplate	3	Lav	180-185	15-20
Kalde croissanter	Universalplate	3	Lav	180-190	10-15
Brød av hvitt eller blandet mel	Rist	2	Middels	180-185	40-50
Butterdeig	Universalplate	3	Lav	175-185	15-20
Terte/krem	Rist	3	Lav	120-130	25-30
Sufflé	Rist	3	Lav	170-180	15-20
Frossen selvhevende pizza	Rist	3	Middels	190-210	15-20
Baguetter*	Universalplate	3	Maks.	180-200	25-30

* For baguetter er det bare nødvendig å bruke damp i begynnelsen av bakeprosessen. Vi anbefaler å bruke varmluftsdampmodus i 10 minutter og deretter varmluftsmodus med samme temperatur resten av steketiden.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 46 2015-05-18 3:31:40

Damp overvarme + varmluft

Vi anbefaler at du justerer tilberedningsmodusen etter halve tilberedningstiden, slik at du kan fjerne dampen og få en sprø overflate. Vi anbefaler at du bruker overvarme + varmluft-modus eller konveksjonsmodus og holder samme temperatur.

Mat	Tilbehør	Rille	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Svinestek med svor, 1,2 kg	Ristinnsats + universalplate	3	Middels	170-180	90-120
Kylling, hel, 1,2 kg	Ristinnsats + universalplate	3	Middels	190-200	55-65
Kyllingstykker	Ristinnsats + universalplate	3	Middels	210-220	25-30
Stekt andebryst	Ristinnsats + universalplate	3	Middels	170-180	15-25
And, hel, 2,5 kg	Ristinnsats + universalplate	3	Middels	170-180	120-150
Liten kalkun, hel, 4 kg	Ristinnsats + universalplate	3	Middels	180-200	110-140
Hel fisk, 0,5 kg*	Ristinnsats + universalplate	3	Middels	160-180	20–30
Fiskefilét*	Universalplate	3	Lav	190-200	10-20

* Vi anbefaler å bruke damp overvarme + varmluft under tilberedningstiden for å få en saftigere smak.

Damp bunnvarme + varmluft

Vi anbefaler at du forvarmer ovnen i dampmodus for å få en sprø baking.

Mat	Tilbehør	Rille	Dampnivå	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hjemmelaget pizza	Universalplate	2	Middels	190-200	15-20
Selvhevende pizza	Universalplate	2	Middels	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Universalplate	2	Lav	180-190	20-30
Rundstykker	Universalplate	2	Lav	180-190	15-20
Foccacia	Universalplate	2	Lav	200-210	15-20

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 47 2015-05-18 3:31:40

Smart matlaging

Proffsteking

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 48 2015-05-18 3:31:40

Økokonveksjon

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

Mat	Tilbehør	Rille	Temp. (°C)	Tid (min.)
Marengs, 0,2-0,3 kg	Universalplate	2	90–100	100–140
Fruktsmuldrekake, 0,8–1,2 kg	Rist	2	160–180	60–80
Bakte poteter, 0,4–0,8 kg	Universalplate	2	190–200	70–80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Ristinnsats + universalplate	3	160–180	20–30
Frosne pommes frites, 0,3–0,5 kg	Universalplate	3	180–200	25–35
Frosne pommes frites, 0,3-0,5 kg	Universalplate	3	190–210	25–35
Fiskefileter, 0,4-0,8 kg	Ristinnsats + universalplate	3	200–220	30–40
Sprø fiskefileter 0,4–0,8 kg	Ristinnsats + universalplate	3	200-220	30–45
Stekt kjøttfilet av okse, 0,8–1,2 kg	Ristinnsats + universalplate	2	180-200	65–75
Stekte grønnsaker 0,4-0,6 kg	Universalplate	3	200–220	25–35

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 49 2015-05-18 3:31:40

Smart matlaging

Programmer for automatisk tilbereding

I tabellen nedenfor finner du 40 automatiske programmer for steking og baking.
Den viser mengde, vekt og anbefalinger. Tilberedningsmoduser og tider er forhåndsprogrammert. Du finner noen av oppskriftene for de automatiske programmene i veiledningen.
De automatiske tilberedningsprogrammene 1 til 19 samt 38 og 39 er inkludert forvarming og viser forvarmingsprosessen.
De automatiske tilberedningsprogrammene 7, 8, 10, 11 og 12 har støtte for dampintervaller. Fyll tanken med kaldt vann før bruk. Plasser maten i ovnen etter at du har hørt et pip fra forvarmingen.

⚠ ADVARSEL

Bruk alltid grytekluter når du tar ut av ovnen.

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 1	Potetgrateng	1,0–1,5	Rist	3
		Gjør klar potetgratengen i en ildfast form på 22 til 24 cm. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvarmingssignalet.		
A 2	Grønnsaksgrateng	0,8–1,2	Rist	3
		Gjør klar grønnsaksgratengen i en ildfast form på 22 til 24 cm. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvarmingssignalet.		
A 3	Pastarett	1,2-1,5	Rist	3
		Lag pastagrateng i et ildfast fat på 22–24 cm. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvamingssignalet.		
A 4	Lasagne	1,0–1,5	Rist	3
		Lag hjemmelaget lasagne i et ovnssikkert fat på 22–24 cm. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvarmingssignalet.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Rist	3
		Legg ingrediensene til ratatouillen i en form med lokk. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvarmingssignalet. Varm med lokk. Rør om før du serverer.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 50 2015-05-18 3:31:40

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 6	Eplepai	1,2–1,4	Rist	2
		Lag eplepai i en rund bakeform av metall på 24–26 cm. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvamingssignalet.		
A 7	Croissanter	0,3-0,4	Universalplate	3
		Fyll vanntanken. Lag croissanter (kald ferdigdeig). Legg bakepapir på platen. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.		
A 8	Eplebutterdeig-kake	0,3-0,4	Universalplate	3
		Fyll vanntanken. Legg eplebutterdeigkakene på bakepapir på platen. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rist	2
		Lag quiche-deig og legg den i en rund quiche-form med en diameter på 25 cm. Start programmet. Hell i fyllet og sett formen midt på platen når du hører forvamingssignalet.		
A 10	Loff	0,6-0,7	Rist	2
		Fyll vanntanken. Lag deigen og legg i en rektangulær bakeform av metall (lengde: 25 cm). Start programmet. Når du hører et pip som angir at forvarmingen er ferdig, kan du sette retten midt på platen.		
A 11	Brød med kornblanding	0,8-0,9	Rist	3
		Fyll vanntanken. Lag deigen og legg i en rektangulær bakeform av metall (lengde: 25 cm). Start programmet. Når du hører et pip som angir at forvarmingen er ferdig, kan du sette retten midt på platen.		
A 12	Rundstykker	0,3-0,5	Universalplate	3
		Fyll vanntanken. Lag rundstykker (kald ferdigdeig). Legg bakepapir på platen. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 51 2015-05-18 3:31:40

Smart matlaging

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 13	Fruktsmuldrekaker	0,8-1,2	Rist	3
		Legg fersk frukt (bringebær, bjørnebær, epleskiver eller pæreskiver) i en ildfast form på 22–24 cm. Strø smuler på toppen. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvarmingssignalet.		
A 14	Scones	0,5-0,6	Universalplate	3
		Legg scones (5–6 cm i diameter) på bakepapir på brettet. Start programmet, og etter pipet for ferdig forvarming setter du inn platen.		
A 15	Sukkerbrødkake	0,5–0,6	Rist	3
		Lag deigen og legg i en rund svart bakeform av metall med diameter på 26 cm. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvamingssignalet.		
A 16	Marmorkake	0,7–0,8	Rist	2
		Lag deigen, og fyll den i en rund metallform. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvamingssignalet.		
A 17	Nederlandsk formkake	0,7–0,8	Rist	2
		Lag deigen og legg i en rektangulær bakeform av metall (lengde: 25 cm). Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvamingssignalet.		
A 18	Frukttertebunn	0,4-0,5	Rist	3
		Legg deigen på en smurt svart bakeplate for kakebunn. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvarmingssignalet.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rist	3
		Lag deigen med en ildfast form på 20-24 cm. Start programmet, og sett formen midt på platen når du hører forvarmingssignalet.		
A 20	Stekt kjøttfilet av okse	0,9–1,1	Ristinnsats + universalplate	2
		1,1-1,3		
		Krydre kjøttet og la det ligge i kjøleskapet i 1 time. Legg det på ledningsracket med fettsiden opp.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 52 2015-05-18 3:31:40

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 21	Langstekt oksestek	0,9-1,1	Ristinnsats + universalplate	2
		1,1-1,3		
		Krydre kjøttet og la det ligge i kjøleskapet i 1 time. Legg det på ledningsracket med fettsiden opp.		
A 22	Urtestekte lammekoteletter	0,4-0,6	Ristinnsats + universalplate	4
		0,6-0,8		
		Mariner lammekotelettene med urter og krydder, og legg dem på ledningsracket.		
A 23	Lammestek med ben	1,0-1,5	Ristinnsats + universalplate	3
		1,5-2,0		
		Mariner lammet, og sett det på ledningsracket.		
A 24	Svinestek med svor	0,8-1,0	Ristinnsats + universalplate	3
		1,0-1,2		
		Plasser svinesteken på risten med fettsiden opp.		
A 25	Svinekam	0,8-1,0	Ristinnsats + universalplate	4
		1,0-1,2		
		Legg svineribben på et rist.		
A 26	Kylling, hel	0,9–1,1	Ristinnsats + universalplate	2
		1,1-1,3		
		Skyll og rens kyllingen. Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg den på risten med brystsiden ned, og snu den så snart ovnen piper.		
A 27	Kyllingbryst	0,4–0,6	Ristinnsats + universalplate	4
		0,6-0,8		
		Mariner brystene, og plasser dem på risten.		
A 28	Kylling, lår	0,6-0,8	Ristinnsats + universalplate	4
		0,8-1,0		
		Pensle med olje og krydder og plasser på risten.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 53 2015-05-18 3:31:40

Smart matlaging

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Tilbehør	Rille
A 29	Andebryst	0,3-0,4 0,4-0,5	Ristinnsats + universalplate	4
		Legg andebrystene med fettsiden opp på risten. Den første innstillingen er for medium, og den andre er for medium til godt stekt.		
A 30	Ovnsstekt ørretfilet	0,3-0,5 0,5-0,7	Universalplate	4
		Plasser ørretfilétene med skinnet opp på platen.		
A 31	Ørret	0,3–0,5 0,5-0,7	Ristinnsats + universalplate	4
		Rensk og rengjør fisken og legg den hel på risten. Tilsett sitronsaft, salt og urter i fisken. Skjær i skinnet med kniv. Børst inn olje og salt.		
A 32	Sole	0,3-0,5 0,5–0,7	Universalplate	3
		Legg flyndren på bakepapir på platen. Skjær i overflaten med kniv.		
A 33	Laksefilét	0,4-0,6 0,6-0,8	Ristinnsats + universalplate	4
		Rens og vask filetene eller stekene. Legg filetene på risten med skinnsiden opp.		
A 34	Stekte grønnsaker	0,4–0,6 0,6–0,8	Universalplate	4
		Skyll og tilbered skiver av squash, aubergine, paprika, løk og cherrytomater. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel jevnt på brettet.		
A 35	Bakte potethalvdeler	0,6–0,8 0,8–1,0	Universalplate	3
		Skjær store poteter (på 200 g) i to på langs. Legg på brettet med siden opp, og børst med olivenolje, urter og krydder.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 54 2015-05-18 3:31:40

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 55 2015-05-18 3:31:40

Smart matlaging

Testretter

I henhold til standard EN 60350-1

1. Baking

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

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

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

** To kaker settes oppå hverandre i midten.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 56 2015-05-18 3:31:41

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med funksjonen for stor grill.

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmings-type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast med hvitt brød	Rist	5		300 (maks.)	1–2
Biffburgere* (12 stk.)	Ristinnsats + Universalplate (for å samle opp væske)	4		300 (maks.)	1. 15–18 2. 5–8

* Vend etter $^{2}/_{3}$ av steketiden.

3. Steking

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

* Må snus etter halve tilberedningstiden

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 57 2015-05-18 3:31:41

Smart matlaging

En samling av vanlige automatisk tilberedte oppskrifter

Potetgrateng

Ingredienser 800 g potateter, 100 ml melk, 100 ml fløte, 50 g vispede hele egg, 1 spiseskje hver med salt, pepper og muskat, 150 g revet ost, smør, timian

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

Grønnsaksgrateng

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 58 2015-05-18 3:31:41

Lasagne

Ingredienser 2 ss olivenolje, 500 g kjøttdeig av storfe, 500 ml tomatsaus, 100 ml kjøttkraft av storfe, 150 g tørkede lasagneplater, 1 løk (hakket), 200 g revet ost, 1 ss hver av tørket persille, oregano og basilikum

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

Eplepai

Ingredienser
- **Bunn**: 275 g mel, 1/2 ss salt, 125 g hvitt sukker, 8 g vaniljesukker, 175 g kaldt smør, 1 egg (pisket)
- **Fyll**: 750 g faste hele epler, 1 spiseskje sitronsaft, 40 g sukker, 1/2 teskje kanel, 50 g rosiner, 2 teskjeer brødsmuler

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 59 2015-05-18 3:31:41

Smart matlaging

Quiche Lorraine

Ingredienser

- **Bunn**: 200 g vanlig mel, 80 g smør, 1 egg
- **Fyll**: 75 g baconbiter uten fettrand, 125 ml fløte, 125 g crème fraiche, 2 egg, vispet, 100 g revet sveitsisk ost, salt og pepper

Fremgangsmåte

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

Fruktsmuldrekaker

Ingredienser

- **Fyll**: 200 g mel, 100g smør, 100 g sukker, 2 g salt, 2 g kanel i pulver.
- **Frukt**: 600 g blandet frukt

Fremgangsmåte

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

Hjemmelaget pizza

Ingredienser

- **Pizzadeig**: 300 g mel, 7 g tørrgjær, 1 teskje olivenolje, 200 ml varmt vann, 1 teskje sukker og salt
- **På toppen**: 400 g grønnsaker i skiver (aubergine, squash, løk, tomat), 100 g skinke eller bacon (hakket), 100 g revet ost

Fremgangsmåte

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 60 2015-05-18 3:31:41

Stekt kjøttfilet av okse

Ingredienser	1 kg kjøttfilet av okse, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g hver med rosmarin og timian
Fremgangsmåte	Krydre kjøttet med salt, pepper og rosmarin, og la det ligge en time i kjøleskapet. Legg det på risten. Sett det inn i ovnen, og tilbered det.

Urtestekte lammekoteletter

Ingredienser	1 kg lammekoteletter (6 stk.), 4 store hvitløksfedd (presset), 1 ss fersk timian (knust), 1 ss fersk rosmarin (knust), 2 ss salg, 2 ss olivenolje
Fremgangsmåte	Bland salt, hvitløk, urter og olje, og legg lammekotelettene i blandingen. Vend kotelettene for å få blandingen over hele, og la dem hvile i minst 30 min til 1 time i romtemperatur.

Svinekam

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 61 2015-05-18 3:31:41

Vedlikehold

Rengjøring

⚠ ADVARSEL

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

Stekeovnens innvendige flater

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

Stekeovnens utvendige flater

Bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann, og tørk med tørkepapir eller et tørt håndkle ved utvendig rengjøring av stekeovnen på for eksempel ovnsdøren, håndtaket og skjermen.
Det kan ligge igjen fett og smuss, og spesielt rundt håndtaket, på grunn av den varme luften som kommer fra ovnen. Håndtaket bør rengjøres etter hver bruk.

Tilbehør

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

Overflate med katalyttemalje (kun enkelte modeller)

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

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

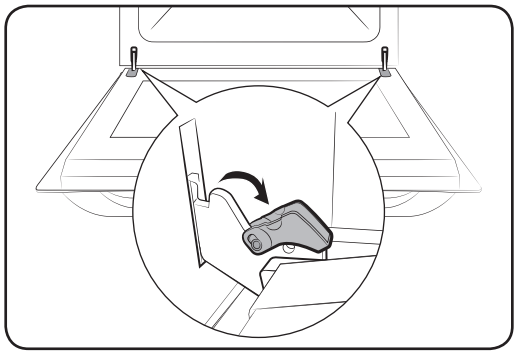
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 62 2015-05-18 3:31:41

Dør

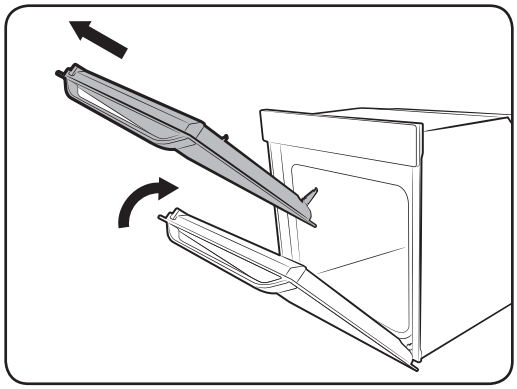
Ovnsdøren skal kun tas av for rengjøringsformål. Bruk følgende instruksjoner til å ta av døren.

⚠ ADVARSEL

Ovnsdøren er tung.

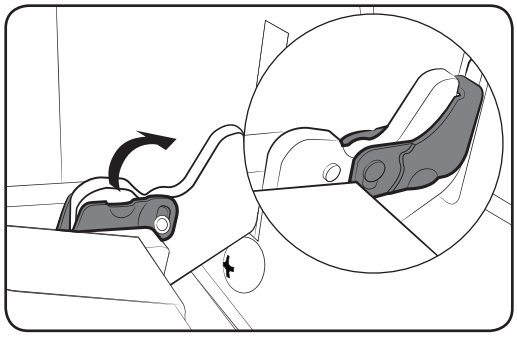


1. Åpne døren og vipp opp klipsene på begge hengslene.



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

3. Rengjør døren med såpevann og en ren klut.



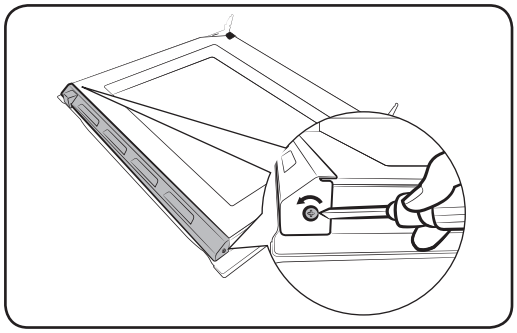
4. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass døren igjen. Kontroller at klipsene er koblet inn på begge sider.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 63 2015-05-18 3:31:41

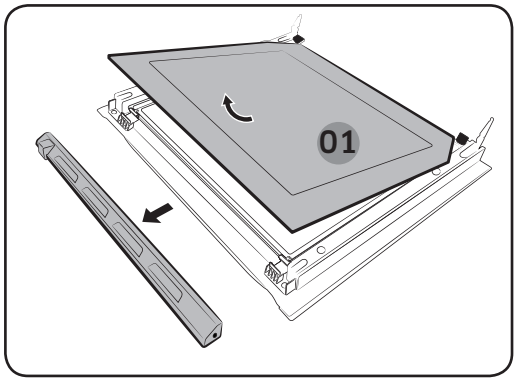
Vedlikehold

Dørglass

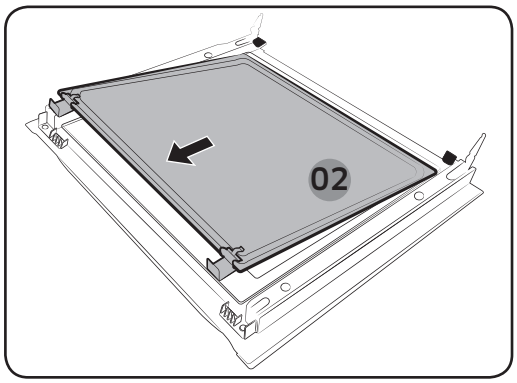
Avhengig av modellen er ovnsdøren utstyrt med 3-4 glassplater som ligger mot hverandre. Dørglasset skal kun tas av for rengjøringsformål. Bruk følgende instruksjoner til å ta av dørglasset.



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

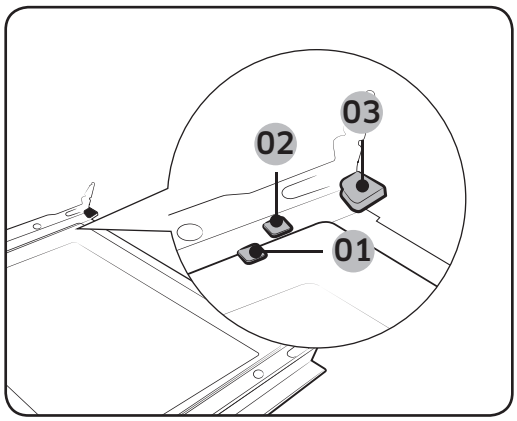


2. Ta av dekslene i pilenes retning.
3. Ta ut den første glassplaten fra ovnen.

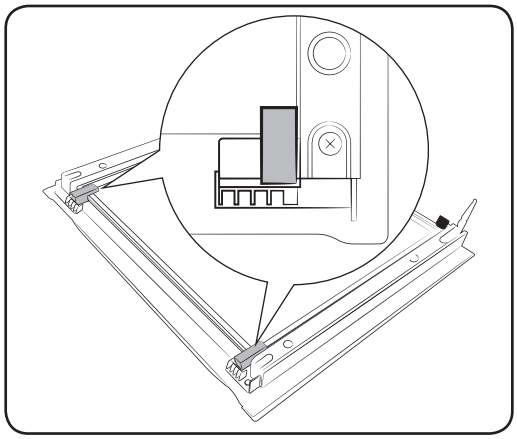


4. Ta ut den andre glassplaten fra døren i pilens retning.
5. Rengjør glasset med såpevann og en ren klut.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 64 2015-05-18 3:31:42



01 Støtteklips 1
02 Støtteklips 2
03 Støtteklips 3



6. Når du er ferdig, setter du inn glassplatene igjen som følger:
   - Legg den andre glassplaten mellom støtteklips 1 og 2, og glassplate 1 i støtteklips 3 i denne rekkefølgen.

7. Kontroller om gummiskinnene passer inn i og sikrer glassplaten ordentlig.
8. Følg trinn 1–2 ovenfor i omvendt rekkefølge for å sette inn døren på nytt.

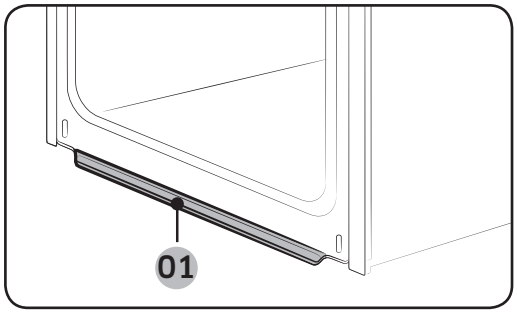
⚠ ADVARSEL

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 65 2015-05-18 3:31:42

Vedlikehold

Vannsamler



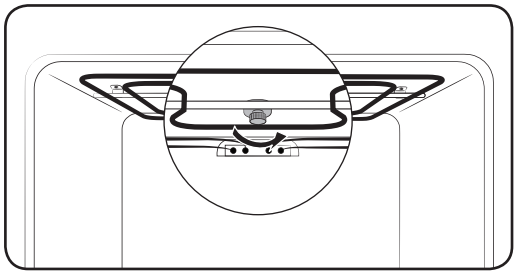
01 Vannsamler

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

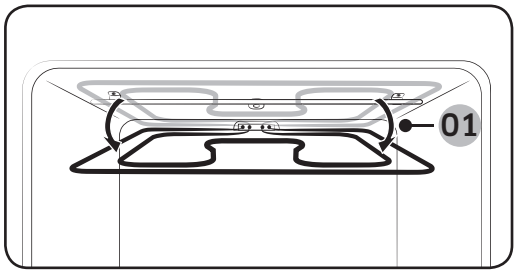
⚠ ADVARSEL

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

Tak (bare for enkelte modeller)

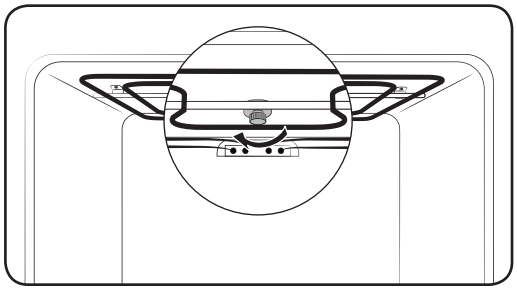


1. Vipp ned grillelementet. For å gjøre det må du først skru den runde knotten mot klokken mens du holder i grillelementet. Grillelementet kan tas av. Ikke tving grillelementet ned.



01 Omtrent 12 º

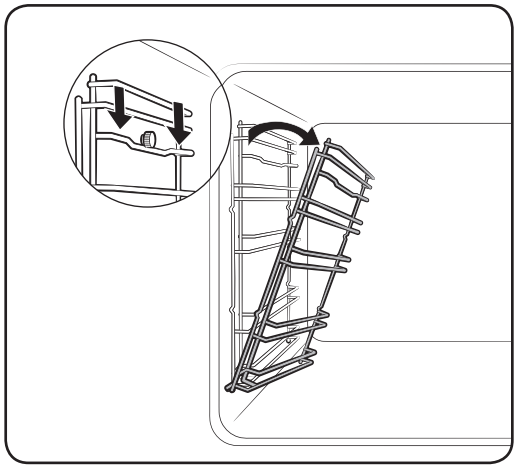
2. Rens taket i ovnen med såpevann og en ren klut.



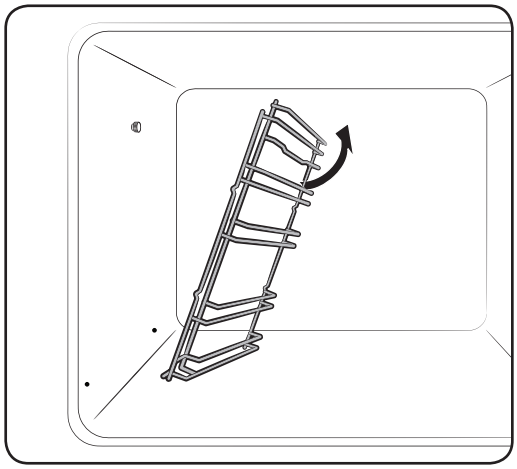
3. Når du er ferdig, setter du tilbake grillelementet og skrur knotten med klokken.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 66 2015-05-18 3:31:42

Sidestativ (kun enkelte modeller)



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



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

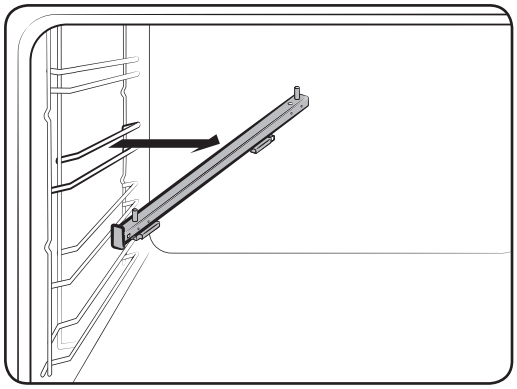
MERK

Ovnen fungerer uten at sidestativene og ristene er på plass.

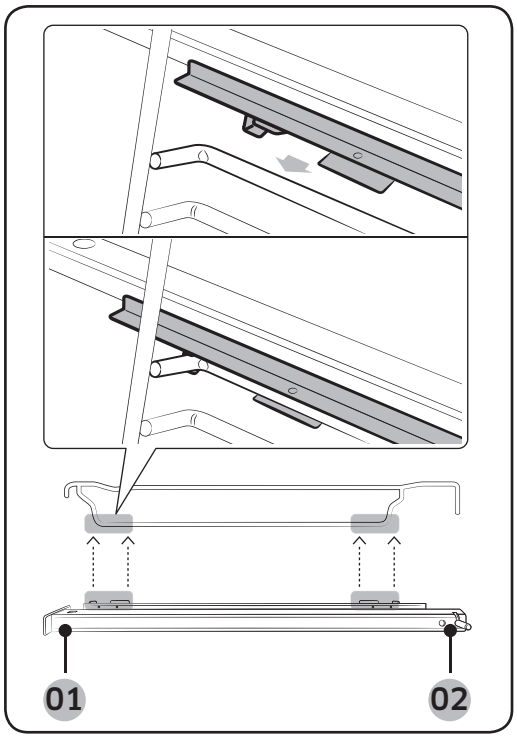
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 67 2015-05-18 3:31:43

Vedlikehold

Teleskopskinner (kun enkelte modeller)



1. Trykk forsiktig på den øvre siden av skinnen på venstre sidestativ for å trekke den ut i pilens retning.
2. Gjenta denne prosedyren på høyre sidestativ for å ta ut høyre skinne.
3. Rengjør venstre og høyre teleskopskinne med såpevann og en klut.



01 Foran
02 Bak

4. Når du har rengjort teleskopskinnene, setter du dem inn igjen ved å utføre trinn 1–2 i motsatt rekkefølge. Kontroller at klipsene foran og bak på skinnen festes på sidestativet.

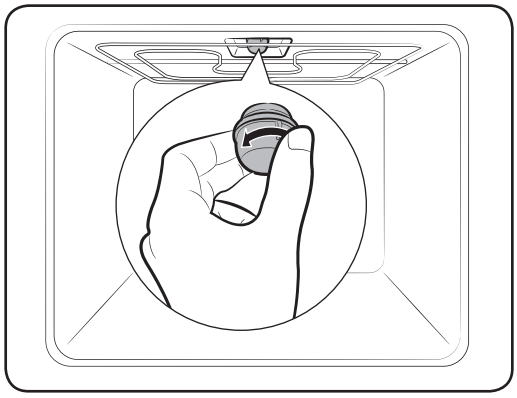
MERK

Det anbefales å sette inn teleskopskinnene på nivå 3 på sideholderen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 68 2015-05-18 3:31:43

Utskiftning

Lyspærer



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

⚠ ADVARSEL

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 69 2015-05-18 3:31:43

Feilsøking

Kontrollpunkter

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 70 2015-05-18 3:31:43

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	• Lampen slår seg på og av.	• Lampen slår seg av automatisk etter en viss tidsperiode for å spare strøm. • Du kan slå den på igjen ved å trykke på ovnslampeknappen.
	• Lampen er dekket til av fremmedlegemer som følge av matlagingen.	• Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk om problemet vedvarer.
Det oppstår elektrisk støt fra ovnen.	• Strømforsyningen er ikke tilstrekkelig jordet.	• Kontroller om strømforsyningen er tilstrekkelig jordet.
	• Du bruker en kontakt som ikke er jordet.	
Det drypper vann. Det kommer damp fra en sprekk i døren. Det ligger igjen vann i ovnen.	• Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en produktfeil.	• La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Styrken på lyset i ovnen varierer.	• Lysstyrken endres i henhold til endringer i nytteeffekten.	• Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	• Viften fortsetter automatisk å gå rundt i en viss tidsperiode for å ventilere innsiden av ovnen.	• Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Ovnen varmer ikke.	• Døren er åpen.	• Lukk døren, og start operasjonen på nytt.
	• Ovnskontrollene er feil angitt.	• Se delen om betjening av ovnen, og tilbakestill den.
	• En sikring har gått, eller kretsbryteren er utløst.	• Skift sikringen eller tilbakestill kretsbryteren. Kontakt en elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 71 2015-05-18 3:31:43

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	• Innledende bruk.	• Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet. Dette er ikke en feil, og når du har brukt ovnen 2–3 ganger, bør det ikke lenger forekomme.
	• Det ligger matrester på varmeelementet.	• Kjøl ned ovnen tilstrekkelig, og fjern matrestene fra varmeelementet.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	• Du har brukt beholdere av plast eller andre materialer som ikke er varmebestandige.	• Bruk glassbeholdere som er egnet for høye temperaturer.
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	• Døren åpnes ofte under tilberedningsprosessen.	• Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i ovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.
Jeg hører vann som koker, under damptilberedning.	• Dette skjer fordi dampelementet varmer opp vann.	• Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Funksjonen for damptilberedning fungerer ikke.	• Vannforsyningstanken er tom for vann.	• Tilsett vann i tanken, og prøv på nytt.
Damprengjøringen fungerer ikke.	• Dette skyldes at temperaturen er for høy.	• La ovnen kjøle seg ned før du bruker den.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 72 2015-05-18 3:31:43

Informasjonskoder

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

Kode	Mening	Tiltak
C-20	Sensorsvikt	Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Forekommer bare under lesing og skriving av EEPROM	
C-70	Damprelaterte problemer	
C-72		
C-F0	Det er ingen kommunikasjon mellom hovedkretskortet og underkretskortet.	
C-F2	Forekommer når et kommunikasjonsproblem mellom den integrerte kretsen for berøring og hoved- eller under-micom.	Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter.
C-d0	Knappeproblem Oppstår når en knapp trykkes og holdes inne en stund.	Rengjør knappene, og kontroller at det ikke er vann på eller rundt dem. Slå av ovnen, og prøv på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.
S-01	Sikkerhetsutkobling Ovnen har vært kontinuerlig i bruk ved en gitt temperatur over lang tid. • Under 105 °C – 16 timer • Fra 105 °C til 240 °C – 8 timer • Fra 245 °C til Maks. – 4 timer	Dette er ikke en systemfeil. Slå av ovnen, og ta ut maten. Prøv deretter på nytt på vanlig måte.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 73 2015-05-18 3:31:43

Vedlegg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifikasjon	NV73J7740RS
Energieffektivitetsindeks per hulrom (EEI-hulrom)	81,4
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A+
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn gjennom en syklus i konvensjonell modus, per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC elektrisk hulrom)	0,95 kWh/syklus
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn i en syklus i viftedrevet modus, per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC elektrisk hulrom)	0,70 kWh/syklus
Antall hulrom.	1
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet
Volum per hulrom (V)	73 l
Ovnstype	Innebygd
Enhetens masse (M)	40,8 kg

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_NO.indd 74 2015-05-18 3:31:43

Notat

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

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

DG68-00614D-01

Kalusteuuni

Käyttö- ja asennusopas

NV73J7740RS

Sisältö

Oppaan käyttäminen **4**

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä: 4

Turvallisuusohjeet **5**

Tärkeitä turvallisuusohjeita 5
Laitteen turvallinen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkalaiteromu) 9
Automaattinen virransäästötoiminto 9

Asentaminen **10**

Pakkauksen sisältö 10
Sähkökytkentä 12
Asentaminen kaapistoon 13

Ennen kuin aloitat **16**

Alkuasetukset 16
Uuden uunin haju 17
Älykäs turvamekanismi 17
Äänettömästi sulkeutuva luukku (kevyt, turvallinen ja hiljainen) 17
Lisätarvikkeet 18
Mekaaninen lukko 20
Vesisäiliö 21

Toiminnot **22**

Käyttöpaneeli 22
Yleiset asetukset 23
Valmistustila 29
Erityistoiminto 34
Automaattiohjelma 35
Puhdistaminen 36
Ajastin 40
Ääni käyttöön / pois käytöstä 40

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 2 2015-05-18 3:31:14

Älykkäät valmistustoiminnot **41**

Manuaalinen valmistus 41
Automaattiohjelmat 50
Koekeittiössä testatut ruuat 56
Usein käytettyjen automaattiohjelmien reseptejä 58

Huolto **62**

Puhdistaminen 62
Vaihtaminen 69

Vianmääritys **70**

Tarkistettavat kohdat 70
Näyttökoodit 73

Liite **74**

Laitteen tekniset tiedot 74

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 3 2015-05-18 3:31:14

Oppaan käyttäminen

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

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

⚠ VAROITUS

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

⚠ HUOMIO

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

HUOM.

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 4 2015-05-18 3:31:14

Turvallisuusohjeet

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠ VAROITUS

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

Lasten ei tule antaa leikkiä laitteella.

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

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

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

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

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 5 2015-05-18 3:31:14

Turvallisuusohjeet

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

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

Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpömittaria. (Vain paistomittarilla varustetussa mallissa.)

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

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

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

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

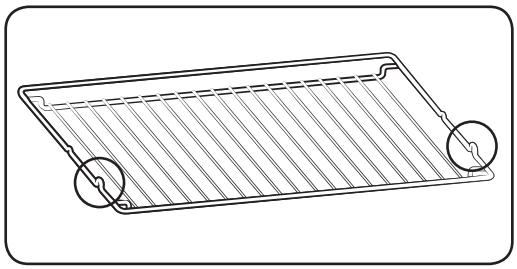
Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Luukun ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 6 2015-05-18 3:31:14

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



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

⚠ **HUOMIO**

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

Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vaurioitunutta laitetta.

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

Sähköjohdot tai -johtimet eivät saa olla kosketuksissa uuniin.

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

Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.

Ole varovainen, kun käytät uunin lähellä olevia pistorasioita.

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

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

Tämä uuni on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen kotitalouksissa.

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

Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 7 2015-05-18 3:31:14

Turvallisuusohjeet

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

Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.

Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.

Pakasteet, kuten pizzat, tulee paistaa ritilän päällä. Uunipelti voi vääntyä suurten lämmönvaihtelujen vuoksi.

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

Luukun on oltava kiinni uunin käytön aikana.

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

Hedelmämehuista tulee tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille.

Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.

Älä laita astioita uunin luukun päälle.

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

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

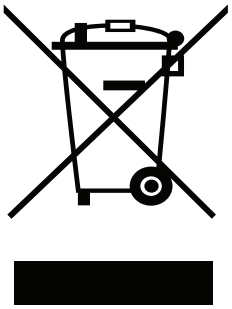
Älä käytä luukun avaamiseen liikaa voimaa.

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

VAROITUS: Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 8 2015-05-18 3:31:15

Laitteen turvallinen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkalaiteromu)



(Koskee maita, joissa on erillinen kierrätysjärjestelmä)

Tämä merkintä laitteessa, sen lisätarvikkeissa tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa tarkoittaa, että laitetta ja sen elektronisia lisätarvikkeita (esim. laturi, kuulokkeet tai USB-kaapeli) ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana, kun laitteet tulevat elinkaarensa päähän. Kun laitteet tulevat elinkaarensa päähän, älä hävitä niitä muiden jätteiden mukana, vaan toimita ne kierrätettäviksi. Näin estät mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat ja edistät samalla materiaalien kierrätystä.
Kotitalousasiakkaat saavat tarvittaessa tarkempia kierrätysohjeita jälleenmyyjältä tai paikallisesta jätehuollosta.
Yritysasiakkaiden tulisi ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja tarkistaa hankintasopimuksen ehdot. Laitetta ja sen elektronisia lisätarvikkeita ei saa hävittää yhdessä muiden yritysjätteiden kanssa.

Automaattinen virransäästötoiminto

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 9 2015-05-18 3:31:15

Asentaminen

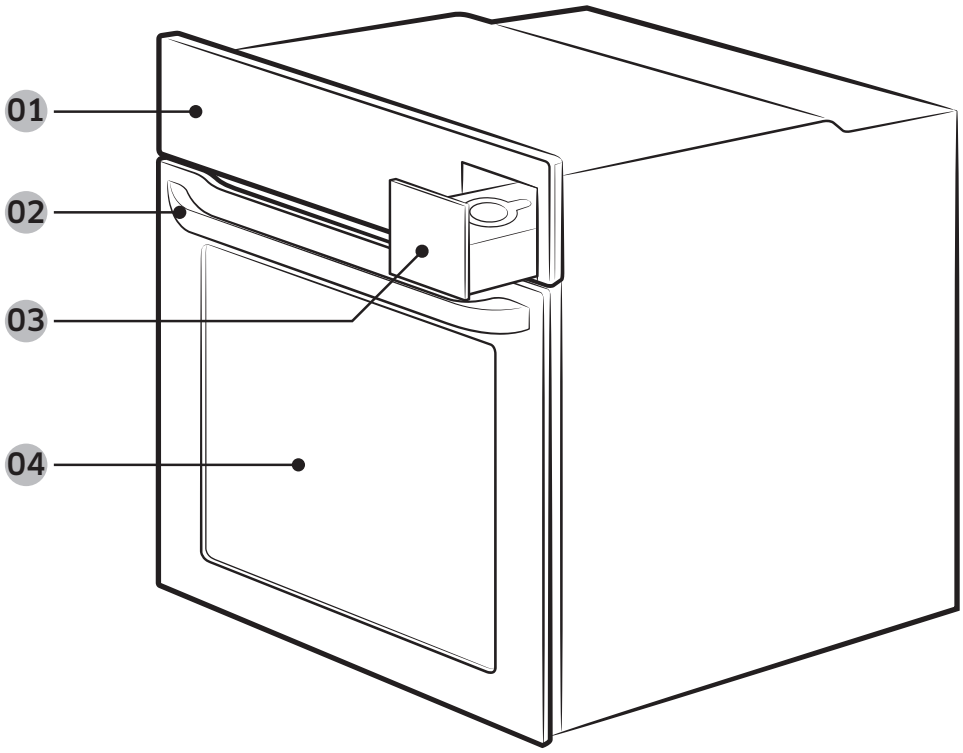
⚠ VAROITUS

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

Pakkauksen sisältö

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

Uunin esittely



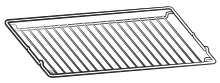
01 Käyttöpaneeli **02** Luukun kahva **03** Vesisäiliö

04 Luukku

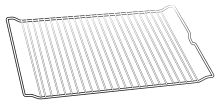
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 10 2015-05-18 3:31:15

Lisätarvikkeet

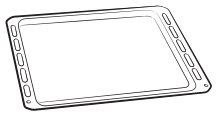
Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



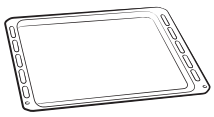
Ritilä



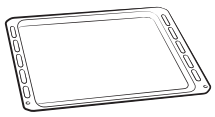
Ritiläohjain *



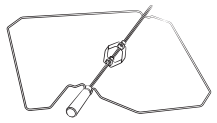
Uunipelti *



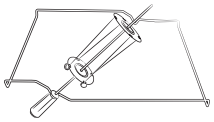
Yleispelti *



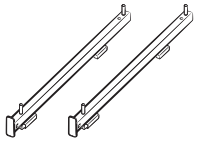
Syvä pelti *



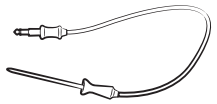
Paistinvarras *



Paistin- ja lihavarras *



Teleskooppiohjain *



Paistomittari *

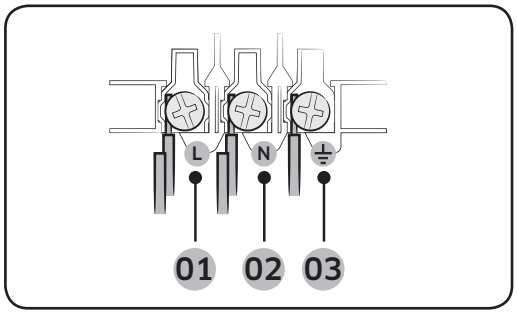
HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 11 2015-05-18 3:31:15

Asentaminen

Sähkökytkentä



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

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

Nimellisvirta (A)	Vähimmäispoikki-leikkauspinta
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Tarkista lähtötehon tiedot uuniin kiinnitetystä kyltistä.
Avaa uunin taustapaneeli ruuvimeisselillä ja irrota johtopidikkeen ruuvit. Kytke tämän jälkeen virtajohdot niille tarkoitettuihin liitäntäterminaaleihin.
(⏚)-liitäntä on tarkoitettu maadoitukselle. Kytke ensin keltainen ja vihreä johto (maadoitus), joiden tulee olla muita pitempiä. Jos käytät pistoketyyppistä pistorasiaa, pistokkeen on oltava käytettävissä myös uunin asennuksen jälkeen. Samsung ei vastaa vääränlaisesta tai puuttuvasta maadoituksesta johtuvista onnettomuuksista.

⚠ VAROITUS

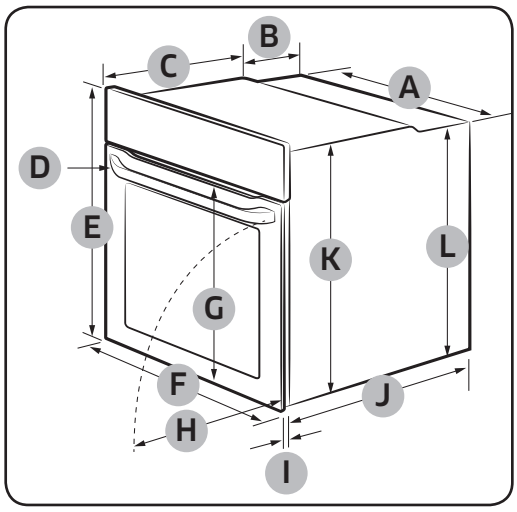
Älä tallaa johtoja äläkä taivuta niitä asennuksen aikana, ja pidä ne erillään uunin kuumenevista osista.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 12 2015-05-18 3:31:16

Asentaminen kaapistoon

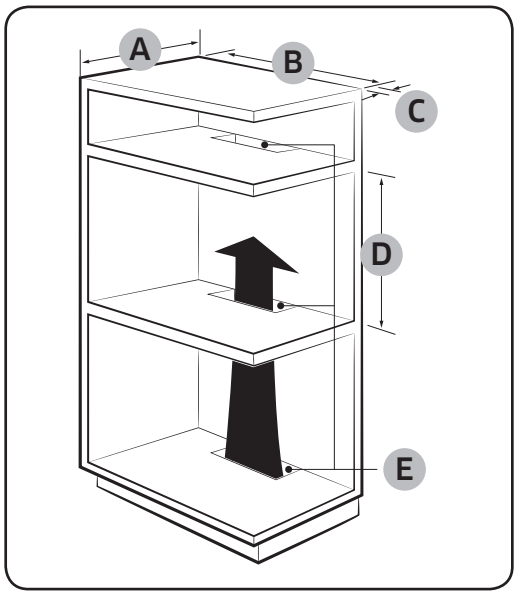
Jos uuni asennetaan kaapiston sisälle, kaapiston muovipintojen ja liimattujen osien tulee kestää vähintään 90 °C:n lämpötila. Asennuskaapiston viereisten kalusteiden tulee puolestaan kestää 75 °C:n lämpötila. Samsung ei vastaa uunista säteilevän kuumuuden kalusteille aiheuttamista vaurioista.
Uunin asianmukaisesta ilmanvaihdosta on huolehdittava. Kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin tulee jättää n. 50 mm:n kokoinen aukko ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

Asennuksen edellyttämät mitat



Uuni (mm)

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



Kaapisto (mm)

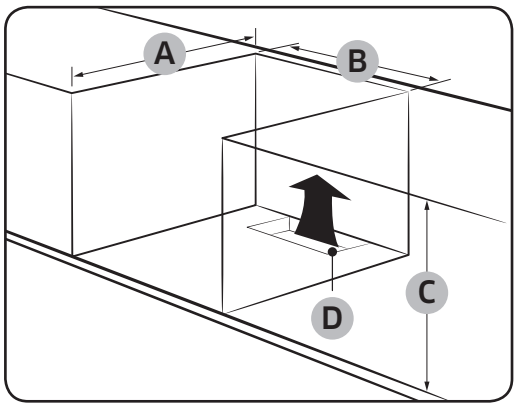
A	Väh. 550
B	Väh. 560
C	Väh. 50
D	Väh. 590 – enint. 600
E	Väh. 460 x väh. 50

HUOM.

Kaapistossa on oltava ilmanvaihtoaukot (E), jotta lämpö pääsee poistumaan ja ilma kiertää.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 13 2015-05-18 3:31:16

Asentaminen



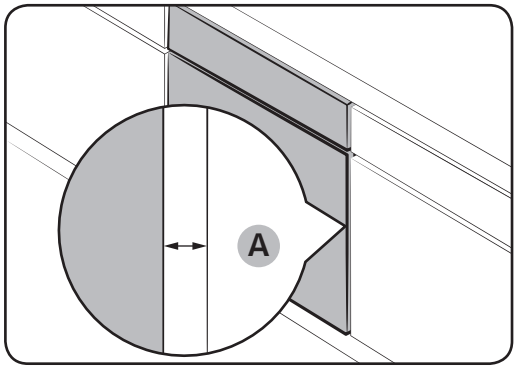
Allaskaappi (mm)

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

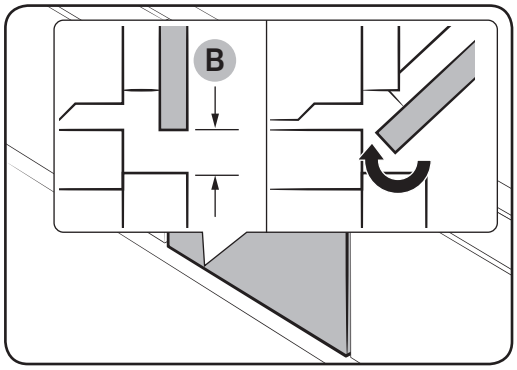
HUOM.

Kaapistossa on oltava ilmanvaihtoaukot (D), jotta lämpö pääsee poistumaan ja ilma kiertää.

Uunin asentaminen

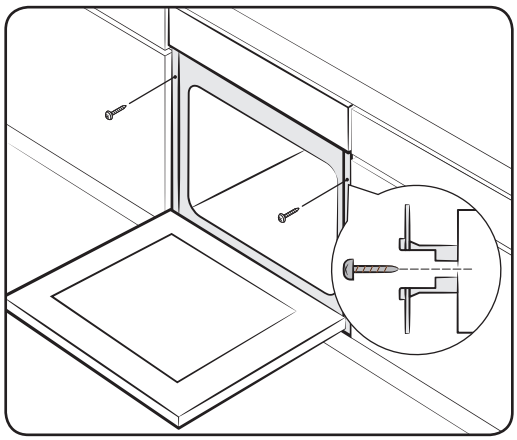


Varmista, että uunin ja kaapiston väliin jää molemmille puolille vähintään 5 mm:n rako **(A)**.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 14 2015-05-18 3:31:16



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

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

⚠ VAROITUS

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

HUOM.

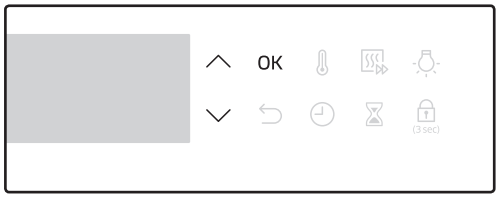
Eri mallit voivat olla erinäköisiä.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 15 2015-05-18 3:31:16

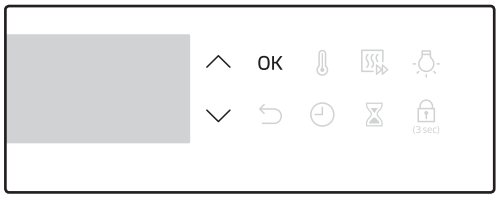
Ennen kuin aloitat

Alkuasetukset

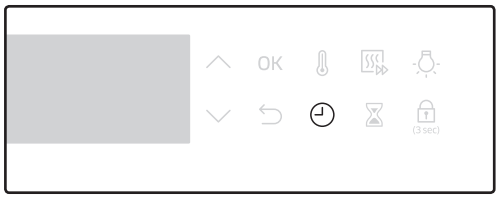
Kun kytket uunin virran päälle ensimmäistä kertaa, oletusaika ”12:00” näytetään näyttöpaneelissa ja tunnit (”12”) vilkkuvat. Aseta kello aikaan noudattamalla alla olevia ohjeita.



1. Aseta tunnit nuolipainikkeilla ja paina **OK**-painiketta. Minuutit vilkkuvat.



2. Aseta minuutit nuolipainikkeilla ja paina **OK**-painiketta.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 16 2015-05-18 3:31:17

Uuden uunin haju

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

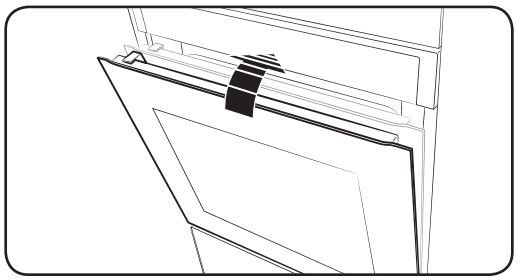
1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Lämmitä uuni ja käytä sitä kiertoilmalla 200 asteessa tai tavallisessa tilassa 200 asteessa tunnin ajan. Näin uunista poltetaan pois sinne valmistuksen aikana mahdollisesti jääneet aineet.
3. Kun tämä on tehty, sammuta uuni.

Älykäs turvamekanismi

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

Äänettömästi sulkeutuva luukku (kevyt, turvallinen ja hiljainen)

Samsungin kalusteuunissa on äänettömästi sulkeutuva luukku, joka on kevyt, turvallinen ja hiljainen.
Kun suljet luukkua, uunin erityissaranat pysäyttävät luukun muutamaa senttiä ennen sen sulkemista. Tämä lisää uunin käyttömukavuutta, sillä luukku sulkeutuu kevyesti ja äänettömästi. (Tämä toiminto on mallikohtainen.)



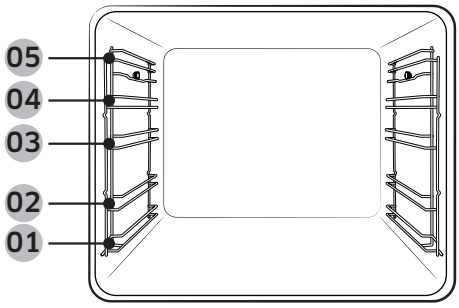
Luukku aloittaa sulkeutumisen noin 15 asteen kulmassa ja sulkeutuu täysin noin 5 sekunnin kuluessa.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 17 2015-05-18 3:31:17

Ennen kuin aloitat

Lisätarvikkeet

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



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

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

Peruskäyttö

Jotta ruoanlaitto olisi helpompaa, opettele käyttämään lisätarvikkeita oikein.

Ritilä	Ritilä on tarkoitettu grillaamiseen ja paahtamiseen. Aseta ritilä paikoilleen ulkonevat osat (pysäyttimet molemmilla puolilla) eteenpäin.
Ritiläohjain *	Ritiläohjainta voidaan käyttää yhdessä pellin kanssa estämään ruoista tippuvien nesteiden pääsy uunin pohjalle.
Uunipelti *	Uunipeltiä (syvyys: 20 mm) käytetään kakkujen, keksien ja muiden taikinoiden paistamiseen. Aseta viisto reuna eteen.
Yleispelti *	Yleispeltiä (syvyys: 30 mm) käytetään paistamiseen ja paahtamiseen. Käytä ritiläohjainta estämään nesteiden tippuminen uunin pohjalle. Aseta viisto reuna eteen.
Syvä pelti *	Syvää peltiä (syvyys: 50 mm) käytetään paahtamiseen joko yhdessä ritiläohjaimen kanssa tai ilman sitä. Aseta viisto reuna eteen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 18 2015-05-18 3:31:17

Paistinvarras *	Paistinvarrasta käytetään esimerkiksi kanan grillaamiseen. Käytä paistinvarrasta vain yksiosaisessa tilassa tasolla 4, jolla vartaan sovitinta voidaan käyttää. Ruuvaa vartaan kahva irti grillaamisen ajaksi.
Paistin- ja lihavarras *	Aseta pelti ritilätasolle 1 valmistuksen aikana muodostuvien nesteiden keräämiseksi, tai uunin pohjalle, jos paistat suuren määrän lihaa. Suosittelemme käyttämään varrastarvikkeita vain alle 1,5 kg painavalle lihalle. **1.** Työnnä varras lihaan. Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin se on helpompi työntää lihaan. **2.** Asettele lihan ympärille esikypsennettyjä perunoita ja vihanneksia. **3.** Työnnä kehikko keskitasolle V-kulma edellä. Aseta varras kehikolle terävä pää taaksepäin ja työnnä vartaan pää varovasti uunin takaseinässä olevan kääntömekanismin sisään. Vartaan tylpän pään tulee asettua kehikon V-kulmaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkua estämässä vartaan liikkumista. Ne toimivat samalla kahvan tukena.) **4.** Irrota kahva ennen ruoanlaittoa. **5.** Kiinnitä kahva takaisin paikoilleen paistamisen jälkeen, jotta varras olisi helpompi poistaa kehikosta.
Teleskooppiohjaimet *	Käytä teleskooppiohjaimia pellin työntämiseen seuraavasti: **1.** Vedä teleskooppiohjaimet ulos uunista. **2.** Aseta pelti teleskooppiohjaimien päälle ja työnnä teleskooppiohjaimet uuniin. **3.** Sulje uunin luukku.
Paistomittari *	Paistomittarilla mitataan kypsennettävän lihan sisälämpötilaa. Käytä vain uunin mukana toimitettua paistomittaria.

HUOM.

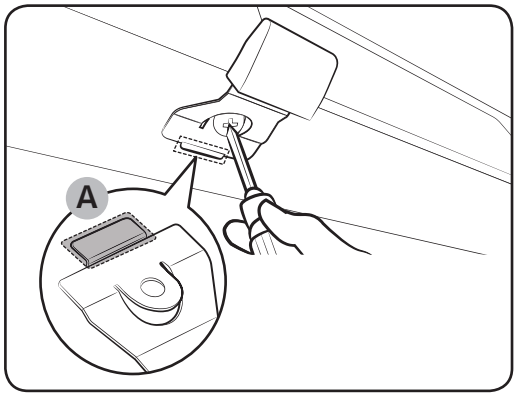
Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 19 2015-05-18 3:31:17

Ennen kuin aloitat

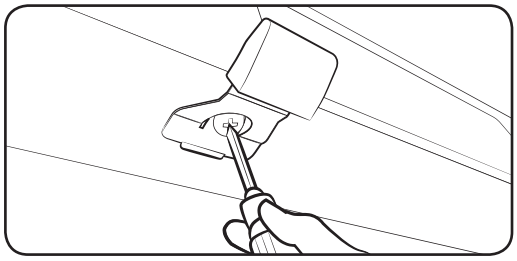
Mekaaninen lukko

Asentaminen



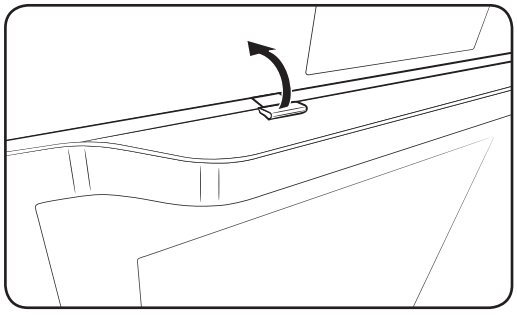
1. Aseta mekaanisen lukon ohut osa (A) kuvassa näytetyllä tavalla sille varattuun aukkoon lukon kahvassa.
2. Kiristä lukon kahvan ruuvi.

Purkaminen



- Löysää lukon kahvan ruuvi ja irrota se.

Lukitus ja vapautus

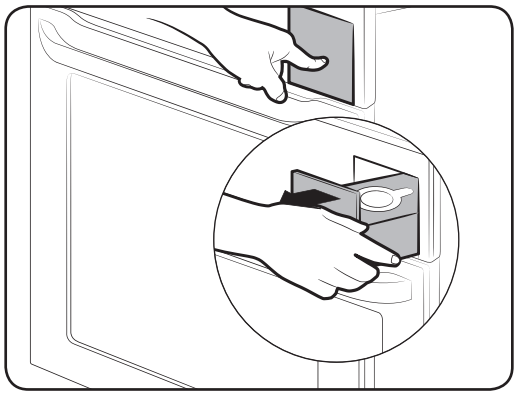


- Avaa luukku nostamalla lukon kahvaa hieman lukituksen vapauttamiseksi. Avaa luukku.
- Lukitse luukku sulkemalla se. Mekaaninen lukko lukitsee luukun automaattisesti.

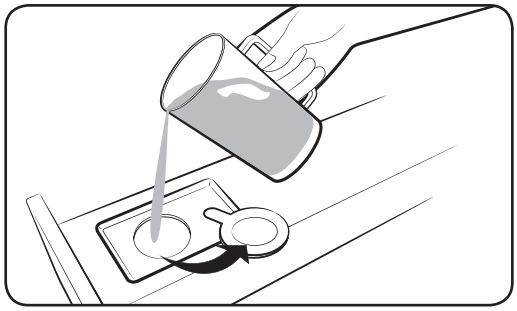
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 20 2015-05-18 3:31:17

Vesisäiliö

Vesisäiliötä käytetään höyrytoiminnoissa. Täytä se vedellä ennen höyrytystä tai kalkinpoistoa.

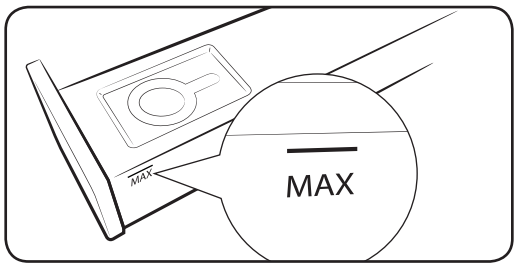


1. Paikanna laitteen oikeassa yläkulmassa oleva vesisäiliö. Avaa säiliö työntämällä sitä sisäänpäin ja irrota se.



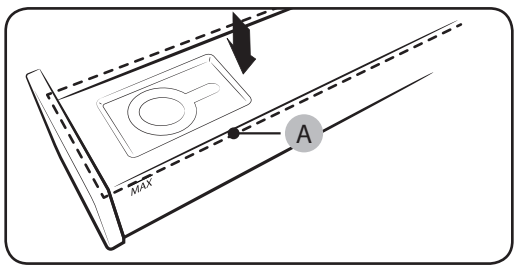
2. Avaa säiliön korkki ja kaada säiliöön 500 ml juomakelpoista vettä.

3. Sulje korkki ja aseta säiliö takaisin paikoilleen.



HUOM.

Älä täytä yli enimmäisrajan.



HUOM.

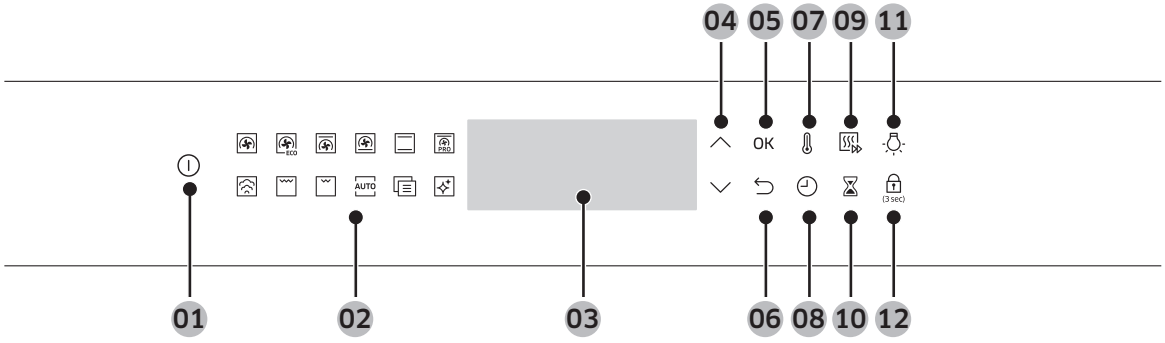
Varmista ennen uunin käyttöä, että vesisäiliön yläosa (A) on suljettu.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 21 2015-05-18 3:31:18

Toiminnot

Käyttöpaneeli

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



01 Teho	Käynnistä uuni painamalla tätä painiketta. Sammuta uuni painamalla painiketta sekunnin ajan.
02 Toimintopaneeli	Valitse haluamasi valmistustila tai toiminto painamalla tätä.
03 Näyttö	Näytössä näytetään valittuja tiloja tai asetuksia koskevat tiedot.
04 Ylös/alas	Käytetään asetusten säätämiseen.
05 OK	Vahvista asetukset painamalla tätä.
06 Takaisin	Peru nykyiset asetukset ja palaa päänäyttöön.
07 Lämpötila	Aseta lämpötila painamalla tätä.
08 Valmistusaika	Aseta valmistusaika painamalla tätä.
09 Nopea esilämmitys	Nopea esilämmitys lämmittää uunin nopeasti ennalta asetettuun lämpötilaan. • Ota nopea esilämmitys käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä. • Toimintoa ei käytetä alle 100 °C:n lämpötiloissa. • Nopea esilämmitys on käytettävissä vain siihen soveltuvissa valmistus- ja lämpötiloissa.
10 Ajastin	Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.
11 Uunin valo	Sytytä tai sammuta uunin valo painamalla tätä painiketta. Uunin valo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan tai kun uuni käynnistetään. Se sammuu virransäästösyistä automaattisesti, kun uunia ei käytetä tietyllä aikavälillä.
12 Lapsilukitus	Onnettomuuksien välttämiseksi lapsilukitus estää kaikkien ohjainten käytön Virta -painiketta lukuun ottamatta. Ota käyttöpaneelin lukitus käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä painiketta 3 sekuntia.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 22 2015-05-18 3:31:18

HUOM.

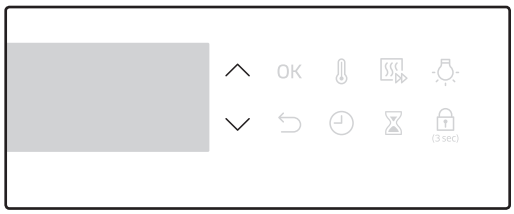
Näyttö ei välttämättä toimi asianmukaisesti, jos sitä kosketetaan talouskäsineillä tai uunikintailla.

Yleiset asetukset

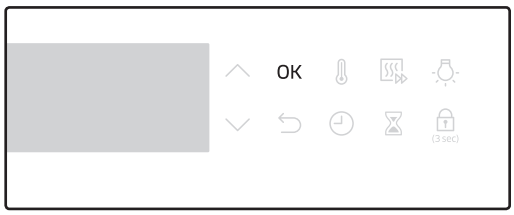
Usein tehty toimenpide on oletuslämpötilan ja/tai valmistusajan vaihtaminen kaikille valmistustiloille. Säädä lämpötila ja/tai valmistusaika valitulle valmistustilalle alla olevien ohjeiden mukaisesti.

Lämpötila

1. Valitse valmistustila toimintopaneelista. Valinnan oletuslämpötila ilmestyy näkyviin.



2. Aseta lämpötila ∧-/∨-painikkeilla.



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

HUOM.

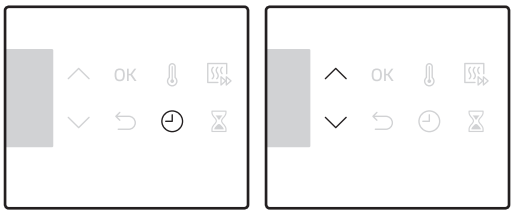
- Jos et tee mitään muita asetuksia pariin sekuntiin, uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti oletusasetuksilla.
- Jos haluat muuttaa asetettua lämpötilaa, paina -painiketta ja noudata yllä olevia ohjeita.
- Uunin tarkka sisälämpötila voidaan mitata valtuutetun asiantuntijalaitoksen määrittelemällä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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 23 2015-05-18 3:31:18

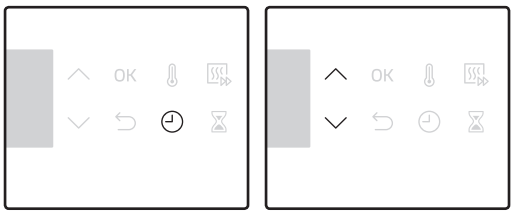
Toiminnot

Valmistusaika

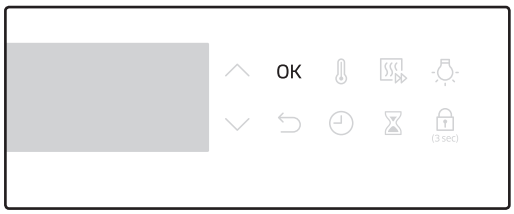
1. Valitse valmistustila toimintopaneelista.



2. Paina ◴-painiketta ja aseta aika ∧-/∨ -painikkeilla.



3. Voit vaihtoehtoisesti viivästyttää valmistuksen päättymisaikaa haluamaasi ajankohtaan.
Paina ◴-painiketta ja aseta päättymisajankohta ∧-/∨ -painikkeilla. Saat lisätietoja kohdasta **Viivekäynnistys**.



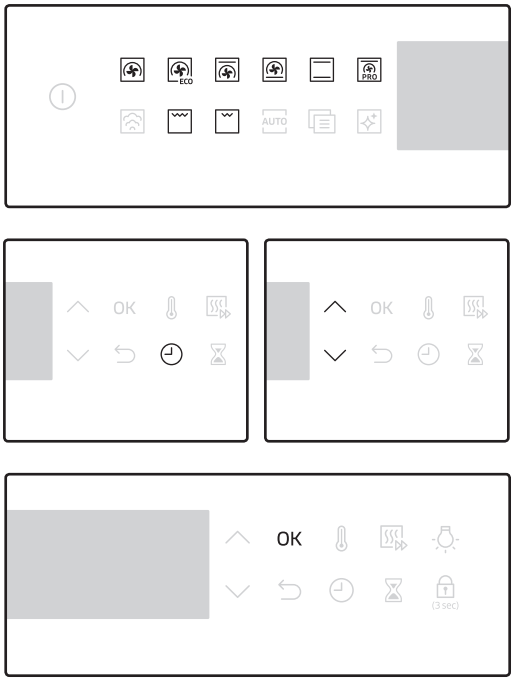
4. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 24 2015-05-18 3:31:18

Lopetusaika



1. Valitse valmistustila toimintopaneelista.

2. Paina ⏲-painiketta kahdesti ja aseta valmistumisaika ∧-/∨-painikkeilla.

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

HUOM.

Jos haluat muuttaa valmistumisaikaa, paina ⏲-painiketta kahdesti ja noudata yllä olevia ohjeita.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 25 2015-05-18 3:31:18

Toiminnot

Viivekäynnistys

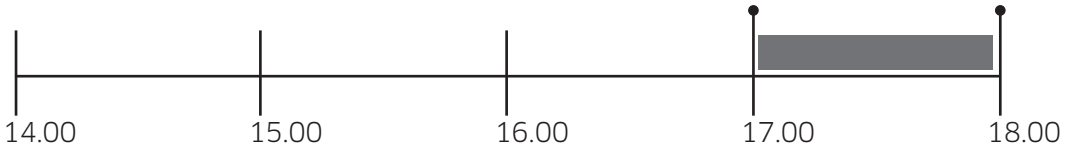
Viivekäynnistys on tarkoitettu ruoanlaiton helpottamiseen.

Tapaus 1

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

Nykyinen aika: 14.00	Aseta toiminta-aika: 1 tunti	Aseta viivekäynnistysaika: 18.00

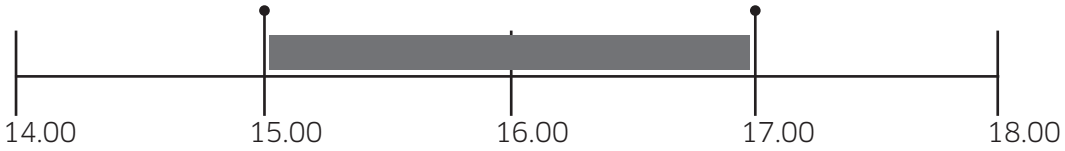
Uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti klo 17.00 ja päättää sen klo 18.00.



Tapaus 2

Nykyinen aika: 14.00	Aseta toiminta-aika: 2 tuntia	Aseta viivekäynnistysaika: 17.00

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



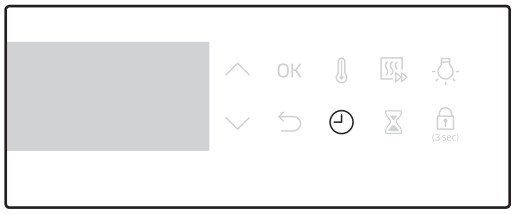
⚠ HUOMIO

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

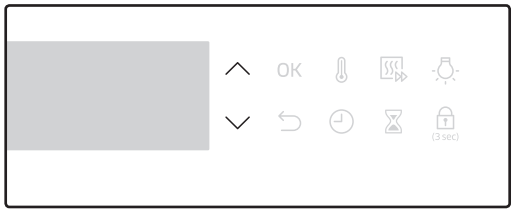
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 26 2015-05-18 3:31:19

Valmistusajan nollaaminen

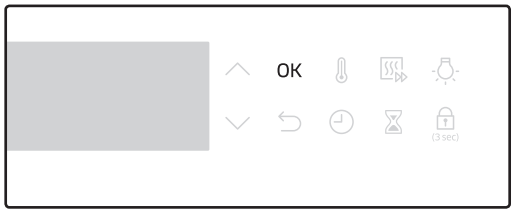
Voit nollata valmistusajan. Tästä on hyötyä, jos haluat sammuttaa uunin manuaalisesti kesken valmistuksen.



1. Näytä jäljellä oleva valmistusaika uunin käytön aikana painamalla ⏲-painiketta.



2. Aseta valmistusajaksi ”00:00” ∧-/∨ -painikkeilla. Vaihtoehtoisesti voit painaa ⮌-painiketta.



3. Paina **OK**-painiketta. Uuni jatkaa valmistusta asetetussa lämpötilassa ilman aikatietoja.

HUOM.

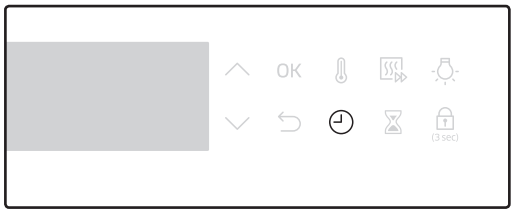
Jos nollaat valmistusajan, uuni on sammutettava manuaalisesti valmistuksen päätyttyä.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 27 2015-05-18 3:31:19

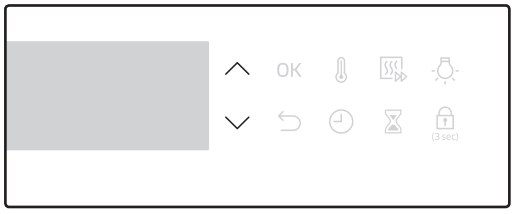
Toiminnot

Valmistumisajan nollaaminen

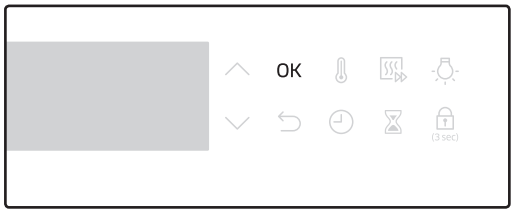
Voit nollata valmistumisajan. Tästä on hyötyä, jos haluat sammuttaa uunin manuaalisesti kesken valmistuksen.



1. Näytä jäljellä oleva valmistumisaika uunin käytön aikana painamalla 🕘 -painiketta kahdesti.



2. Aseta valmistumisajaksi nykyinen aika ∧-/∨-painikkeilla. Vaihtoehtoisesti voit painaa ⮌-painiketta.

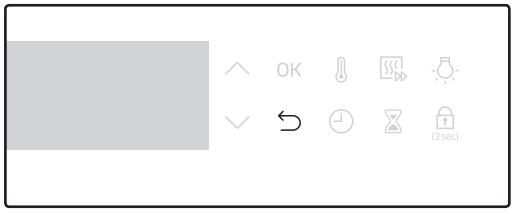


3. Paina **OK**-painiketta. Uuni jatkaa valmistusta asetetussa lämpötilassa ilman aikatietoja.

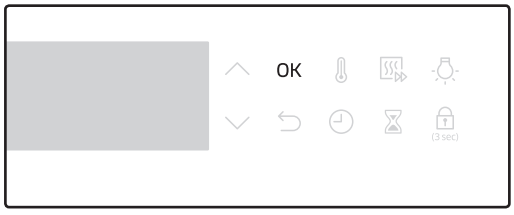
HUOM.

Jos nollaat valmistumisajan, uuni on sammutettava manuaalisesti valmistuksen päätyttyä.

Valmistuksen päättäminen



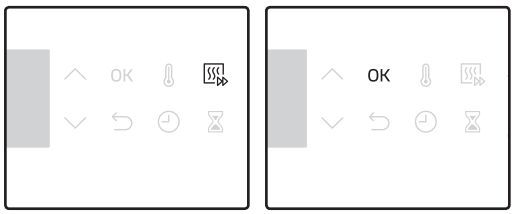
1. Paina valmistuksen aikana ⮌-painiketta.

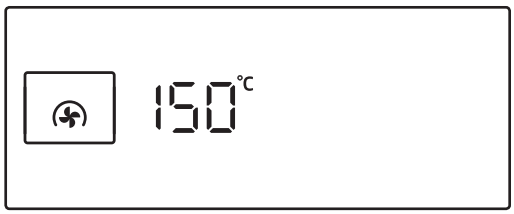


2. Peru valmistus painamalla **OK**-painiketta.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 28 2015-05-18 3:31:19

Valmistustila





1. Valitse valmistustila toimintopaneelista.
2. Aseta valmistusaika ja/tai lämpötila tarvittaessa. Saat lisätietoja osiosta Yleiset asetukset.

3. Vaihtoehtoisesti voit lämmittää uunin nopealla esilämmityksellä. Jos haluat tehdä tämän, paina -painiketta ja aseta kohdelämpötila. Vastaava ilmaisin näkyy näytössä.
4. Kun tämä on tehty, paina **OK**-painiketta.

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

HUOM.

Voit muuttaa valmistusaikaa ja/tai lämpötilaa valmistuksen aikana.

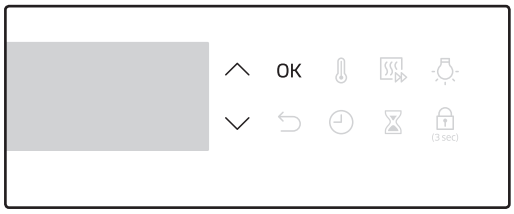
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 29 2015-05-18 3:31:19

Toiminnot

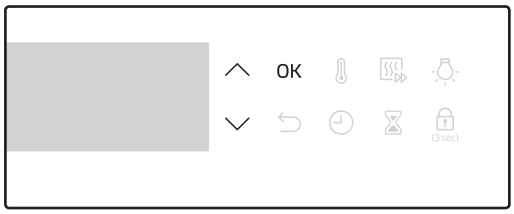
Höyrytys

Uunissa on höyrytystoiminto. Höyrytystoiminnon avulla voi valmistaa monenlaisia ruokia.

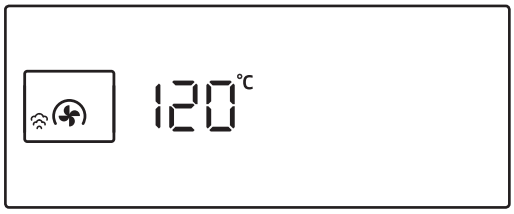
1. Lisää vesisäiliöön 500 ml vettä.
2. Paina toimintopaneelin -painiketta.



3. Valitse toiminto ∧-/∨-painikkeilla. Paina tämän jälkeen **OK**-painiketta.



4. Valitse ∧-/∨-painikkeilla höyrytystaso ja paina **OK**-painiketta.
5. Aseta valmistusaika ja/tai lämpötila tarvittaessa. Saat lisätietoja osiosta Yleiset asetukset.



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

HUOM.

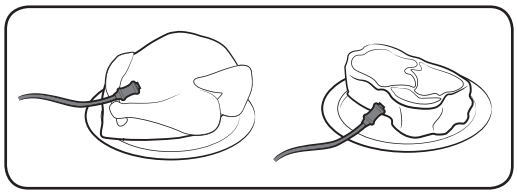
- Jos vesisäiliöstä loppuu vesi höyrytystoiminnon käytön aikana, -ilmaisin alkaa vilkkua. Uuni jatkaa toimintaansa, mutta höyrynkehitin pysähtyy ja odottaa, että vesisäiliöön lisätään vettä.
- Kun höyrytystoiminto on päättynyt, vesisäiliö on tyhjennettävä, sillä sinne jäävä vesi voi haitata muita valmistustiloja.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 30 2015-05-18 3:31:20

Paistomittarin käyttäminen ruoanvalmistuksessa

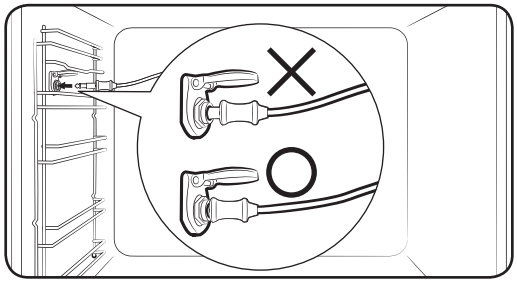
Paistomittarilla mitataan kypsennettävän lihan sisälämpötilaa. Kun lämpötila saavuttaa tavoitelämpötilan, uuni kytkeytyy pois päältä ja päättää valmistuksen.

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

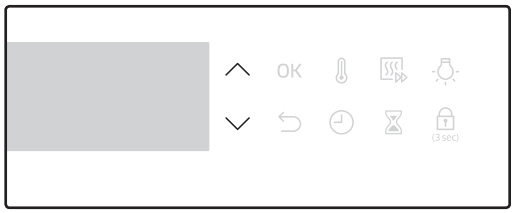


1. Valitse valmistustila toimintopaneelista.

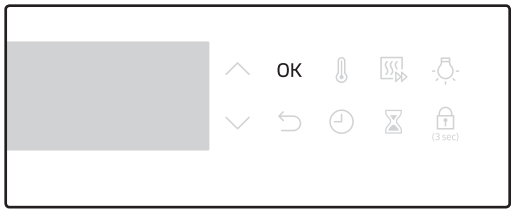
2. Työnnä paistomittarin kärki paistettavan lihan keskelle. Varmista, että mittarissa ei ole kumikahvaa.



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



4. Aseta lihan sisälämpötila ∧-/∨ -painikkeilla.



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

⚠ VAROITUS

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

HUOM.

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 31 2015-05-18 3:31:20

Toiminnot

Valmistustilat

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Suositeltu lämpötila (°C)	Nopea esilämmitys	Paistomittari
	Kiertoilma	30–275	170	O	O
		Takavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa paistamiseen tai leipomiseen useilla eri tasoilla samanaikaisesti.			
	Tavallinen	30–275	200	O	O
		Ylä- ja alavastukset tuottava lämpöä. Tätä toimintoa suositellaan useimpien ruokalajien paistamiseen ja leipomiseen.			
	Ylälämpö + kiertoilma	40–275	190	O	O
		Ylävastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa (esimerkiksi lihan tai lasagnen) rapeuttamiseen.			
	Alalämpö + kiertoilma	40–275	190	O	O
		Alavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa pizzalle, leiville ja kakuille.			
	Iso grilli	100–300	240	–	X
		Iso grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) ruskistamiseen.			
	Ekogrilli	100–300	240	–	X
		Pieni grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa vähemmän lämpöä tarvitseville ruoille, esimerkiksi kalalle tai täytetyille patongeille.			
	Pro-Roasting	80–200	160	–	O
		Pro-Roasting-toiminnossa on automaattinen esilämmitysohjelma, jota käytetään, kunnes uunin lämpötilana on 220 °C. Tämän jälkeen ylävastus ja kiertoilmapuhallin käynnistyvät ja auttavat ruskistamaan ruoan, esimerkiksi lihan. Ruskistamisen jälkeen lihaa kypsennetään alhaisessa lämpötilassa. Käytä tätä tilaa naudanlihalle, linnunlihalle ja kalalle.			

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 32 2015-05-18 3:31:21

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Suositeltu lämpötila (°C)	Nopea esilämmitys	Paistomittari
	Ekokiertoilma	30–275	170	–	O
		Ekokiertoilmatila hyödyntää optimoitua lämmitysjärjestelmää ja säästää näin sähköä ruoanvalmistuksen aikana. Valmistusaika pitenee hieman, mutta lopputulos on sama. Huomaathan, että esilämmitystä ei tarvita tässä tilassa. **HUOM.** Ekokiertoilmatilan energiatehokkuusluokka on määritelty standardin EN 60350-1 mukaisesti.			

Höyrytystoiminto

Tila		Lämpötila-alue (°C)	Suositeltu lämpötila (°C)	Nopea esilämmitys	Paistomittari
V 1	Höyrytys + kiertoilma	120–275	170	O	O
		Kuuma höyry pitää yllä kiertoilmavastuksen ja puhallinten tuottamaa lämpöä. Höyryn voimakkuutta voi säätää alhaiselle, keskitasolle tai korkealle. Tämä tila soveltuu lehtitaikinapasteijoiden, kakkujen, leivän ja pizzan leipomiseen sekä lihan ja kalan paistamiseen.			
V 2	Höyrytys + ylälämpö + kiertoilma	120–275	170	O	O
		Puhallin jakaa ylävastuksen ja kiertoilmavastuksen tuottaman lämmön tasaisesti uunin eri osiin, ja kuuma höyry toimii lämmityselementtien tukena. Tämä tila soveltuu kuorrutettujen liha-, linnunliha- ja kalaruokien paistamiseen.			
V 3	Höyrytys + alalämpö + kiertoilma	120–275	170	O	O
		Puhallin jakaa alavastuksen ja kiertoilmavastuksen tuottaman lämmön tasaisesti uunin eri osiin, ja kuuma höyry toimii lämmityselementtien tukena. Tämä tila soveltuu rapeaksi leivottavien ruokien, esimerkiksi pizzan tai omenapiirakan paistamiseen.			

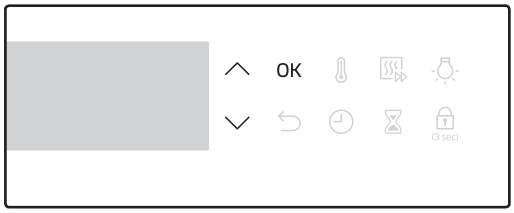
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 33 2015-05-18 3:31:21

Toiminnot

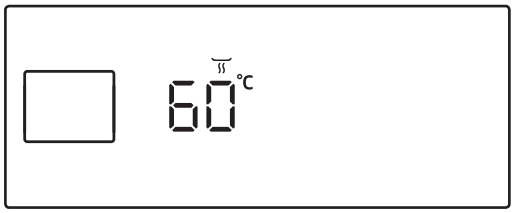
Erityistoiminto

Ruoanlaitto on tehokkaampaa, kun käytät erityis- tai lisätoimintoja.

1. Paina toimintopaneelin -painiketta.



2. Valitse toiminto ∧-/∨-painikkeilla ja paina **OK**-painiketta.
3. Aseta valmistusaika ja/tai lämpötila tarvittaessa. Saat lisätietoja osiosta Yleiset asetukset.



4. Uuni käynnistää valitun toiminnon joko oletusasetuksilla tai omilla asetuksillasi.

Yhteenveto

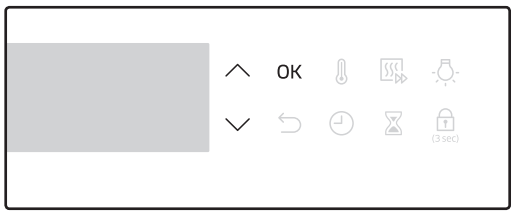
Tila		Lämpötila-alue (°C)	Suositeltu lämpötila (°C)	Ohjeet
F 1	Pidä lämpimänä	40–100	80	Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
F 2	Lautasten lämmitys	30–80	60	Käytä tätä astioiden lämmittämiseen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 34 2015-05-18 3:31:21

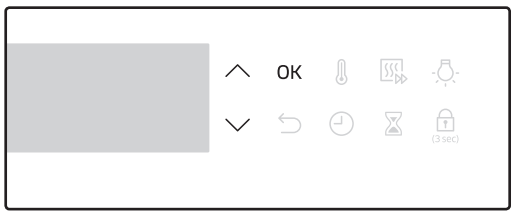
Automaattiohjelma

Uunissa on kokemattomia kokkeja varten yhteensä 40 automaattiohjelmaa. Tämä toiminto säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ohjelman ja annoskoon mukaisesti.

1. Paina toimintopaneelin AUTO-painiketta.



2. Valitse ohjelma ∧-/∨-painikkeilla ja paina **OK**-painiketta. Käytettävissä olevat painorajat (annoskoko) näytetään.



3. Aseta annoskoko ∧-/∨-painikkeilla ja aloita valmistus painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

Saat lisätietoja tämän oppaan Valmistusopas-osiosta.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 35 2015-05-18 3:31:21

Toiminnot

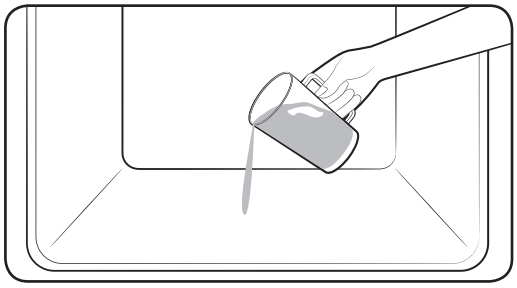
Puhdistaminen

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

Toiminto		Ohjeet
C 1	Höyrypuhdistus	Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.
C 2	Kalkinpoisto	Puhdista höyrygeneraattorin sisäpuoli, jotta epäpuhtaudet eivät vaikuta ruuan laatuun tai makuun.

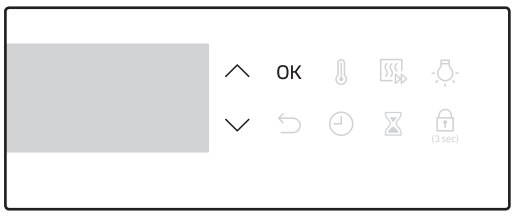
Höyrypuhdistus

Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.



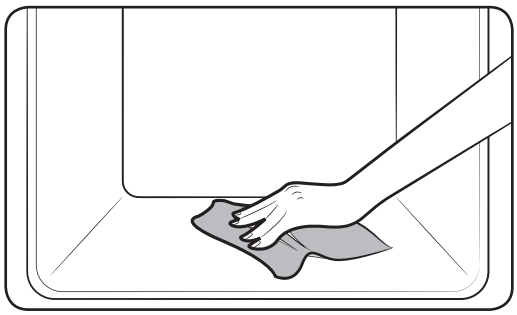
1. Kaada uunin pohjalle noin 400 ml (3/4 pint) vettä ja sulje luukku.

2. Paina toimintopaneelin ✧-painiketta.



3. Valitse höyrypuhdistus (**C1**) ∧-/∨ -painikkeilla. Paina tämän jälkeen **OK**-painiketta.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 36 2015-05-18 3:31:22



4. Puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

⚠ VAROITUS

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

HUOM.

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

Kalkinpoisto

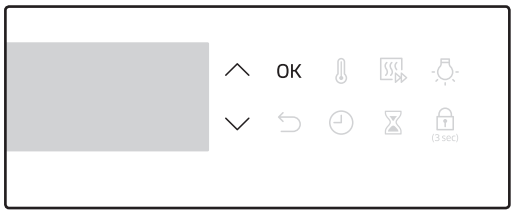
Puhdista höyrygeneraattorin sisäpuoli, jotta epäpuhtaudet eivät vaikuta ruuan laatuun tai makuun.

Käytä vain höyryuuneille tai kahvinkeittimille tarkoitettua kalkinpoistoainetta.

Jos käytät höyrytystoimintoja yhteensä yli 12 tuntia, kalkinpoiston ilmaisin syttyy. Voit edelleen käyttää höyrytystoimintoja ilman kalkinpoistoa seuraavan kahden tunnin ajan. Kahden tunnin kuluttua mitään höyrytystoimintoa ei oteta käyttöön, jos et käynnistä ja suorita kalkinpoisto-ohjelmaa loppuun.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 37 2015-05-18 3:31:22

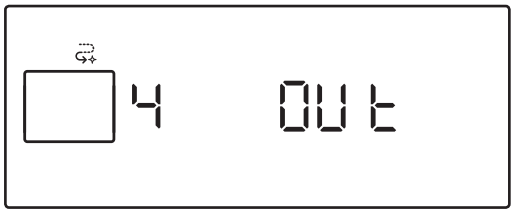
Toiminnot

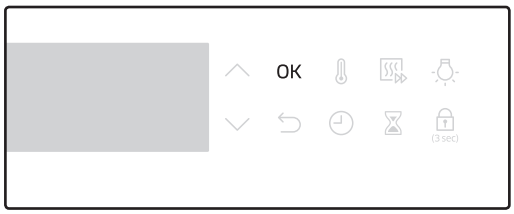


1. Tyhjennä vesisäiliö ja puhdista se. Kaada säiliöön 50 ml kalkinpoistoainetta ja 400 ml vettä.
2. Paina toimintopaneelin -painiketta.

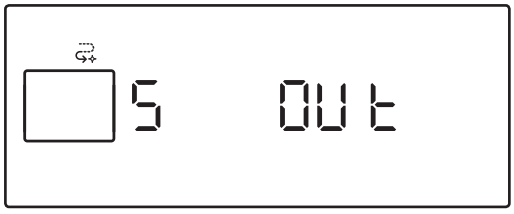
3. Valitse kalkinpoisto ∧-/-∨ painikkeilla (C2) ja paina **OK**-painiketta.
4. Uuni aloittaa kalkinpoiston. Kalkinpoisto-ohjelma on jaettu 5 vaiheeseen, ja vaiheiden vaihtumisesta ilmoitetaan näyttöpaneelissa. Alla on kuvattu vaiheet 1–3.

Vaihe 1	Käytä kalkin-poistoainetta	Noin 2 minuuttia.
Vaihe 2	Kalkinpoisto	Noin 3 tuntia.
Vaihe 3	Tyhjennys	Noin 4 minuuttia.



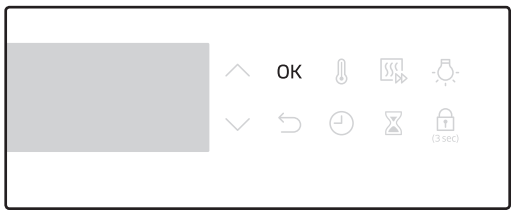


5. Kun uuni siirtyy vaiheeseen 4, näyttöpaneelissa näytetään "**Out**". Irrota vesisäiliö ja tyhjennä se. Kaada säiliöön 500 ml juomakelpoista vettä. Aseta säiliö takaisin paikoilleen. Näyttöpaneelin "In"-viesti häviää.
6. Paina **OK**-painiketta. Uuni jatkaa huuhtelua ja tyhjennystä 5 minuuttia ja siirtyy sitten vaiheeseen 5.



7. Kun tämä on tehty, näyttöpaneelissa näytetään "**Out**". Irrota vesisäiliö, puhdista se ja aseta se takaisin paikoilleen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 38 2015-05-18 3:31:22



8. Paina **OK**-painiketta. Uuni antaa äänimerkin kalkinpoiston lopussa.

⚠ VAROITUS

Käytä vain höyryuuneille tai kahvinkeittimille tarkoitettua kalkinpoistoainetta.

⚠ HUOMIO

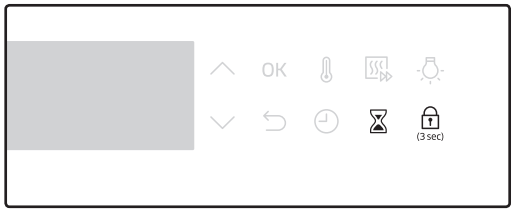
- vilkkuu ja uuni pysähtyy, jos vesisäiliöstä loppuu vesi kalkinpoiston aikana. Jos näin käy, lisää vesisäiliöön 400 ml juomakelpoista vettä. Älä täytä säiliötä liian täyteen. Muutoin säiliö vuotaa.
- Älä peru kalkinpoistoa sen ollessa käynnissä. Muutoin kalkinpoisto-ohjelma on käynnistettävä uudelleen ja suoritettava loppuun seuraavan 3 tunnin kuluessa, jotta höyrytystoimintoja voitaisiin käyttää.
- Pidä lapset etäällä uunista vahinkojen välttämiseksi.
- Tarkista veden ja kalkinpoistoaineen sekoitussuhde aineen valmistajan antamista ohjeista, sillä ne ovat etusijalla.

HUOM.

Suosittelemme vahvistamaan valinnan, vaikka uuni aloittaakin kalkinpoiston automaattisesti 5 sekunnin kuluttua myös ilman vahvistusta. Näin estetään puhdistuksen tahaton käynnistäminen.

Tyhjennys

Jos haluat huuhdella uunin uudelleen puhtaussyistä, käytä huuhtelutoimintoa jäljempänä kuvatulla tavalla.



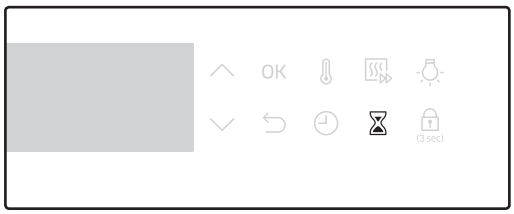
1. Pidä - ja (3 sec)-painikkeita painettuina samanaikaisesti 3 sekuntia.
2. Uuni huuhtelee höyrynkehittimen veden vesisäiliöön.
3. Kun huuhtelu on päättynyt, irrota ja puhdista vesisäiliö grillikintaat kädessä.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 39 2015-05-18 3:31:23

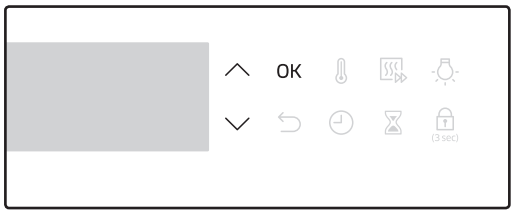
Toiminnot

Ajastin

Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.

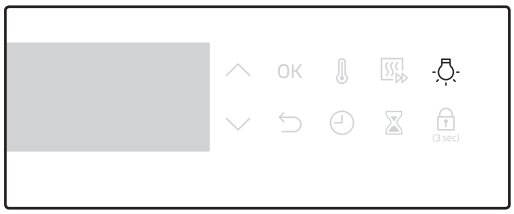


1. Paina käyttöpaneelin ⧖-painiketta.



2. Aseta kestoaika ∧-/∨-painikkeilla ja paina **OK**-painiketta.

Ääni käyttöön / pois käytöstä



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 40 2015-05-18 3:31:23

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

⚠ Akryyliamidia koskeva VAROITUS

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

HUOM.

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

Lisätarvikkeita koskevia vinkkejä

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

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

Leipominen

Suosittelemme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitys-tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Sokerikakku	Ritilä, Ø 25–26 cm:n vuoka	2		160–170	35–40
Tiikerikakku	Ritilä, kuivakakkuvuoka	3		175–185	50–60
Piirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n piirakkavuoka	3		190–200	50–60

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 41 2015-05-18 3:31:23

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitys-tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Hedelmä- ja hilekoristeltu kakku pellillä	Yleispelti	2		160–180	40–50
Hedelmämurut	Ritilä, 22–24 cm:n uunivuoka	3		170–180	25–30
Teeleivät	Yleispelti	3		180–190	30–35
Lasagne	Ritilä, 22–24 cm:n uunivuoka	3		190–200	25–30
Marengit	Yleispelti	3		80–100	100–150
Kohokas	Ritilä, kohokasvuoat	3		170–180	20–25
Hiivalla kohotettu omenakakku	Yleispelti	3		150–170	60–70
Kotitekoinen pizza 1–1,2 kg	Yleispelti	2		190–210	10–15
Pakastetut lehtitaikinapasteijat	Yleispelti	2		180–200	20–25
Piirakka	Ritilä, 22–24 cm:n uunivuoka	2		180–190	25–35
Omenapiirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n vuoka	2		160–170	65–75
Kylmä pizza	Yleispelti	3		180–200	5–10

Paistaminen

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitys-tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Liha (nauta/sika/lammas)					
Naudan ulkofilee, 1 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		160–180	50–70

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 42 2015-05-18 3:31:23

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitys-tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Luuton vasikankylki, 1,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		160–180	90–120
Porsaan paahtopaisti, 1 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		200–210	50–60
Porsaanpaisti, 1 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		160–180	100–120
Luullinen karitsanreisi, 1 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		170–180	100–120
Linnunliha (kana/ankka/kalkkuna)					
Kana, kokonainen, 1,2 kg*	Ritilä + yleispelti (roiskeille)	3 1		205	80-100*
Kananpalat	Ritiläohjain + yleispelti	3		200–220	25–35
Ankanrinta	Ritiläohjain + yleispelti	3		180–200	20–30
Pieni kalkkuna, kokonainen, 5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		180–200	120–150
Vihannekset					
Vihannekset, 0,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		220–230	15–20
Halkaistut uuniperunat, 0,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3		200	45–50
Kala					
Uunissa paistettu kalafilee	Ritiläohjain + yleispelti	3		200–230	10–15
Paistettu kala	Ritiläohjain + yleispelti	3		180–200	30–40

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 43 2015-05-18 3:31:23

Älykkäät valmistustoiminnot

Grillaaminen

Suosittelemme uunin esilämmitystä iso grilli -tilassa. Käännä valmistuksen puolivälissä.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitys-tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Leipä					
Paahtoleipä	Ritilä	5		270–300	2–4
Juusto-paahtoleipä	Yleispelti	4		200	4–8
Naudanliha					
Pihvi*	Ritiläohjain + yleispelti	4		240–250	15–20
Hampurilaispihvit*	Ritiläohjain + yleispelti	4		250–270	13–18
Sianliha					
Porsaankyljykset	Ritiläohjain + yleispelti	4		250–270	15–20
Makkarat	Ritiläohjain + yleispelti	4		260–270	10–15
Linnunliha					
Kananrinta	Ritiläohjain + yleispelti	4		230–240	30–35
Kanankoivet	Ritiläohjain + yleispelti	4		230–240	25–30

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut $^{2}/_{3}$.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 44 2015-05-18 3:31:23

Pakastettu valmisateria

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 45 2015-05-18 3:31:24

Älykkäät valmistustoiminnot

Höyrytys

Kun höyrytys on käytössä, uuni tuottaa höyryä ja jakaa sen tasaisesti kaikkialle sisätiloihinsa. Tämä helpottaa ruoan ruskistamista – ruoan pinnasta tulee rapea, mutta se pysyy sisältä pehmeänä ja mehukkaana.
Täytä vesisäiliö juomakelpoisella vedellä ylärajaan asti ja valitse valmistettavan ruoan kannalta paras höyrytystaso.

Höyrytys + kiertoilma

Suosittelemme esilämmittämään uunin. Esilämmitys auttaa säilyttämään ruoan rakenteen oikeanlaisena.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Höyrytys-taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kylmät sämpylät	Yleispelti	3	Alh.	180–185	15–20
Kylmät voisarvet	Yleispelti	3	Alh.	180–190	10–15
Valkoinen leipä / sekaleipä	Ritilä	2	Kesk.	180–185	40–50
Lehtitaikinapiirakka	Yleispelti	3	Alh.	175–185	15–20
Vanukas/kreemi	Ritilä	3	Alh.	120–130	25–30
Kohokas	Ritilä	3	Alh.	170–180	15–20
Kohoava pakastepizza	Ritilä	3	Kesk.	190–210	15–20
Patonki*	Yleispelti	3	Enimm.	180–200	25–30

* Patonkeja tarvitsee höyryttää vain kypsennyksen alussa. Suosittelemme käyttämään höyry-kiertoilmatilaa 10 minuuttia ja loppuajan kiertoilmatilaa samassa lämpötilassa.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 46 2015-05-18 3:31:24

Höyrytys + ylälämpö + kiertoilma

Suosittelemme säätämään valmistustilaa ja poistamaan höyrytyksen kypsennyksen puolivälin jälkeen, jotta lopputulos olisi rapea. Suosittelemme käyttämään ylälämpö + kiertoilma -tilaa tai kiertoilmatilaa ja pitämään lämmön samana.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Höyry-tystaso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Nahallinen porsaanpaisti, 1,2 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	170–180	90–120
Kana, kokonainen, 1,2 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	190–200	55–65
Kananpalat	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	210–220	25–30
Paahdettu ankanrinta	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	170–180	15–25
Ankka, kokonainen, 2,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	170–180	120–150
Pieni kalkkuna, kokonainen, 4 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	180–200	110–140
Kokonainen kala, 0,5 kg*	Ritiläohjain + yleispelti	3	Kesk.	160–180	20–30
Kalafileet*	Yleispelti	3	Alh.	190–200	10–20

* Suosittelemme käyttämään höyrytys + ylälämpö + kiertoilma -tilaa ruoan pitämiseen kosteana.

Höyrytys + alalämpö + kiertoilma

Suosittelemme esilämmittämään uunin höyrytystilassa ruoan rapeuttamiseksi.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Höyry-tystaso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Kotitekoinen pizza	Yleispelti	2	Kesk.	190–200	15–20
Kohoava pizza	Yleispelti	2	Kesk.	190–210	15–20
Quiche lorraine -kinkkupiirakka	Yleispelti	2	Alh.	180–190	20–30
Sämpylät	Yleispelti	2	Alh.	180–190	15–20

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 47 2015-05-18 3:31:24

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Höyry-tystaso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Focaccia	Yleispelti	2	Alh.	200–210	15–20

Pro-Roasting

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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (tunneissa)
Paahtopaisti	Ritiläohjain + yleispelti	3	80–100	3–4
Porsaanpaisti	Ritiläohjain + yleispelti	3	80–100	4–5
Karitsanpaisti	Ritiläohjain + yleispelti	3	80–100	3–4
Ankanrinta	Ritiläohjain + yleispelti	3	70–90	2–3

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 48 2015-05-18 3:31:24

Ekokiertoilma

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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Marengit, 0,2–0,3 kg	Yleispelti	2	90–100	100–140
Hedelmämurut, 0,8–1,2 kg	Ritilä	2	160–180	60–80
Kuoriperunat, 0,4–0,8 kg	Yleispelti	2	190–200	70–80
Makkarat, 0,3–0,5 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	160–180	20–30
Pakastetut uuniranskalaiset, 0,3–0,5 kg	Yleispelti	3	180–200	25–35
Pakastetut lohkoperunat, 0,3–0,5 kg	Yleispelti	3	190–210	25–35
Uunissa paistetut kalafileet, 0,4–0,8 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	200–220	30–40
Rapeat, leivitetyt kalafileet, 0,4–0,8 kg	Ritiläohjain + yleispelti	3	200–220	30–45
Paahdettu naudan ulkofilee, 0,8–1,2 kg	Ritiläohjain + yleispelti	2	180–200	65–75
Paahdetut kasvikset, 0,4–0,6 kg	Yleispelti	3	200–220	25–35

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 49 2015-05-18 3:31:24

Älykkäät valmistustoiminnot

Automaattiohjelmat

Seuraavassa taulukossa on kuvattu 40 paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan tarkoitettua automaattiohjelmaa.
Taulukossa on mainittu ruokien määrät, painorajat ja valmistukseen liittyvät suositukset.
Esiohjelmoidut valmistustilat ja -ajat lisäävät käyttömukavuutta. Ohjekirjassa on automaattiohjelmia koskevia valmistusohjeita.
Automaattiohjelmissa 1–19 ja 38–39 on esilämmitysvaihe, jonka eteneminen näytetään näyttöpaneelissa.
Höyrytys tukee automaattiohjelmia 7, 8, 10, 11 ja 12. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä ennen käyttöä. Laita ruoka uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.

⚠ VAROITUS

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 1	Perunagratiini	1,0–1,5	Ritilä	3
		Valmista perunagratiini 22–24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 2	Vihannesgratiini	0,8–1,2	Ritilä	3
		Valmista vihannesgratiini 22–24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 3	Makaronilaatikko	1,2–1,5	Ritilä	3
		Valmista pastagratiini 22–24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 4	Lasagne	1,0–1,5	Ritilä	3
		Valmista kotitekoinen lasagne 22–24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 5	Ratatouille	1,2–1,5	Ritilä	3
		Laita ratatouillen ainekset kannelliseen vuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen tarjoilua.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 50 2015-05-18 3:31:24

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 6	Omenapiirakka	1,2–1,4	Ritilä	2
		Valmista omenapiirakka pyöreässä, 24–26 cm:n kokoisessa metallivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta metallivuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 7	Voisarvet	0,3–0,4	Yleispelti	3
		Täytä vesisäiliö. Valmista voisarvet (kylmästä valmistaikinasta). Aseta ruoka leivinpaperilla suojatulle pellille. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 8	Omena-lehtitaikina-napiirakka	0,3–0,4	Yleispelti	3
		Täytä vesisäiliö. Aseta piirakat leivinpaperilla suojatulle pellille. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 9	Quiche lorraine -kinkkupiirakka	1,2–1,5	Ritilä	2
		Tee piirakkataikina ja kaada se pyöreään, 25 cm:n kokoiseen piirakkavuokaan. Käynnistä ohjelma. Lisää täyte ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 10	Valkoinen leipä	0,6–0,7	Ritilä	2
		Täytä vesisäiliö. Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 11	Sekaleipä	0,8–0,9	Ritilä	3
		Täytä vesisäiliö. Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 12	Sämpylät	0,3–0,5	Yleispelti	3
		Täytä vesisäiliö. Valmista sämpylät (kylmästä valmistaikinasta). Aseta ruoka leivinpaperilla suojatulle pellille. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 51 2015-05-18 3:31:24

Älykkäät valmistustoiminnot

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 13	Hedelmämurut	0,8–1,2	Ritilä	3
		Laita tuoreita marjoja ja hedelmiä (vadelmia, karhunvatukoita ja omena- tai päärynäviipaleita) 22–24 cm:n kokoiseen uunivuokaan. Kaada päälle muruja. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 14	Teeleivät	0,5–0,6	Yleispelti	3
		Aseta (5–6 cm:n kokoiset) teeleivät leivinpaperilla suojatulle pellille. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 15	Sokerikakku	0,5–0,6	Ritilä	3
		Tee taikina ja kaada se pyöreään, mustaan metallivuokaan, jonka halkaisija on 26 cm. Käynnistä ohjelma ja aseta metallivuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 16	Tiikerikakku	0,7–0,8	Ritilä	2
		Tee taikina ja kaada se pyöreään, metalliseen kuivakakkuvuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta metallivuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 17	Vuokakakku	0,7–0,8	Ritilä	2
		Tee taikina ja kaada se mustaan, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Käynnistä ohjelma ja aseta metallivuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 18	Hedelmäpiirakan pohja	0,4–0,5	Ritilä	3
		Aseta taikina voideltuun, metalliseen kakkupohjavuokaan. Käynnistä ohjelma ja aseta metallivuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 19	Brownies	0,7–0,8	Ritilä	3
		Valmista taikina 20–24 cm:n kokoisessa uunivuoassa. Käynnistä ohjelma ja aseta vuoka pellin keskelle esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 52 2015-05-18 3:31:24

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 20	Paahdettu naudan ulkofilee	0,9–1,1	Ritiläohjain + yleispelti	2
		1,1–1,3		
		Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta ritilälle rasvapuoli ylöspäin.		
A 21	Hitaasti kypsytetty paahtopaisti	0,9–1,1	Ritiläohjain + yleispelti	2
		1,1–1,3		
		Mausta liha ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta ritilälle rasvapuoli ylöspäin.		
A 22	Paahdetut lampaankyljykset yrteillä höystettyinä	0,4–0,6	Ritiläohjain + yleispelti	4
		0,6–0,8		
		Marinoi lampaankyljykset yrteillä ja aseta ne ritilälle.		
A 23	Luullinen karitsanreisi	1,0–1,5	Ritiläohjain + yleispelti	3
		1,5–2,0		
		Marinoi karitsa ja aseta se ritilälle.		
A 24	Nahallinen porsaanpaisti	0,8–1,0	Ritiläohjain + yleispelti	3
		1,0–1,2		
		Aseta porsaanpaisti ritilälle rasvapuoli ylöspäin.		
A 25	Porsaan kylkirivi	0,8–1,0	Ritiläohjain + yleispelti	4
		1,0–1,2		
		Aseta porsaan kylkirivi ritilälle.		
A 26	Kana, kokonainen	0,9–1,1	Ritiläohjain + yleispelti	2
		1,1–1,3		
		Pese ja huuhtele kana. Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta kana rintapuoli alaspäin ritilälle ja käännä se, kun uuni antaa äänimerkin.		
A 27	Kananrinta	0,4–0,6	Ritiläohjain + yleispelti	4
		0,6–0,8		
		Marinoi rintapalat ja aseta ne ritilälle.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 53 2015-05-18 3:31:24

Älykkäät valmistustoiminnot

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 28	Kanankoivet	0,6–0,8	Ritiläohjain + yleispelti	4
		0,8–1,0		
		Sivele pinnalle oliiviöljyä ja mausteita ja aseta ritilälle.		
A 29	Ankanrinta	0,3–0,4	Ritiläohjain + yleispelti	4
		0,4–0,5		
		Aseta ankanrintapalat ritilälle rasvapuoli ylöspäin. Ensimmäinen asetus on medium-kypsyydelle, toinen medium+-kypsyydelle.		
A 30	Uunissa paistetut taimenfileet	0,3–0,5	Yleispelti	4
		0,5–0,7		
		Aseta taimenfileet nahkapuoli ylöspäin pellille.		
A 31	Taimen	0,3–0,5	Ritiläohjain + yleispelti	4
		0,5–0,7		
		Pese ja huuhtele kala ja aseta se ritilälle pää edellä. Lisää sitruunamehua, suolaa ja yrttejä kalan sisälle. Leikkaa nahkaa veitsellä. Hiero pintaan öljyä ja suolaa.		
A 32	Meriantura	0,3–0,5	Yleispelti	3
		0,5–0,7		
		Aseta meriantura leivinpaperilla suojatulle pellille. Viillä pintaa veitsellä.		
A 33	Lohifileet	0,4–0,6	Ritiläohjain + yleispelti	4
		0,6–0,8		
		Pese ja huuhtele fileet tai medaljongit. Aseta fileet ritilälle nahkapuoli ylöspäin.		
A 34	Paahdetut kasvikset	0,4–0,6	Yleispelti	4
		0,6–0,8		
		Huuhtele ja valmistele siivutettu kesäkurpitsa, munakoiso, paprika ja sipuli sekä kirsikkatomaatit. Sivele päälle oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita. Asettele tasaisesti pellille.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 54 2015-05-18 3:31:24

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisätarvike	Taso
A 35	Halkaistut uuniperunat	0,6–0,8	Yleispelti	3
		0,8–1,0		
		Halkaise suuret perunat (à 200 g) pituussuunnassa kahtia. Aseta ne leikattu puoli ylöspäin pellille ja sivele pintaan oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita.		
A 36	Pakastetut uuniranskalaiset	0,3–0,5	Yleispelti	3
		0,5–0,7		
		Levitä pakastetut uuniranskalaiset tasaisesti pellille.		
A 37	Pakastetut lohkoperunat	0,3–0,5	Yleispelti	3
		0,5–0,7		
		Levitä pakastetut lohkoperunat pellille tasaisesti.		
A 38	Pakastepizza	0,3–0,6	Ritilä	3
		0,6–0,9		
		Aseta pakastepizza ritilän keskelle. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen. Ensimmäinen asetus on ohuelle, italialaiselle pizzalle, toinen paksulle pannupizzalle.		
A 39	Kotitekoinen pizza	0,8–1,0	Yleispelti	2
		1,0–1,2		
		Valmista kotitekoinen pizza hiivataikinasta ja levitä se pellille. Painoissa on otettu huomioon myös lisukkeet, esimerkiksi kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Käynnistä ohjelma ja laita pelti uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.		
A 40	Kohoava hiivataikina	0,5–0,6	Ritilä	2
		0,7–0,8		
		Valmista taikina kulhossa ja peitä se muovikelmulla. Aseta se pellin keskelle. Ensimmäinen asetus on pizza- ja kakkutaikinalle ja toinen leipätaikinalle.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 55 2015-05-18 3:31:24

Älykkäät valmistustoiminnot

Koekeittiössä testatut ruuat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti.

1. Leipominen

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

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pienet kakut	Yleispelti	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Murokakku	Yleispelti	1+4		140	28-33
Rasvaton sokerikakku	Ritilä + irtopohjavuoka (tumma, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa * (tummia, ø 20 cm)	1, diagonaalisesti		160	70–80
	Yleispelti + ritilä + 2 irtopohjavuokaa ** (tummia, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 56 2015-05-18 3:31:24

2. Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Vehnäpaahtoleipä	Ritilä	5		300 (enint.)	1–2
Hampurilaispihvit* (12 kpl)	Ritiläohjain + Yleispelti (nesteen keräämiseen)	4		300 (enint.)	1. 15–18 2. 5–8

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut $^{2}/_{3}$.

3. Paistaminen

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

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 57 2015-05-18 3:31:24

Älykkäät valmistustoiminnot

Usein käytettyjen automaattiohjelmien reseptejä

Perunagratiini

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

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

Vihannesgratiini

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 58 2015-05-18 3:31:25

Lasagne

Ainekset 2 rkl oliiviöljyä, 500 g jauhettua naudanlihaa, 500 ml tomaattikastiketta, 100 ml lihalientä, 150 g kuivia lasagnelevyjä, 1 sipuli (silputtuna), 200 g juustoraastetta, 1 rkl kuivattua persiljaa, oreganoa ja basilikaa

Ohjeet Valmistele tomaatti-jauhelihakastike. Kuumenna öljy paistinpannussa, kypsennä jauhettua naudanlihaa ja silputtua sipulia n. 10 minuuttia, kunnes ne ovat ruskistuneet kunnolla. Kaada päälle tomaattikastike ja lihaliemi ja lisää kuivatut yrtit. Kiehauta ja keitä 30 minuuttia hämmentäen.
Kypsennä lasagne sen pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Aseta lasagnea, jauhelihakastiketta ja juustoa kerroksittain ja toista. Ripottele jäljelle jäävä juusto lasagnen pinnalle tasaisesti ja paista.

Omenapiirakka

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 59 2015-05-18 3:31:25

Älykkäät valmistustoiminnot

Quiche lorraine -kinkkupiirakka

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

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

Hedelmämurut

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

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

Kotitekoinen pizza

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 60 2015-05-18 3:31:25

Paahdettu naudan ulkofilee

Ainekset 1 kg naudan ulkofileetä, 5 g suolaa, 1 g pippuria, 3 g rosmariinia ja timjamia

Ohjeet Mausta liha suolalla, pippurilla ja rosmariinilla ja laita se jääkaappiin tunniksi. Aseta ritiläohjaimelle. Työnnä uuniin ja paista.

Paahdetut lampaankyljykset yrteillä höystettyinä

Ainekset 1 kg lampaankyljyksiä (6 kpl), 4 suurta valkosipulinkynttä (murskattuina), 1 rkl tuoretta timjamia (murskattuna), 1 rkl tuoretta rosmariinia (murskattuna), 2 rkl suolaa, 2 rkl oliiviöljyä

Ohjeet Sekoita suola, valkosipuli, yrtit ja ruokaöljy keskenään ja lisää joukkoon lampaanliha. Käännä lihaa ja jätä huoneenlämpöön vähintään 30 minuutiksi tai tunniksi.

Porsaan kylkirivi

Ainekset 2 porsaan kylkiluuriviä, 1 rkl mustaapippuria, 3 laakerinlehteä, 1 sipuli (silputtuna), 3 valkosipulinkynttä (silputtuina), 85 g fariinisokeria, 3 rkl worcesterkastiketta, 2 rkl tomaattipyreetä, 2 rkl oliiviöljyä

Ohjeet Tee grillikastike. Kuumenna öljy kasarissa ja lisää sipuli. Paista, kunnes sipuli pehmenee, ja lisää muut ainekset. Pariloi, laske lämpöä ja anna kiehua 30 minuuttia, kunnes seos saostuu. Marinoi kylkiä grillikastikkeessa vähintään 30 minuuttia tai tunti.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 61 2015-05-18 3:31:25

Huolto

Puhdistaminen

⚠ VAROITUS

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

Uunin sisäosat

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

Ulkopinnat

Puhdista uunin ulkopinnat, esimerkiksi luukku, kahva ja näyttö, puhtaalla liinalla ja joko miedolla pesuaineella tai lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla pyyhkeellä. Laitteen ulkopinnoille ja erityisesti sen kahvan ympärille saattaa kertyä rasvaa ja likaa laitteesta tulevan kuuman ilman vuoksi. Suosittelemme puhdistamaan kahvan jokaisen käyttökerran jälkeen.

Lisätarvikkeet

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

Katalyysiemaloitu pinta (vain soveltuvissa malleissa)

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

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

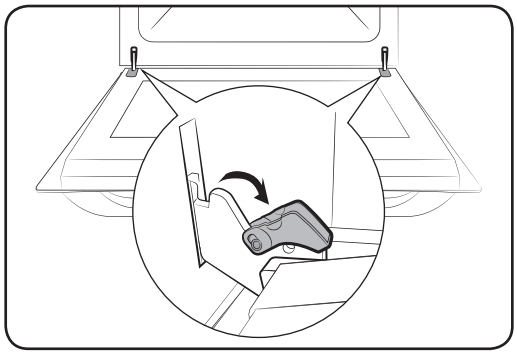
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 62 2015-05-18 3:31:25

Luukku

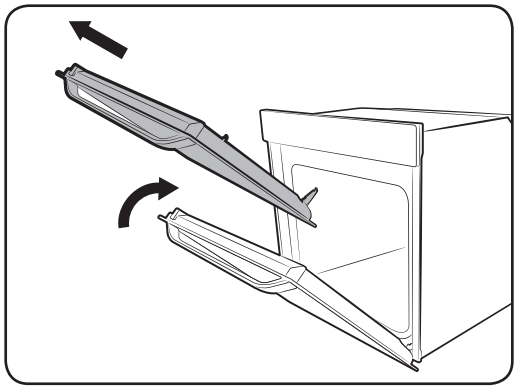
Uunin luukkua ei saa irrottaa muutoin kuin sen puhdistamista varten. Irrota luukku puhdistamista varten noudattamalla näitä ohjeita.

⚠ VAROITUS

Luukku on painava.

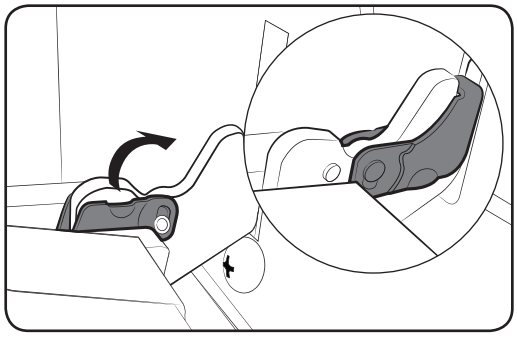


1. Avaa luukku ja avaa molempien saranoiden vivut.



2. Sulje luukkua noin 70 astetta. Kannattele luukkua molemmin käsin sen reunoilta ja nosta ja vedä sitä ylöspäin, kunnes saranat irtoavat paikoiltaan.

3. Puhdista luukku saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.



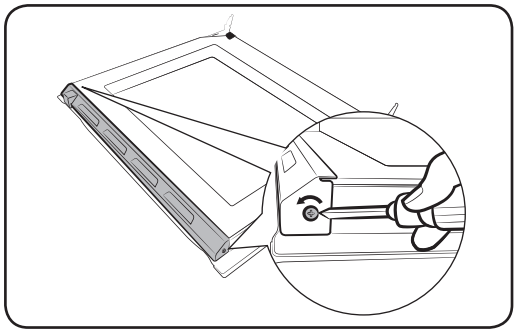
4. Kun olet valmis, aseta luukku takaisin paikoilleen noudattamalla yllä olevien ohjeiden vaiheita 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että molempien puolien vivut ovat kiinni saranoissa.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 63 2015-05-18 3:31:25

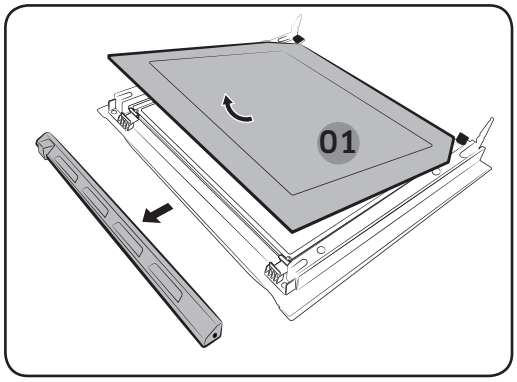
Huolto

Luukun lasi

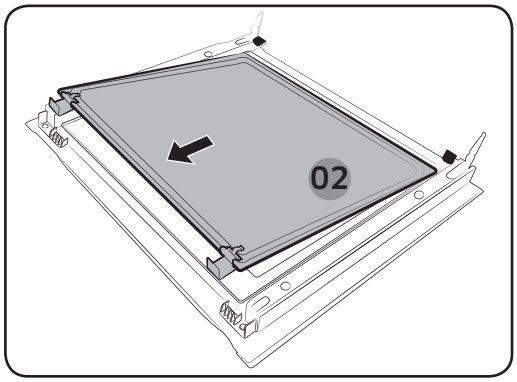
Uunin luukussa on mallista riippuen 3-4 päällekkäistä lasilevyä. Luukun lasia ei saa irrottaa muutoin kuin sen puhdistamista varten. Irrota luukun lasi puhdistamista varten noudattamalla näitä ohjeita.



1. Poista vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit ruuvimeisselillä.

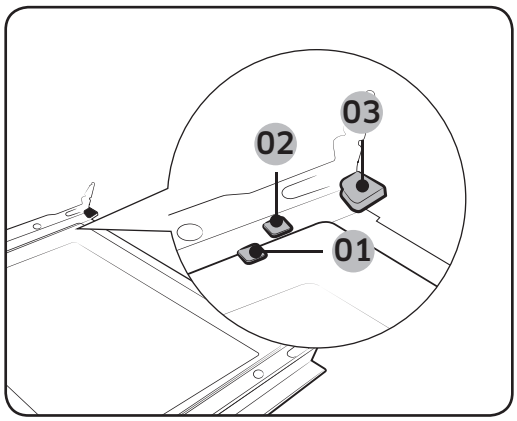


2. Irrota suojukset nuolen osoittamassa suunnassa.
3. Irrota ensimmäinen lasilevy luukusta.



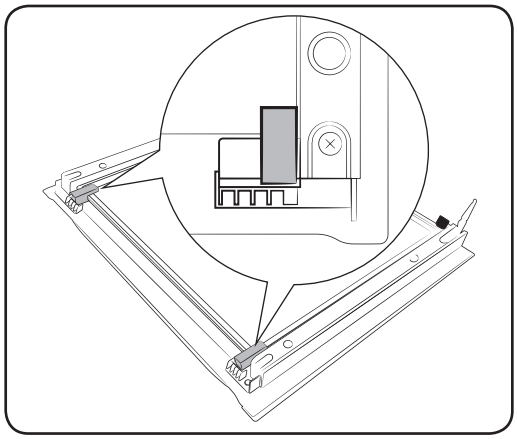
4. Irrota toinen lasilevy luukusta nuolen osoittamassa suunnassa.
5. Puhdista lasit saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 64 2015-05-18 3:31:25



01 Kiinnike 1
02 Kiinnike 2
03 Kiinnike 3

6. Kun olet valmis, kiinnitä lasilevyt takaisin paikoilleen seuraavasti:
- Aseta lasilevy 2 kiinnikkeiden 1 ja 2 väliin, ja lasilevy 1 kiinnikkeeseen 3, tässä järjestyksessä.



7. Varmista, että lasin kumit pysyvät paikoillaan ja tukevat lasilevyä kunnolla.
8. Asenna luukku takaisin paikoilleen noudattamalla ohjeiden vaiheita 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.

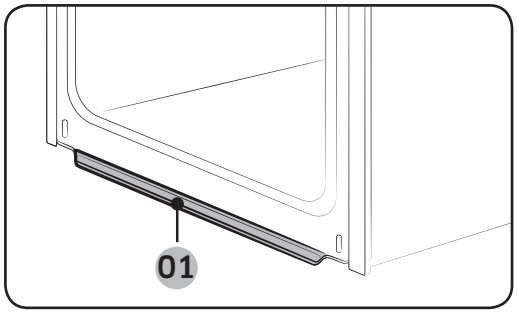
⚠ VAROITUS

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 65 2015-05-18 3:31:26

Huolto

Vedenkeräin



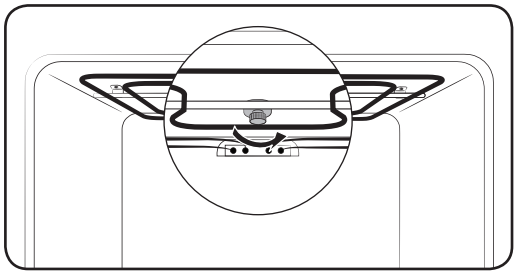
01 Vedenkeräin

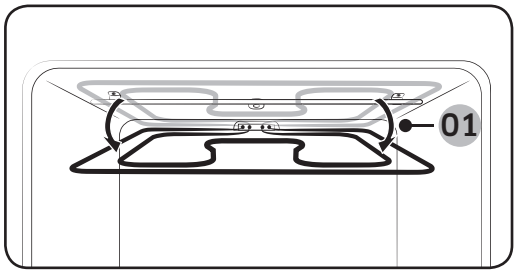
Vedenkeräin kerää itseensä valmistuksen aikana syntyneen ylimääräisen kosteuden ja ruoantähteet. Tyhjennä ja puhdista vedenkeräin säännöllisesti.

⚠ VAROITUS

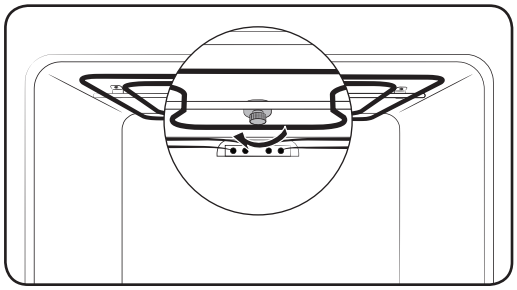
Jos havaitset vuodon vedenkeräimessä, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Katto (vain soveltuvissa malleissa)





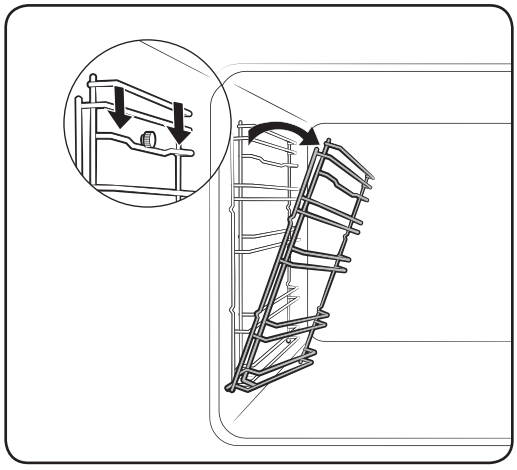
01 Noin 12 º



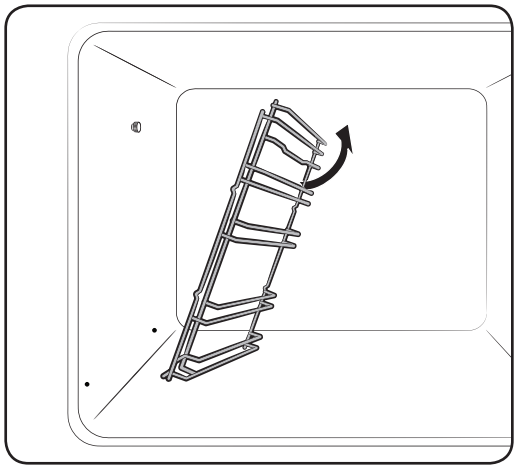
1. Laske grillivastus alas. Tee tämä kääntämällä kiinnitysmutteria vastapäivään samalla, kun kannattelet grillivastusta kädelläsi. Grillivastus ei ole irrotettava osa. Älä paina grillivastusta väkisin alas.
2. Puhdista uunin katto saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.
3. Kun olet valmis, aseta grillivastus takaisin paikoilleen ja käännä kiinnitysmutteria myötäpäivään.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 66 2015-05-18 3:31:26

Sivuohjaimet (vain soveltuvissa malleissa)



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



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

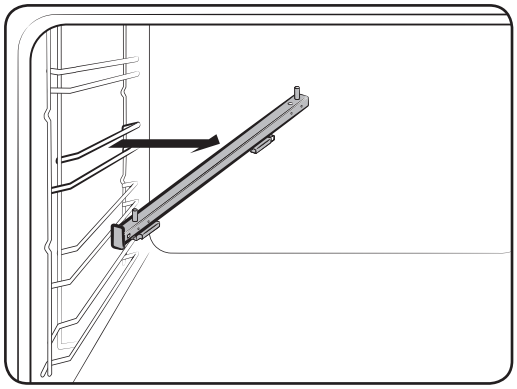
HUOM.

Uuni toimii, vaikka sivuohjaimet ja ritilät eivät ole paikoillaan.

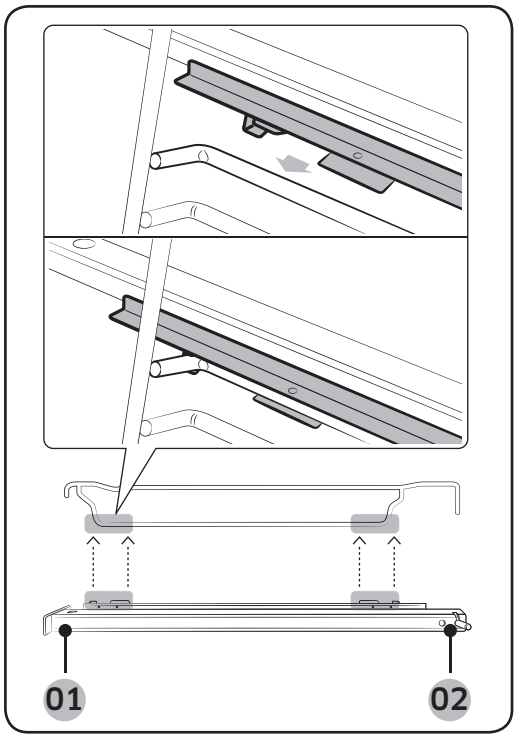
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 67 2015-05-18 3:31:26

Huolto

Teleskooppiohjaimet (vain soveltuvissa malleissa)



1. Paina vasemmanpuoleisen sivuohjaimen kiskon yläosaa varovasti ja irrota ohjain nuolen osoittamassa suunnassa.
2. Irrota oikeanpuoleinen kisko toistamalla yllä mainittu toimenpide oikeassa sivuohjaimessa.
3. Puhdista vasemman- ja oikeanpuoleiset teleskooppiohjaimet saippuavedellä ja liinalla.



01 Etuosa
02 Takaosa

4. Kun olet puhdistanut teleskooppiohjaimet, kiinnitä ne takaisin paikoilleen toistamalla yllä olevien ohjeiden vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.
   Varmista, että kiskojen etu- ja takakiinnikkeet kiinnittyvät sivuohjaimiin.

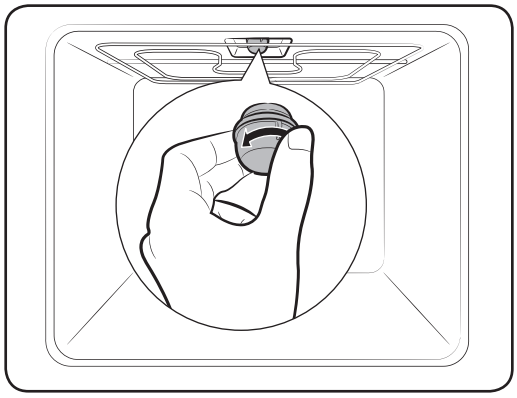
HUOM.

Suosittelemme käyttämään teleskooppiohjainta sivuohjaimen tasolla 3.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 68 2015-05-18 3:31:27

Vaihtaminen

Lamput



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

⚠ VAROITUS

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 69 2015-05-18 3:31:27

Vianmääritys

Tarkistettavat kohdat

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

Ongelma	Syy	Toimenpide
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	• Painikkeiden välissä on likaa.	• Poista lika ja yritä uudelleen.
	• Kosketusnäytöllinen malli: laitteen ulkopinnalla on kosteutta.	• Poista kosteus ja yritä uudelleen.
	• Lukitustoiminto on käytössä.	• Tarkista, onko lukitustoiminto käytössä.
Aikaa ei näytetä.	• Virransyöttö on katkaistu.	• Tarkista, tuleeko laitteeseen virtaa.
Uuni ei toimi.	• Virransyöttö on katkaistu.	• Tarkista, tuleeko laitteeseen virtaa.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	• Virtajohto on irrotettu pistorasiasta.	• Kytke virta uudelleen käyttöön.
Uuni sammuu käytön aikana.	• Valmistus on kestänyt pitkään.	• Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käytössä pitkään.
	• Puhallin ei toimi.	• Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	• Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä.	• Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	• Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	• Käytä yhtä pistoketta.
Uuniin ei tule virtaa.	• Virransyöttö on katkaistu.	• Tarkista, tuleeko laitteeseen virtaa.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	• Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä.	• Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
Luukku ei aukea kunnolla.	• Luukun ja laitteen rungon väliin on päässyt ruoantähteitä.	• Puhdista uuni hyvin ja avaa luukku uudelleen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 70 2015-05-18 3:31:27

Ongelma	Syy	Toimenpide
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	• Lamppu syttyy ja sammuu.	• Lamppu sammuu virransäästösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. • Voit sytyttää sen uudelleen painamalla uunin valopainiketta.
	• Lampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana.	• Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uuni aiheuttaa sähköiskuja.	• Virransyöttöä ei ole maadoitettu oikein.	• Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.
	• Pistorasiaa ei ole maadoitettu.	
Laitteesta tippuu vettä.	• Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole toimintahäiriö.	• Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.		
Uuniin jää vettä.		
Uunin sisätilojen kirkkaus vaihtelee.	• Kirkkaus vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti.	• Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	• Puhallin toimii automaattisesti jonkin aikaa uunin sisätilojen tuulettamiseksi.	• Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Uuni ei kuumene.	• Luukku on auki.	• Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen.
	• Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein.	• Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvaavassa luvussa kerrotulla tavalla.
	• Sulake on palanut tai suojakytkin lauennut.	• Vaihda sulake tai vapauta suojakytkin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 71 2015-05-18 3:31:27

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunista tulee savua käytön aikana.	• Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta.	• Lämmittimestä saattaa tulla savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2–3 käyttökerran jälkeen.
	• Lämmittimessä on ruokaa.	• Anna uunin jäähtyä riittävästi ja poista lämmittimeen tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	• Uunissa on muovinen tai muu sellainen astia, joka ei kestä kuumuutta.	• Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	• Luukkua on avottu usein valmistuksen aikana.	• Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availet luukkua usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
Höyrytyksen aikana kuuluu kiehuvan veden poreilua.	• Tämä johtuu siitä, että höyrylämmitin lämmittää vettä.	• Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Höyrytys ei toimi.	• Vesisäiliössä ei ole vettä.	• Lisää vettä vesisäiliöön ja yritä uudelleen.
Vesihöyrypuhdistus ei toimi.	• Tämä johtuu siitä, että lämpötila on liian korkea.	• Anna uunin jäähtyä ja käytä toimintoa sen jälkeen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 72 2015-05-18 3:31:27

Näyttökoodit

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

Koodi	Merkitys	Toimenpide
C-20	Tunnistimessa on vikaa	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja kytke virta uudelleen käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tämä näytetään vain EEPROMin luku- ja kirjoitustoimintojen aikana	
C-70	Höyrytykseen liittyvät ongelmat	
C-72		
C-F0	Piirilevyn ja alipiirilevyn välinen tiedonsiirto ei onnistu	
C-F2	Tämä näytetään, kun kosketus-IC:n ja pää- tai ali-MiCOM-releen välillä on jatkuva tiedonsiirto-ongelma	Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, katkaise virransyöttö täysin vähintään 30 sekunniksi ja kytke virta uudelleen käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
C-d0	Painikeongelma Tämä näytetään, kun painiketta pidetään painettuna jonkin aikaa.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niissä tai niiden lähettyvillä ei ole vettä. Sammuta uuni ja yritä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
S-01	Turvakatkaisu Uuni on ollut pitkään käytössä tietyssä lämpötilassa. • Alle 105 °C: 16 tuntia • 105 °C –240 °C: 8 tuntia • 245 °C – enimmäislämpötila: 4 tuntia	Kyseessä ei ole vika. Sammuta ja tyhjennä uuni. Yritä sen jälkeen uudelleen tavalliseen tapaan.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 73 2015-05-18 3:31:27

Liite

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG
Mallitunniste	NV73J7740RS
Uunin sisätilan energiatehokkuusindeksi (sisätilan EEI)	81,4
Uunin sisätilan energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana tavanomaisessa tilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,95 kWh/ohjelma
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana puhallintilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,70 kWh/ohjelma
Sisätilojen määrä	1
Sisätilan lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö
Sisätilan tilavuus (V)	73 l
Uunin tyyppi	Kalusteuuni
Laitteen paino (M)	40,8 kg

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

Virransäästövinkit

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_FI.indd 74 2015-05-18 3:31:27

Muistiinpanoja

SAMSUNG

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

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

DG68-00614D-01

Indbygningsovn

Bruger- og installationsvejledning

NV73J7740RS

Indhold

Brug af denne brugervejledning **4**

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning: 4

Sikkerhedsvejledning **5**

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 5
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr) 9
Funktionen til automatisk energibesparelse 9

Installation **10**

Indeholdte dele 10
Strømtilslutning 12
Montering i skab 13

Før du går i gang **16**

Startindstillinger 16
Luft fra ny ovn 17
Smart sikkerhedsmekanisme 17
Glat dørlukning (blid, sikker og stille) 17
Tilbehør 18
Mekanisk lås 20
Vandbakke 21

Brug **22**

Betjeningspanel 22
Almindelige indstillinger 23
Tilstand 29
Specialfunktion 34
Automatisk tilberedning 35
Rengøring 36
Timer 40
Lyd Til/Fra 40

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 2 2015-05-18 3:30:42

Smart tilberedning **41**

Manuel tilberedning 41
Programmer til automatisk tilberedning 50
Testmåltider 56
Samling af ofte anvendte opskrifter fra automatisk tilberedning 58

Vedligeholdelse **62**

Rengøring 62
Udskiftning 69

Fejlfinding **70**

Kontrolpunkter 70
Informationskoder 73

Tillæg **74**

Produktdataark 74

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 3 2015-05-18 3:30:42

Brug af denne brugervejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra SAMSUNG.
Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.
Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidig brug.

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

⚠ ADVARSEL

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

⚠ FORSIGTIG

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

BEMÆRK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 4 2015-05-18 3:30:42

Sikkerhedsvejledning

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

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

⚠ ADVARSEL

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

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

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

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

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

Fastgørelsesmetoden er ikke afhængig af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 5 2015-05-18 3:30:42

Sikkerhedsvejledning

Hvis dette apparat har damp- eller selvrensende funktion, skal overskydende spild fjernes inden rengøring, og alle køkkenredskaber skal fjernes fra ovnen under damprengøring eller selvrensning. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

Hvis dette apparat har selvrensende funktioner, kan overflader under selvrensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

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

En damprenser ikke må anvendes.

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

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

**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 instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn uden overvågning.

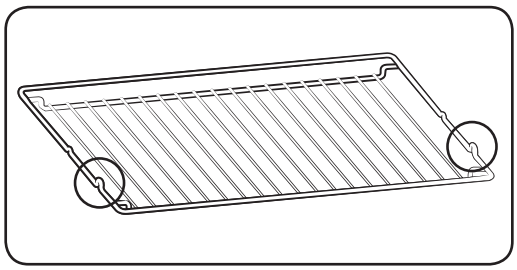
På eksterne overflader kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 6 2015-05-18 3:30:42

Lågen 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.



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

⚠ **FORSIGTIG**

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

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

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

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

Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.

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

Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.

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

Hvis dette apparat har en funktion til damptilberedning: Brug ikke denne enhed, hvis vandforsyningsbeholderen er beskadiget. (Kun model med dampfunktion)

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

Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.

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

Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 7 2015-05-18 3:30:42

Sikkerhedsvejledning

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

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

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

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

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

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

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

Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

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

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

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

Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.

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

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

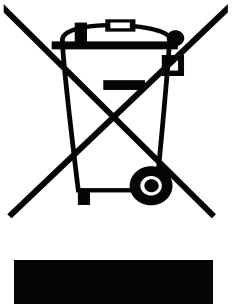
Brug ikke unødvendig kraft, når du åbner lågen.

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 8 2015-05-18 3:30:42

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 oplysninger 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.

Funktionen til automatisk energibesparelse

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 9 2015-05-18 3:30:42

Installation

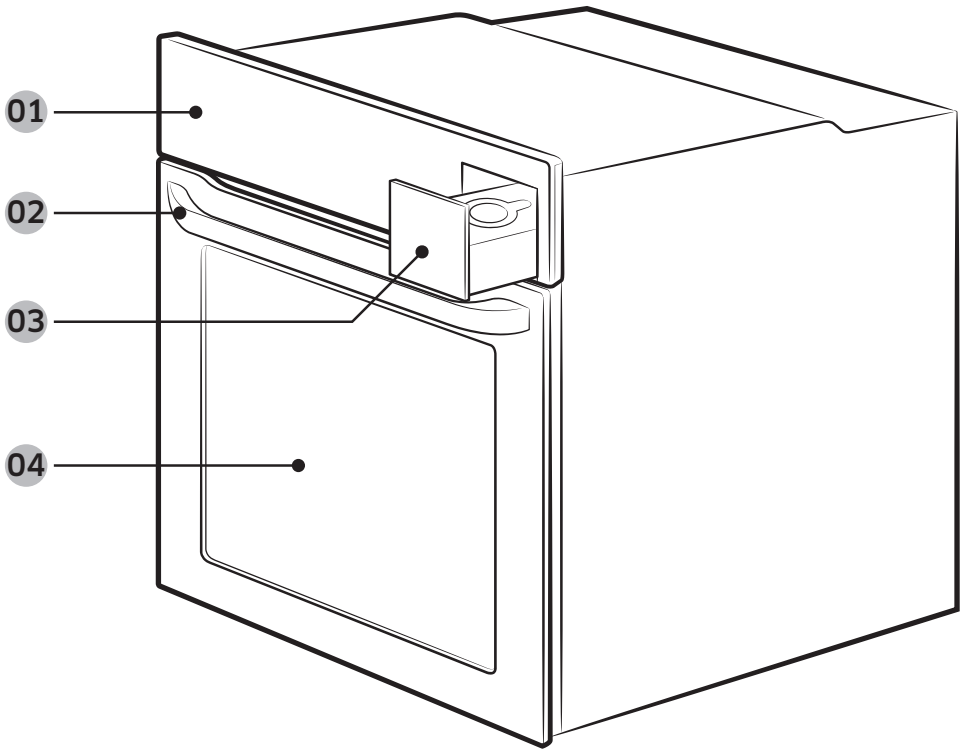
⚠ ADVARSEL

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

Indeholdte dele

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

Ovn - Overblik



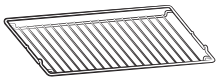
01 Betjeningspanel **02** Lågehåndtag **03** Vandbakke

04 Låge

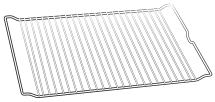
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 10 2015-05-18 3:30:42

Tilbehør

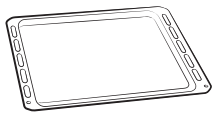
Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



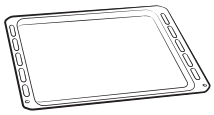
Rist



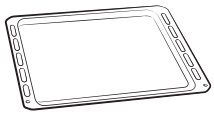
Ristindsats *



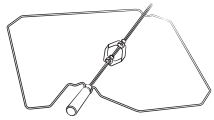
Bageplade *



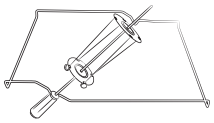
Universalplade *



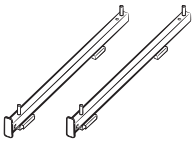
Ekstra dyb plade *



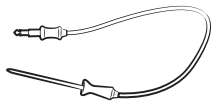
Grillspyd *



Grillspyd og kødholder *



Teleskopskinne *



Stegetermometer *

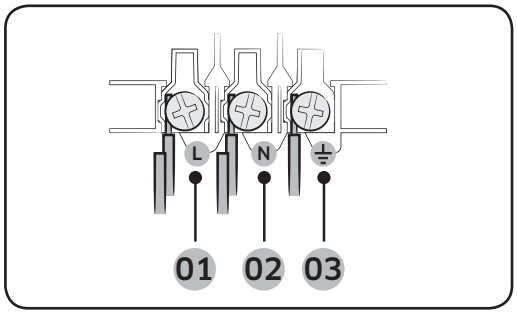
BEMÆRK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 11 2015-05-18 3:30:43

Installation

Strømtilslutning



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

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

Mærkestrøm (A)	Minimum tværsnitsareal
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

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

⚠ ADVARSEL

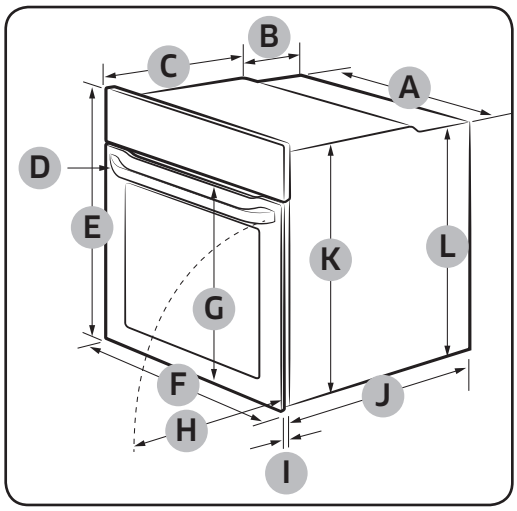
Undgå at træde på eller sno ledningerne under monteringen, og sørg for, at de ikke er nærheden af varmeudledende dele af ovnen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 12 2015-05-18 3:30:43

Montering i skab

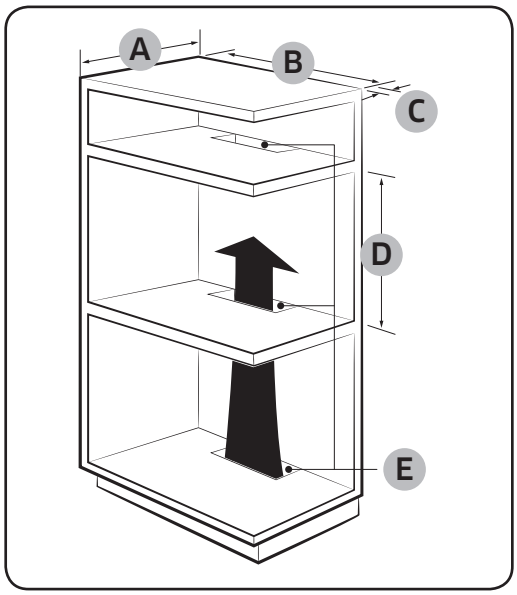
Hvis ovnen skal monteres i et indbygningsskab, skal skabets plastikoverflader og dele med bindemiddel være varmeresistente op til 90 °C, og tilstødende møbler skal være varmeresistente op til 75 °C. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler, der er opstået som følge af varmeudledning fra ovnen.
Ovnen skal være korrekt ventileret. Der skal være en ventilationsåbning på ca. 50 mm mellem den nederste hylde i skabet og bagvæggen. Hvis du monterer ovnen under et komfur, skal du følge monteringsvejledningen for komfuret.

Nødvendige mål ved montering



Ovn (mm)

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



Indbygningsskab (mm)

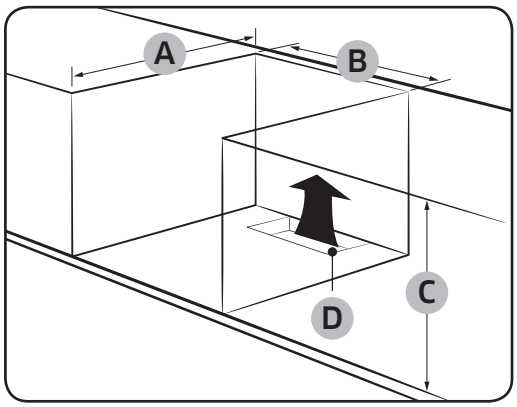
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

BEMÆRK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 13 2015-05-18 3:30:43

Installation



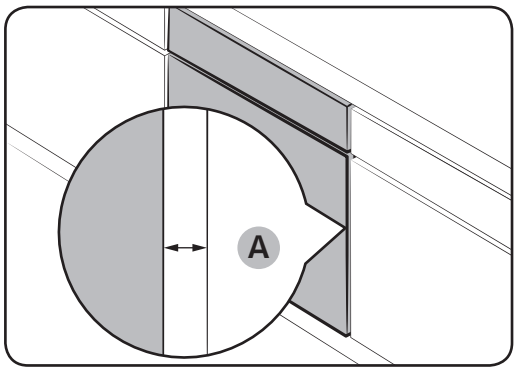
Skab under vask (mm)

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

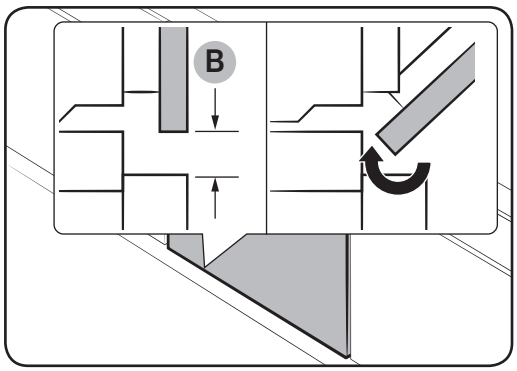
BEMÆRK

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

Installation af ovnen

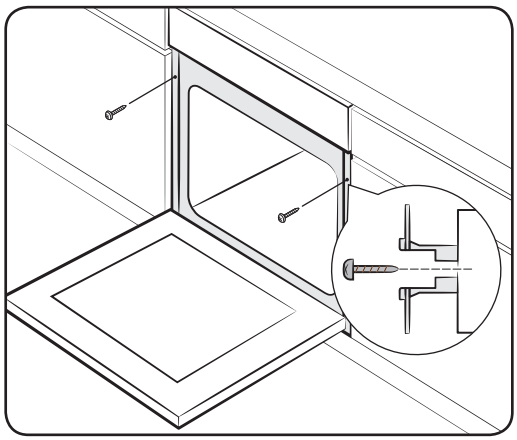


Sørg for, at der er et mellemrum **(A)** på mindst 5 mm mellem ovnen og skabets sider.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 14 2015-05-18 3:30:44



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

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

⚠ ADVARSEL

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

BEMÆRK

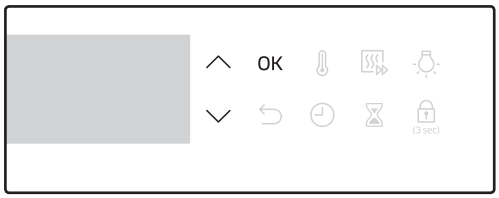
Forskellige ovnmodeller ser forskellige ud.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 15 2015-05-18 3:30:44

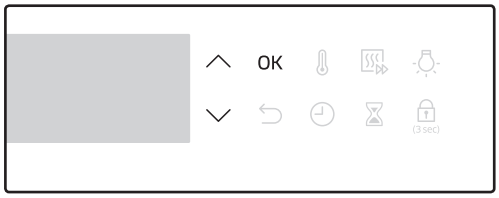
Før du går i gang

Startindstillinger

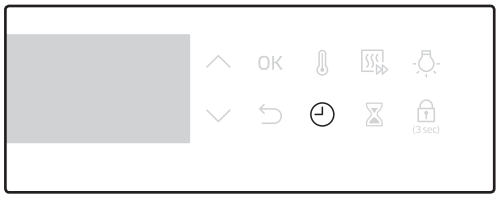
Når du tænder for ovnen første gang, vises standardtiden som “12:00” på displayet, og timeelementet (“12”) blinker. Følg trinnene herunder for at indstille aktuel tid.



1. Brug pileknapperne til at indstille timen, og tryk derefter på **OK**. Minutelementet blinker.



2. Brug pileknapperne til at indstille minuttet, og tryk derefter på **OK**.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 16 2015-05-18 3:30:44

Luft fra ny ovn

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

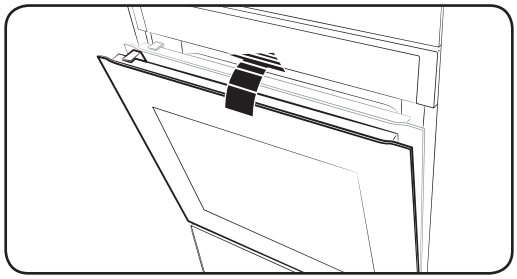
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Kør ovnen med varmluft 200 °C eller ved almindelig varme på 200 °C i en time. På denne måde fjernes alle eventuelle produktionsrester i ovnen.
3. Sluk ovnen bagefter.

Smart sikkerhedsmekanisme

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

Glat dørlukning (blid, sikker og stille)

Samsungs indbygningsovn indeholder en glat dørlukning, der blidt, sikkert og stille lukker døren.
Ved lukning af døren fanger de specialdesignede hængsler døren et par centimeter før den endelige position. Dette er det perfekte touch for forøget komfort, så døren kan lukkes stille og blidt. (Tilgængeligheden af denne funktion afhænger af ovnmodellen.)



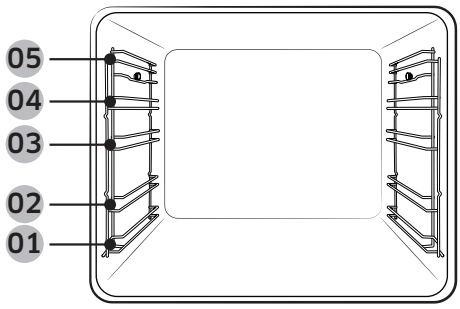
Lågen lukker langsomt ved omkring 15 grader og er fuldstændigt lukket i løbet af ca. 5 sekunder.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 17 2015-05-18 3:30:44

Før du går i gang

Tilbehør

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



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

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

Grundlæggende brug

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

Rist	Risten er beregnet til grill og stegning. Sæt trådristen på plads med de udstikkende dele (stoppere på begge sider) mod fronten
Ristindsats *	Ristindsatsen kan anvendes sammen med pladen og forhindrer, at der drypper væsker ned på ovnens bund.
Bageplade *	Bageplade (dybde: 20 mm) bruges til at bage kager, småkager og andet bagværk. Vend den skrå kant fremad.
Universalplade *	Universalpladen (dybde: 30 mm) bruges til bagning og stegning. Brug ristindsatsen til at forhindre, at der drypper væske ned på ovnens bund. Vend den skrå kant fremad.
Ekstra dyb plade *	Ekstra dyb plade (dybde: 50 mm) bruges til stegning med eller uden ristindsats. Vend den skrå kant fremad.
Grillspyd *	Grillspyddet anvendes til grilning af fødevarer, f.eks. kylling. Brug kun grillspyddet i enkelttilstand i rille 4, hvor adapteren til grillspyddet er tilgængelig. Skru håndtaget af for at fjerne det under grilning.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 18 2015-05-18 3:30:44

Grillspyd og kødholder *	Anbring pladen i risterille 1 for at opsamle stegesaft, eller i bunden af ovnen, hvis du tilbereder store mængder kød. Det anbefales at bruge grillspyd til kød, der vejer mindre end 1,5 kg. **1.** Sæt grillspyddet i kødet. Skru håndtaget mod den stumpe ende for bedre at kunne indsætte grillspyddet. **2.** Læg forkogte kartofler og grøntsager omkring kødet. **3.** Anbring stativet i midterste position med "V"-formen fremad. Placer spyddet i stativet med den spidse ende bagud, og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets stumpe ende skal hvile på "V"-formen. (Spyddet har to små hanke, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Hankene fungerer også som greb på håndtaget). **4.** Skru håndtaget af før tilberedningen startes. **5.** Efter tilberedningen skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.
Teleskopskinner *	Brug teleskopskinnepladen til at indsætte pladen på følgende måde: **1.** Træk skinnepladen ud af ovnen. **2.** Anbring pladen på skinnepladen, og skub skinnepladen ind i ovnen. **3.** Luk ovnlågen.
Stegetermometer *	Stegetermometeret måler den indvendige temperatur i det kød, der tilberedes. Anvend kun det stegetermometer, der følger med ovnen.

BEMÆRK

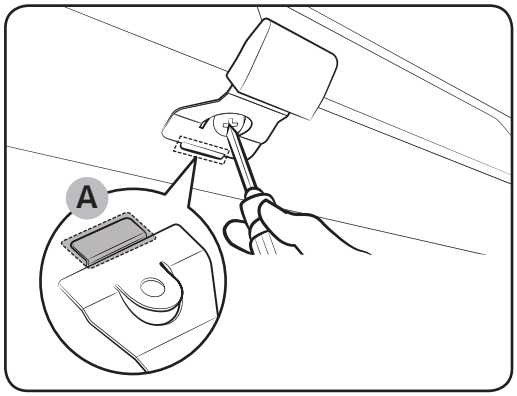
Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 19 2015-05-18 3:30:45

Før du går i gang

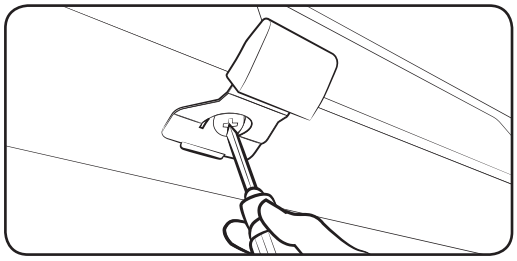
Mekanisk lås

Montering



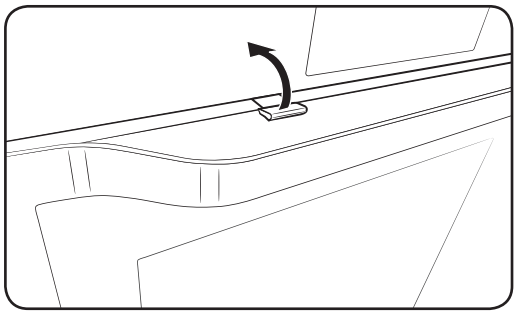
1. Sæt den tynde del **(A)** af den mekaniske lås ind i den tilsvarende spalte på håndtagslåsen som vist.
2. Spænd skruen på håndtagslåsen.

Afmontering



- Løsn og fjern skruen fra håndtagslåsen.

Lås/lås op

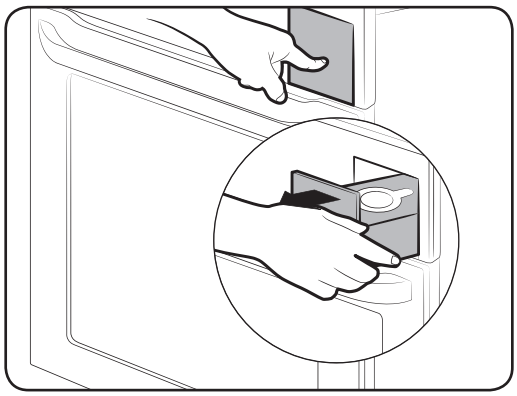


- Åbn lågen ved at løfte håndtagslåsen let, så lågen låses op. Åbn derefter lågen.
- Lås lågen ved blot at lukke lågen. Den mekaniske lås låser automatisk lågen.

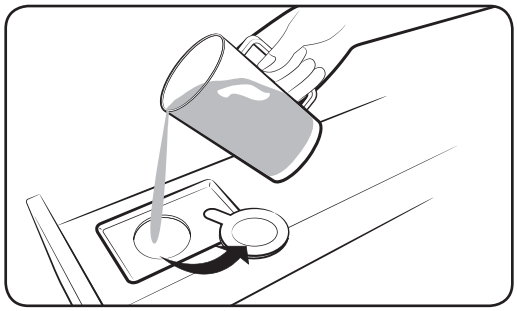
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 20 2015-05-18 3:30:45

Vandbakke

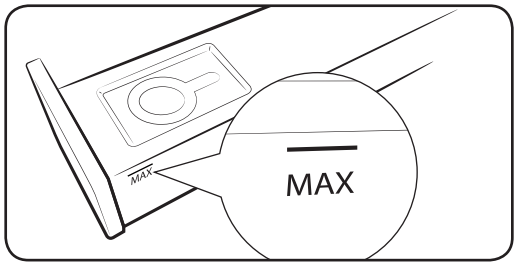
Vandskuffen er beregnet til dampfunktioner. Fyld den med vand før damptilberedning.



1. Vandbakken er placeret i øverste højre hjørne. Skub bakken ind for at åbne og fjerne den.

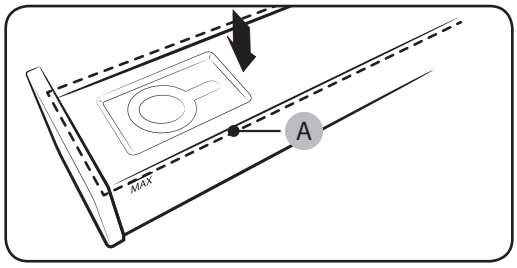


2. Åbn bakkens låg, og påfyld bakken med 500 ml postevand.
3. Luk låget, og skub bakken ind igen.



BEMÆRK

Undgå at overskride maks.-strengen.



BEMÆRK

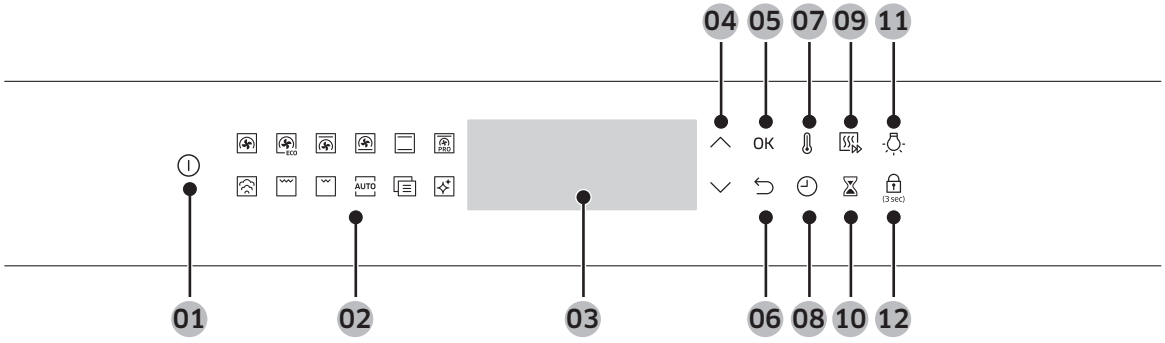
Sørg for at lukke det øverste rum (A) eller vandbakken, inden du bruger ovnen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 21 2015-05-18 3:30:45

Brug

Betjeningspanel

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



01 Strøm	Tryk for at tænde ovnen Hold inde i 1 sekund for at slukke den.
02 Funktionspanel	Tryk for at vælge en ønsket tilberedningstilstand eller -funktion.
03 Display	Viser nødvendige informationer for de valgte tilstande eller indstillinger.
04 Op/ned	Anvend til at justere indstillingsværdien for dit valg.
05 OK	Tryk for at bekræfte dine indstillinger.
06 Tilbage	Annullerer aktuelle indstillinger og går tilbage til hovedskærmen.
07 Temperatur	Brug til at indstille temperaturen.
08 Tilberedningstid	Tryk for at indstille tilberedningstiden.
09 Hurtig forvarmning	Hurtig forvarmning opvarmer hurtigt ovnen til en indstillet temperatur. • Tryk for at aktivere eller deaktivere muligheden Hurtig forvarmning. • Deaktiveret for temperaturer indstillet til mindre end 100 °C. • Hurtig forvarmning er kun mulig i relevante tilberedningstilstande og temperaturområder.
10 Timer	Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.
11 Ovnlys	Tryk for at slukke eller tænde det indvendige lys. Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen startes. Det slukkes automatisk efter en vis periode med inaktivitet for at spare på strømmen.
12 Børnesikring	For at forhindre uheld deaktiverer Børnesikring alle kontroller med undtagelse af knappen Tænd/sluk. Hold nede i 3 sekunder for at aktivere, eller hold nede i 3 sekunder igen for at deaktivere låsen på betjeningspanelet.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 22 2015-05-18 3:30:45

BEMÆRK

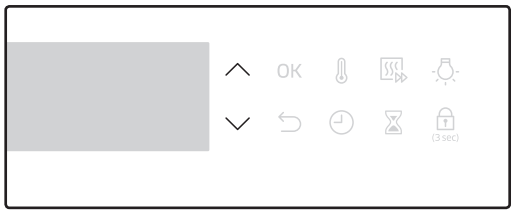
Hvis du trykker på displayet med plastik- eller ovnhandsker på, fungerer det muligvis ikke korrekt.

Almindelige indstillinger

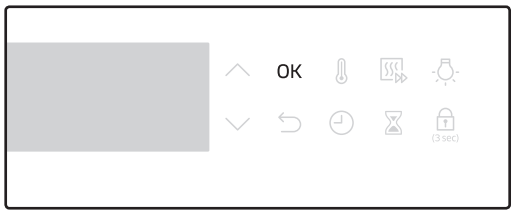
Normalt ændres standardtemperaturen og/eller tilberedningstiden for alle tilberedningstilstande. Følg nedenstående trin for at justere temperaturen og/eller tilberedningstiden for den valgte tilberedningstilstand.

Temperatur

1. På funktionspanelet skal du trykke for at vælge en tilberedningstilstand. Standardtemperaturen for hvert valg vises.



2. Brug knapperne ∧ / ∨ til at indstille temperaturen.



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

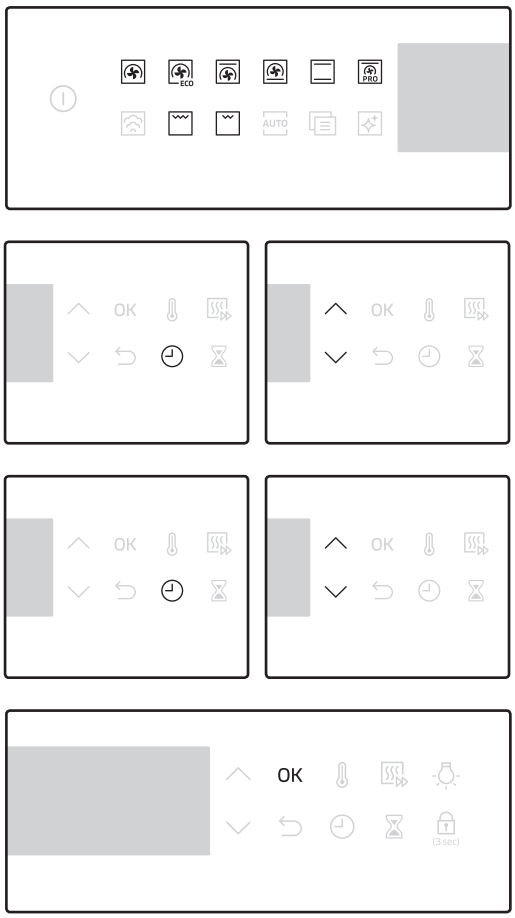
BEMÆRK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 23 2015-05-18 3:30:46

Brug

Tilberedningstid



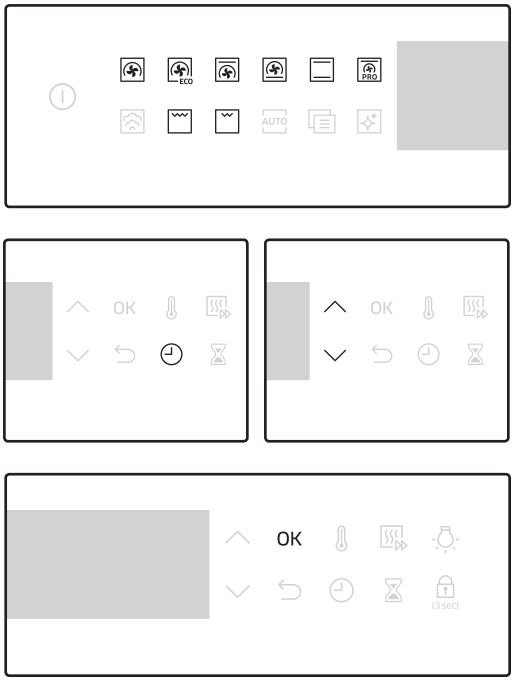
1. På funktionspanelet skal du trykke for at vælge en tilberedningstilstand.
2. Tryk på ⏲, og brug knapperne ∧ / ∨ til at indstille en ønsket tid.
3. Du kan også udsætte sluttidspunktet for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Tryk på ⏲, og brug ∧ / ∨ til at indstillet sluttidspunkt. Se **Udskudt sluttid** for flere informationer.
4. Tryk på **OK** for at bekræfte dine ændringer.

BEMÆRK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 24 2015-05-18 3:30:46

Sluttid



1. På funktionspanelet skal du trykke for at vælge en tilberedningstilstand.

2. Tryk på ⏲ to gange, og brug knapperne ∧ / ∨ til at indstille et ønsket sluttidspunkt.

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

BEMÆRK

For at ændre sluttidspunktet skal du trykke på ⏲ to gange og følge ovenstående trin.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 25 2015-05-18 3:30:46

Brug

Udsættelse af sluttidspunkt

Udsættelse af sluttidspunkt gør tilberedning meget nemt for dig.

Eksempel 1

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

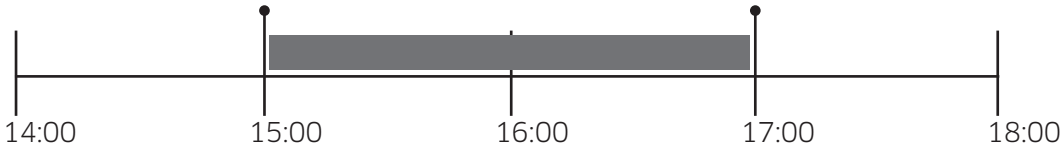
Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 1 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 18:00

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

Eksempel 2

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

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



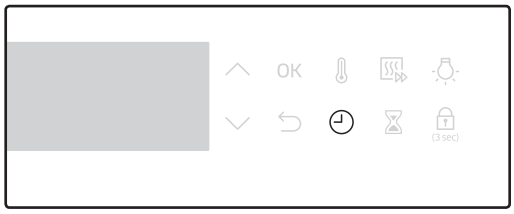
⚠ FORSIGTIG

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

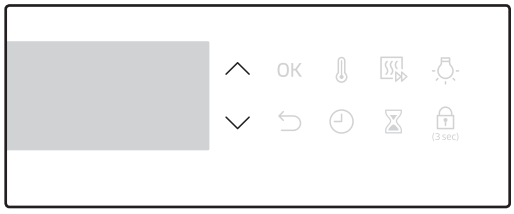
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 26 2015-05-18 3:30:46

Sådan slettes tilberedningstiden

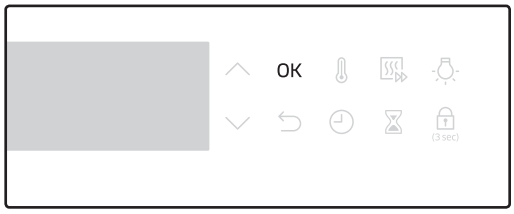
Du kan slette tilberedningstiden. Dette er praktisk, hvis du vil stoppe ovnen manuelt, når som helst under processen.



1. Tryk på ◴ for at få vist den resterende tilberedningstid, mens ovnen tilbereder.



2. Brug knapperne ∧ / ∨ til at indstille tilberedningstiden til “00:00”. Du kan også blot trykke på ⮌.



3. Tryk på **OK**. Ovnen fortsætter tilberedningen med den angivne temperatur uden at oplyse om klokkeslæt.

BEMÆRK

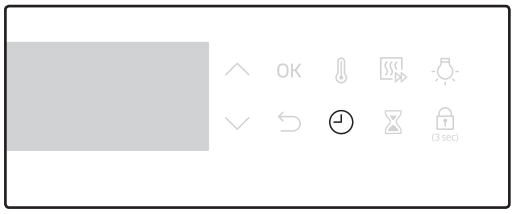
Hvis du har annulleret tilberedningstiden, skal du slukke ovnen manuelt, når tilberedningen er færdig.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 27 2015-05-18 3:30:46

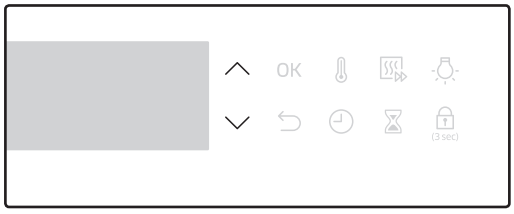
Brug

Sådan slettes sluttidspunktet

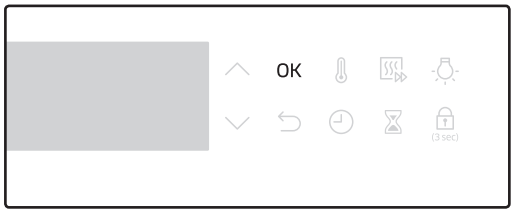
Du kan slette sluttidspunktet. Dette er praktisk, hvis du vil stoppe ovnen manuelt, når som helst under processen.



1. Tryk på ⏲ to gange for at få vist det angivne sluttidspunkt, mens ovnen tilbereder.



2. Brug knapperne ∧ / ∨ til at indstille sluttidspunktet til det aktuelle tidspunkt. Du kan også blot trykke på ⮌.

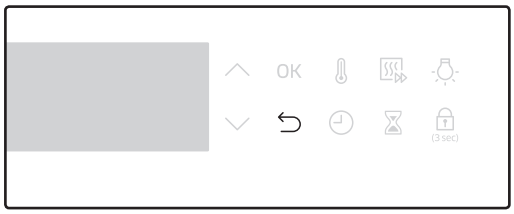


3. Tryk på **OK**. Ovnen fortsætter tilberedningen med den angivne temperatur uden at oplyse om klokkeslæt.

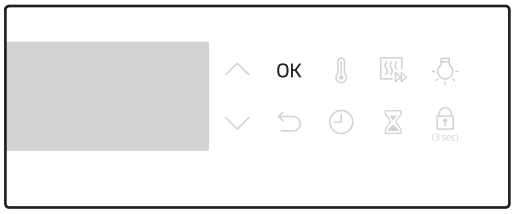
BEMÆRK

Hvis du har annulleret sluttidspunktet, skal du slukke ovnen manuelt, når tilberedningen er færdig.

Sådan stoppes tilberedningen



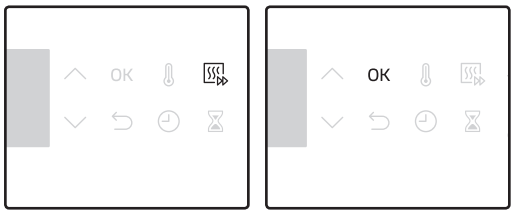
1. Tryk på ⮌, mens tilberedningen er i gang.

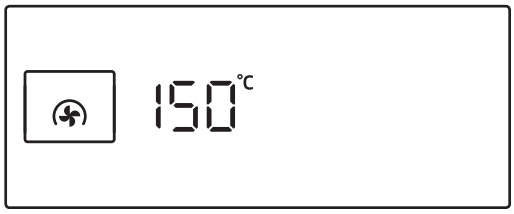


2. Tryk på **OK** for at annullere tilberedningen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 28 2015-05-18 3:30:47

Tilstand





1. På funktionspanelet skal du trykke for at vælge en tilberedningstilstand.
2. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. For flere oplysninger kan du se **Almindelige indstillinger**.
3. Du kan også forvarme ovnen hurtigt. For at gøre dette skal du trykke på og angive den ønskede temperatur. Den tilhørende indikator vises i displayet.
4. Tryk på **OK**, når du er færdig.

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

BEMÆRK

Du kan ændre tilberedningstiden og/eller temperaturen under tilberedning.

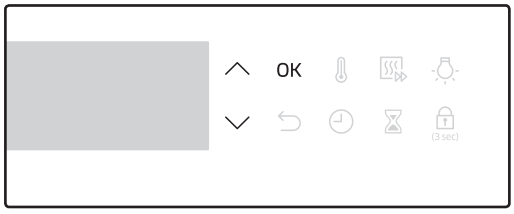
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 29 2015-05-18 3:30:47

Brug

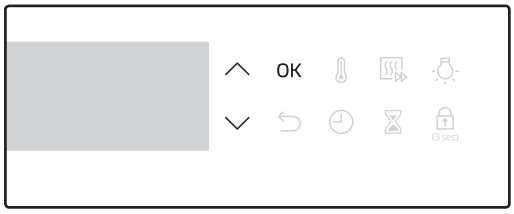
Damptilberedning

Ovnen er udstyret med Dampfunktion. Med funktionen Damptilberedning kan du bruge et større udvalg af opskrifter.

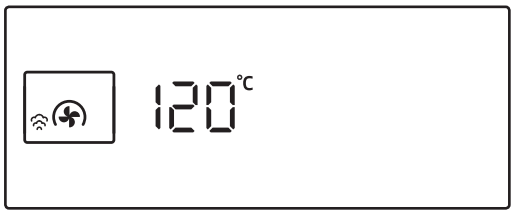
1. Fyld vandbakken med 500 ml vand.
2. Tryk på på funktionspanelet.



3. Brug knapperne ∧ / ∨ til at vælge en funktion. Tryk derefter på **OK**.



4. Brug knapperne ∧ / ∨ til at vælge et Dampniveau, og tryk derefter på **OK**.
5. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. For flere oplysninger kan du se Almindelige indstillinger.



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

BEMÆRK

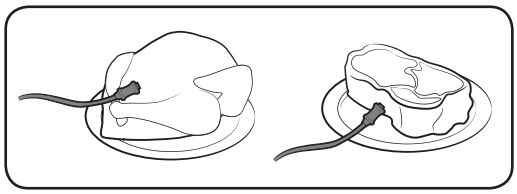
- Når Damp er aktiveret, og vandbakken løber tør, blinker indikatoren . Ovnen fortsætter med at fungere, men dampgeneratoren stopper, indtil du fylder vand i vandbakken.
- Når en dampfunktion er færdig, skal du tømme vandbakken, fordi det resterende vand kan påvirke andre tilberedningstilstande.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 30 2015-05-18 3:30:47

Tilberedning med stegetermometer

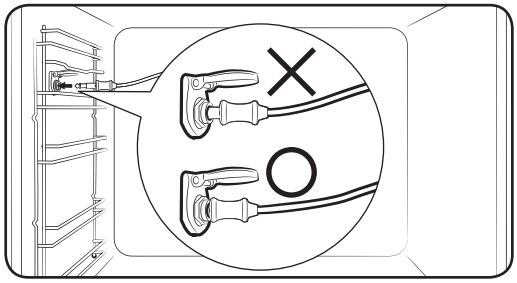
Stegetermometeret måler kødets indvendige temperatur, mens det tilberedes. Når temperaturen når måltemperaturen, stopper ovnen og afslutter tilberedningen.

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

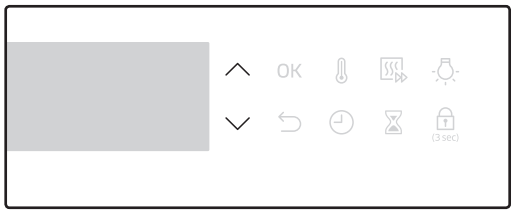


1. På funktionspanelet skal du trykke for at vælge en tilberedningstilstand.

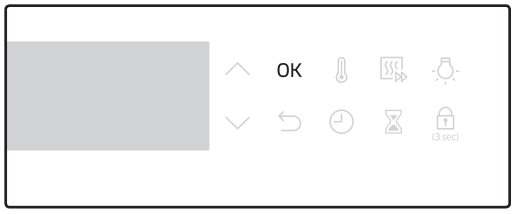
2. Sæt spidsen af stegetermometeret i midten af det kød, der skal tilberedes. Sørg for, at gummihåndtaget ikke er indsat i kødet.



3. Stik sensorstikket i stikket til venstre. Sørg for, at du ser stegetermometerindikatoren (🍖) med kødets aktuelle kernetemperatur på displayet.



4. Brug knapperne ∧ / ∨ til at indstille kødets indre temperatur.



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

⚠ ADVARSEL

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

BEMÆRK

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 31 2015-05-18 3:30:48

Brug

Tilberedningstilstande

Tilstand		Temperatur-område (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Hurtig forvarmning	Stegetermo-meter
	Varmluft	30-275	170	O	O
		Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til bagning og stegning i forskellige riller samtidig.			
	Konventionel	30-275	200	O	O
		Varmen udsendes fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.			
	Overvarme + varmluft	40-275	190	O	O
		Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til tilberedning af retter, der skal have en sprød overflade (f.eks. kød eller lasagne).			
	Undervarme + varmluft	40-275	190	O	O
		Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.			
	Stor grill	100-300	240	-	X
		Det store grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til bruning af overflader (f.eks. kød, lasagne eller gratin).			
	Øko-grill	100-300	240	-	X
		Det lille grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til fødevarer, der ikke skal have så meget varme, f.eks. fisk og flutes.			
	Forstegning	80-200	160	-	O
		Ved forstegning køres en automatisk forstegningscyklus, indtil ovntemperaturen når op på 220 °C. Derefter starter det øverste varmeelement og varmluftsblæseren for at brune fødevarer som f.eks. kød. Efter bruning tilberedes kødet ved lav temperatur. Brug denne tilstand til oksekød, fjerkræ eller fisk.			

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 32 2015-05-18 3:30:48

Tilstand		Temperatur-område (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Hurtig forvarmning	Stegetermo-meter
	Energibespa-rende varmluft	30-275	170	-	O
		Øko-varmluft bruger det optimerede varmesystem til at spare energi under tilberedningen. Tilberedningstiderne er en smule længere, men resultaterne er de samme. Bemærk, at forvarmning ikke er nødvendig i denne tilstand. **BEMÆRK** Øko-varmluft sørger for, at energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med EN60350-1			

Dampfunktion

Tilstand		Temperatur-område (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Hurtig forvarmning	Stegetermo-meter
V 1	Damp, varmluft	120-275	170	O	O
		Den varme, der genereres af varmluftsfunktionen og blæserne understøttes kontinuerligt af varm damp. Dampens intensitet kan justeres til lav, mellem eller høj. Denne tilstand er velegnet til bagning af butterdejstærter, gærdejskager, brød og pizza samt stegning af kød og fisk.			
V 2	Damp, overvarme + varmluft	120-275	170	O	O
		Den varme, der genereres af det øverste varmeelement og varmluftsfunktionen, fordeles jævnt i ovnen af blæseren, og varm damp understøtter varmeelementerne. Denne tilstand er velegnet til stegning af retter, der skal være sprøde, f.eks. kød, fjerkræ eller fisk.			
V 3	Damp, undervarme + varmluft	120-275	170	O	O
		Den varme, der genereres af det nederste varmeelement og varmluftsfunktionen fordeles jævnt i ovnen af blæseren, og varm damp understøtter varmeelementerne. Denne tilstand er velegnet til tilberedning af retter, der skal være sprøde, f.eks. pizza eller æbletærte.			

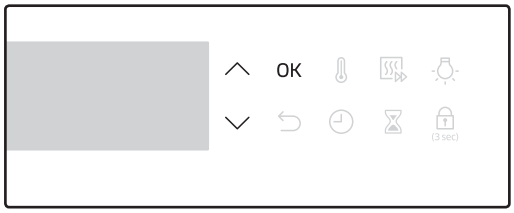
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 33 2015-05-18 3:30:48

Brug

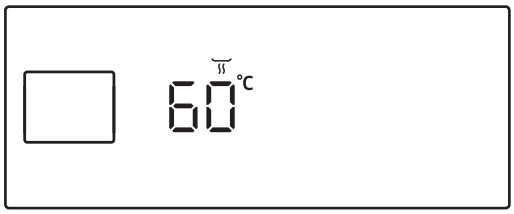
Specialfunktion

Tilføj specielle eller yderligere funktioner for at forbedre tilberedningen.

1. Tryk på på funktionspanelet.



2. Brug knapperne ∧ / ∨ til at vælge en funktion, og tryk derefter på **OK**.
3. Indstil efter behov tilberedningstiden og/eller temperaturen. For flere oplysninger kan du se **Almindelige indstillinger**.



4. Ovnen starter den valgte funktion med standarden eller dine indstillinger.

Overblik

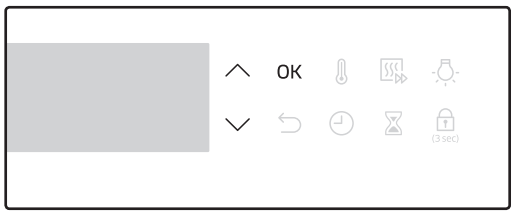
Tilstand		Temperatur-område (°C)	Anbefalet temperatur (°C)	Anvisninger
F 1	Varmholdning	40-100	80	Bruges kun til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.
F 2	Tallerkenop-varmning	30-80	60	Bruges til opvarmning af tallerkener eller køkkentøj.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 34 2015-05-18 3:30:49

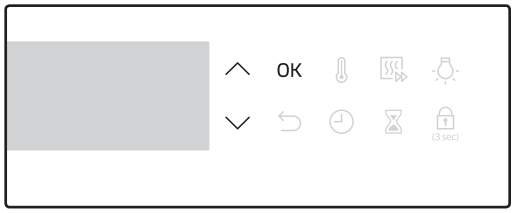
Automatisk tilberedning

Til uerfarne kokke tilbyder ovnen i alt 40 autotilberedningsopskrifter. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og temperaturen justeres efter det valgte program og portionens størrelse.

1. Tryk på AUTO på funktionspanelet.



2. Brug knapperne ∧ / ∨ til at vælge et program, og tryk derefter på **OK**. Du får vist den mulige vægtindstilling (portionens størrelse).



3. Brug knapperne ∧ / ∨ til at indstille portionsstørrelsen, og tryk derefter på **OK** for at starte tilberedningen.

BEMÆRK

For flere informationer kan du se afsnittet Automatiske tilberedningsprogrammer i denne vejleding.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 35 2015-05-18 3:30:49

Brug

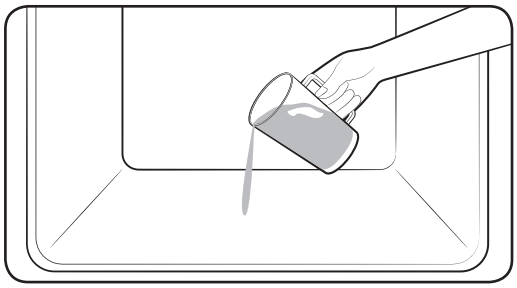
Rengøring

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

Funktion		Anvisninger
C 1	Damprengøring	Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.
C 2	Afkalkning	Rengør inde i dampgeneratoren for at forhindre, at madvarernes kvalitet og smag påvirkes.

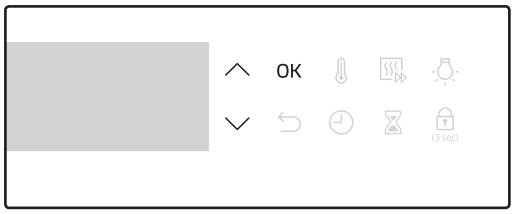
Damprengøring

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



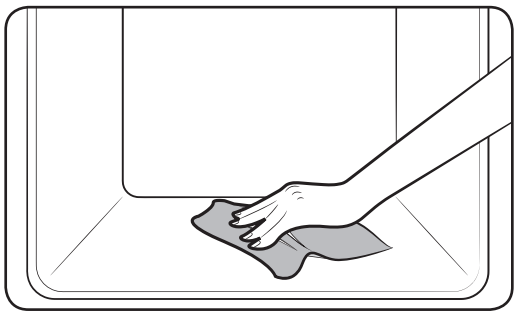
1. Kom 400 ml vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.

2. Tryk på ✧ på funktionspanelet.



3. Brug knapperne ∧ / ∨ til at vælge Damprengøring (**C1**). Tryk derefter på **OK**.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 36 2015-05-18 3:30:49



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

⚠ ADVARSEL

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

BEMÆRK

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

Brug

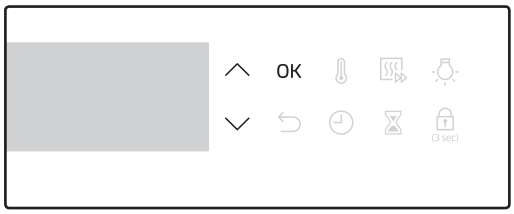
Afkalkning

Rengør inde i dampgeneratoren for at forhindre, at madvarernes kvalitet og smag påvirkes. Brug kun kalkfjerner, som er beregnet til dampovne eller kaffemaskiner.

Hvis du bruger dampfunktionerne i mere end i alt 12 timer, tændes afkalkningsindikatoren. Du kan dog stadig aktivere dampfunktioner i de næste to timer uden at skulle udføre afkalkning. Der kan dog ikke aktiveres dampfunktioner efter de to timer, medmindre afkalkningsfunktionen aktiveres og fuldføres.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 37 2015-05-18 3:30:50

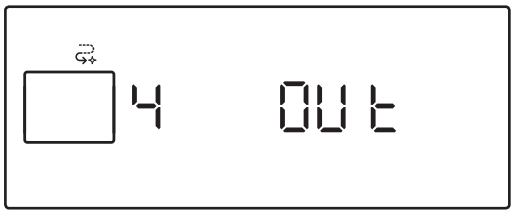
Brug



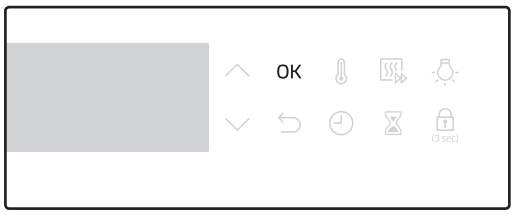
1. Tøm og rengør vandbakken, og påfyld derefter 50 ml kalkfjerner og 400 ml vand.
2. Tryk på ✧ på funktionspanelet.

3. Brug knapperne ∧ / ∨ til at vælge Afkalkning (**C2**), og tryk derefter på **OK**.
4. Ovnen starter afkalkning. Afkalkningsprogrammet er opdelt i 5 trin, og du underrettes om hvert enkelt på skærmen. Herunder findes trin 1 til 3.

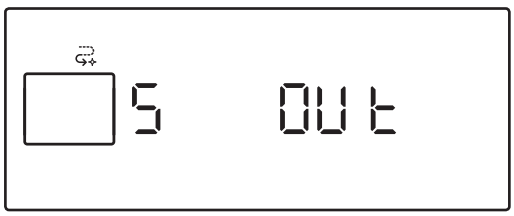
Trin 1	Anvend afkalknings-middel.	Ca. 2 minutter
Trin 2	Afkalkning	Ca. 3 timer
Trin 3	Vandaftapning	Ca. 4 minutter



5. Når ovnen går til trin 4, vises "**Out** (Ud)" på skærmen. Fjern og tøm vandbakken, og påfyld 500 ml postevand. Sæt derefter bakken ind igen. Meddelelsen "In (Ind)", der vises, forsvinder.

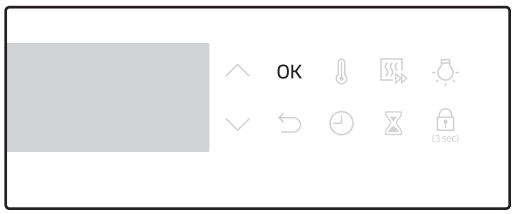


6. Tryk på **OK**. Ovnen fortsætter med at skylle og tømme i 5 minutter og går derefter til trin 5.



7. Når den er færdig, vises "**Out** (Ud)" på skærmen. Fjern og rengør vandbakken, og sæt den derefter ind igen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 38 2015-05-18 3:30:50



8. Tryk på **OK**. Afkalkning afsluttes med en bip.

⚠ ADVARSEL

Brug kun kalkfjerner, som er beregnet til dampovne eller kaffemaskiner.

⚠ FORSIGTIG

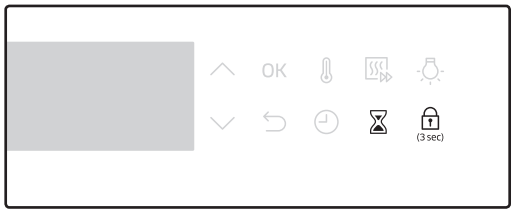
- Indikatoren blinker, og ovnen stopper, hvis vandbakken løber tør i afkalkningsprogrammet. Hvis dette sket, skal du påfylde postevand, så der i alt er 400 ml. Fyld ikke for meget i bakken. Ellers kan du opleve vandlæk fra vandbakken.
- Undgå at afbryde afkalkningen midt i processen. Hvis det sker, skal du genstarte afkalkningen og fuldføre den inden for de næste tre timer for at kunne aktivere dampfunktioner.
- For at undgå ulykker skal børn holdes væk fra ovnen.
- I forbindelse med blanding af vand og kalkfjerner skal du følge producentens anvisninger.

BEMÆRK

Selvom ovnen automatisk starter afkalkning i løbet af 5 sekunder uden din bekræftelse, anbefales det, at du bekræfter dit valg. Dette er for at forhindre, at utilsigtet rengøring starter ved en fejl.

Vandaftapning

Hvis du vil tømme igen af hensyn til rengøring, skal du bruge vandaftapning på følgende måde:



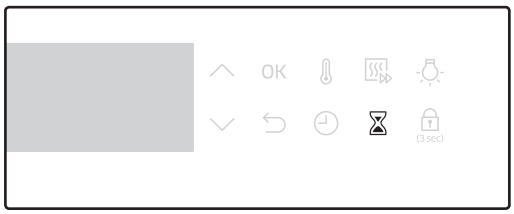
1. Tryk og hold samtidigt på knapperne og (3 sec) i 3 sekunder.
2. Ovnen tømmer vand fra dampgeneratoren til vandbakken.
3. Når tømningen er fuldført, skal du fjerne og tømme vandbakken. Husk at bruge ovnhandsker.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 39 2015-05-18 3:30:50

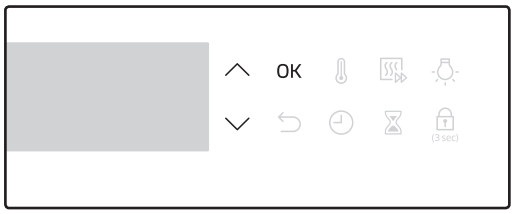
Brug

Timer

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

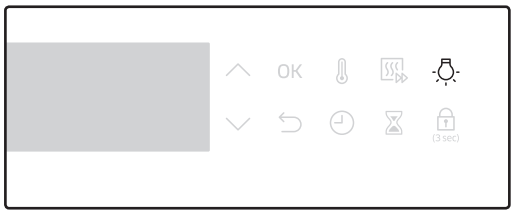


1. Tryk på ⌛ på funktionspanelet.



2. Brug knapperne ∧ / ∨ til at indstille ønsket varighed, og tryk derefter på **OK**.

Lyd Til/Fra



- For at slukke for lyden skal du trykke og holde på Ovnlys i 3 sekunder.
- For at tænde for lyden skal du trykke og holde 3 sekunder igen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 40 2015-05-18 3:30:50

Smart tilberedning

Manuel tilberedning

⚠ ADVARSEL om acrylamid

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

BEMÆRK

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

Tilbehørstips

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

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

Bagning

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

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmnings-type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sandkage	Rist, form, 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkage	Rist, kageform	3		175-185	50-60
Tærte	Rist, tærteform, 20 cm	3		190-200	50-60

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 41 2015-05-18 3:30:51

Smart tilberedning

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmnings-type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top	Universalplade	2		160-180	40-50
Frugtdessert	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		170-180	25-30
Boller	Universalplade	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		190-200	25-30
Marengs	Universalplade	3		80-100	100-150
Soufflé	Rist, souffléforme	3		170-180	20-25
Æblekage i fad	Universalplade	3		150-170	60-70
Hjemmelavet pizza, 1-1,2 kg	Universalplade	2		190-210	10-15
Frossen, fyldt butterdej	Universalplade	2		180-200	20-25
Quiche	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	2		180-190	25-35
Æbletærte	Rist, form, 20 cm	2		160-170	65-75
Kold pizza	Universalplade	3		180-200	5-10

Stegning

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmnings-type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kød (oksekød/svinekød/lam)					
Oksemørbrad, 1 kg	Ristindsats + universalplade	3		160-180	50-70

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 42 2015-05-18 3:30:51

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmnings-type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Benfri kalvemørbrad, 1,5 kg	Ristindsats + universalplade	3		160-180	90-120
Flæskesteg, 1 kg	Ristindsats + universalplade	3		200-210	50-60
Svinekød, 1 kg	Ristindsats + universalplade	3		160-180	100-120
Lammekølle på ben, 1 kg	Ristindsats + universalplade	3		170-180	100-120
Fjerkræ (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel, 1,2 kg*	Trådnet + universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		205	80-100 *
Kyllingestykker	Ristindsats + universalplade	3		200-220	25-35
Andebryst	Ristindsats + universalplade	3		180-200	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Ristindsats + universalplade	3		180-200	120-150
Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Ristindsats + universalplade	3		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 kg	Ristindsats + universalplade	3		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Ristindsats + universalplade	3		200-230	10-15
Stegt fisk	Ristindsats + universalplade	3		180-200	30-40

* Vend, når halvdelen af tiden er gået

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 43 2015-05-18 3:30:51

Smart tilberedning

Grilning

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

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmnings-type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		270-300	2-4
Ostetoasts	Universalplade	4		200	4-8
Oksekød					
Steak *	Ristindsats + universalplade	4		240-250	15-20
Burgere *	Ristindsats + universalplade	4		250-270	13-18
Svinekød					
Koteletter	Ristindsats + universalplade	4		250-270	15-20
Pølser	Ristindsats + universalplade	4		260-270	10-15
Fjerkræ					
Kyllingebryst	Ristindsats + universalplade	4		230-240	30-35
Kyllingelår	Ristindsats + universalplade	4		230-240	25-30

* Vend efter $^{2}/_{3}$ af tilberedningstiden.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 44 2015-05-18 3:30:51

Frossen færdigret

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 45 2015-05-18 3:30:51

Smart tilberedning

Damptilberedning

Når Damp er aktiveret, genererer ovnen damp, der fordeles jævnt inde i ovnrummet og dækker hele området og alle riste og hjørner. Dette hjælper til med at brune madvarer med sprød top og blød og saftig indeni.
Fyld vandtanken med drikkevand op til maks.-linjen, og vælg den dampmængde, der bedst passer til din opskrift.

Damp, varmluft

Det anbefales at forvarme ovnen. Forvarmning medvirker til at give madvarerne en intens struktur.

Mad	Udstyr	Trin	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kolde boller/ rundstykker	Universalplade	3	Lav	180-185	15-20
Kolde croissanter	Universalplade	3	Lav	180-190	10-15
Hvidt brød/ grovbrød	Rist	2	Med	180-185	40-50
Butterdej	Universalplade	3	Lav	175-185	15-20
Flan/creme	Rist	3	Lav	120-130	25-30
Soufflé	Rist	3	Lav	170-180	15-20
Frossen pizza	Rist	3	Med	190-210	15-20
Baguette *	Universalplade	3	Maks.	180-200	25-30

* Baguetter skal kun tilberedes med damp i starten af bagningen. Vi anbefaler at bruge tilstanden Damp, varmluft i 10 minutter og bruge varmlufttilstand med samme temperatur i den resterende bagetid.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 46 2015-05-18 3:30:51

Damp, Overvarme + varmluft

Det anbefales at tilpasse tilberedningstilstanden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, for at fjerne damp og opnå en sprød skorpe. Det anbefales at bruge tilstanden Overvarme + varmluft og varmluft og fastholde temperaturen.

Mad	Udstyr	Trin	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Flæskesteg med svær, 1,2 kg	Ristindsats + universalplade	3	Med	170-180	90-120
Hel kylling, 1,2 kg	Ristindsats + universalplade	3	Med	190-200	55-65
Kyllingestykker	Ristindsats + universalplade	3	Med	210-220	25-30
Stegt andebryst	Ristindsats + universalplade	3	Med	170-180	15-25
Hel and, 2,5 kg	Ristindsats + universalplade	3	Med	170-180	120-150
Lille kalkun, hel, 4 kg	Ristindsats + universalplade	3	Med	180-200	110-140
Hel fisk, 0,5 kg *	Ristindsats + universalplade	3	Med	160-180	20-30
Fiskefileter *	universalplade	3	Lav	190-200	10-20

* Vi anbefaler at bruge Damp, overvarme + varmluft i tilberedningstiden for at få en saftig smag.

Damp, undervarme + varmluft

Vi anbefaler forvarmning af ovnen i damptilstand for at opnå sprøde bageresultater.

Mad	Udstyr	Trin	Dampniveau	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hjemmelavet pizza	Universalplade	2	Med	190-200	15-20
Pizza	Universalplade	2	Med	190-210	15-20
Quiche lorraine	Universalplade	2	Lav	180-190	20-30
Boller og rundstykker	Universalplade	2	Lav	180-190	15-20
Foccacia	Universalplade	2	Lav	200-210	15-20

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 47 2015-05-18 3:30:51

Smart tilberedning

Forstegning

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

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (timer)
Roastbeef	Ristindsats + universalplade	3	80-100	3-4
Flæskesteg	Ristindsats + universalplade	3	80-100	4-5
Lammesteg	Ristindsats + universalplade	3	80-100	3-4
Andebryst	Ristindsats + universalplade	3	70-90	2-3

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 48 2015-05-18 3:30:51

Øko-varmluft

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

Mad	Udstyr	Trin	Temp. (°C)	Tid (min.)
Marengs, 0,2-0,3 kg	Universalplade	2	90-100	100-140
Frugtdessert, 0,8-1,2 kg	Rist	2	160-180	60-80
Bagte kartofler, 0,4-0,8 kg	Universalplade	2	190-200	70-80
Pølser, 0,3-0,5 kg	Ristindsats + universalplade	3	160-180	20-30
Frosne ovnchips 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	180-200	25-35
Frosne kartoffelbåde, 0,3-0,5 kg	Universalplade	3	190-210	25-35
Fiskefiletter, bagte, 0,4-0,8 kg	Ristindsats + universalplade	3	200-220	30-40
Sprøde fiskefiletter, paneret, 0,4-0,8 kg	Ristindsats + universalplade	3	200-220	30-45
Stegt oksemørbrad, 0,8-1,2 kg	Ristindsats + universalplade	2	180-200	65-75
Stegte grøntsager, 0,4-0,6 kg	Universalplade	3	200-220	25-35

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 49 2015-05-18 3:30:51

Smart tilberedning

Programmer til automatisk tilberedning

Følgende tabel indeholder 40 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning.
Den indeholder mængder, vægtområder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du finder nogle opskrifter til autoprogrammerne i din instruktionsbog.
Autotilberedningsprogrammer 1 til 19, 38 og 39 inkluderer forvarmning og visning af forvarmningsstatussen.
Automatisk tilberedning-programmerne 7, 8, 10, 11 og 12 understøtter dampinterval. Fyld koldt vand i tanken inden brug. Sæt madvarerne i ovnen efter forvarmningsbippet.

⚠ ADVARSEL

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Rist	3
		Tilbered kartoffelgratin i en ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet, og stil fadet midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 2	Grøntsagsgratin	0,8-1,2	Rist	3
		Tilbered grøntsagsgratin i en ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet, og stil fadet midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 3	Pastatilbered-ning	1,2-1,5	Rist	3
		Forbered pastagratin ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet, og stil fadet midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Rist	3
		Forbered hjemmelavet lasagne ved brug af et ovnfast fad, 22-24 cm. Start programmet, og stil fadet midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Rist	3
		Kom ingredienser til ratatouille i en kasserolle med låg. Start programmet, og stil fadet midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder. Bag tildækket. Rør rundt før servering.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 50 2015-05-18 3:30:52

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 6	Æbletærte	1,2-1,4	Rist	2
		Forbered æbletærte ved brug af en rund metalbageform, 24-26 cm. Start programmet, og stil formen midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 7	Croissanter	0,3-0,4	Universalplade	3
		Fyld vandtanken. Forbered croissanter (afkølet, færdig dej). Læg bagepapir på pladen. Start program. Sæt plade ind, når forvarmningsbippet lyder.		
A 8	Butterdejstærte, æble	0,3-0,4	Universalplade	3
		Fyld vandtanken. Anbring butterdejsæbletærte på bagepapir på universalpladen. Start program. Sæt plade ind, når forvarmningsbippet lyder.		
A 9	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rist	2
		Forbered quiche-dej, kom i en rund quiche-form, diameter 25 cm. Start programmet, tilsæt fyld, og stil fadet på midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 10	Hvidt brød	0,6-0,7	Rist	2
		Fyld vandtanken. Klargør dej, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Stil fadet midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 11	Hvidt brød af blandet korn	0,8-0,9	Rist	3
		Fyld vandtanken. Klargør dej, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start program. Stil fadet midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 12	Boller og rundstykker	0,3-0,5	Universalplade	3
		Fyld vandtanken. Forbered ruller (afkølet, færdig dej). Læg bagepapir på pladen. Start program. Indsæt bakke efter forvarmningsbip.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 51 2015-05-18 3:30:52

Smart tilberedning

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 13	Frugtdessert	0,8-1,2	Rist	3
		Kom frisk frugt (hindbær, brombær, appelsinskiver eller pæreskiver) i ovnfast fad 22-24 cm. Fordel smuldet på toppen. Start programmet, og stil fadet midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 14	Boller	0,5-0,6	Universalplade	3
		Anbring boller (5-6 cm diameter) på bagepapir på pladen. Start program. Sæt plade ind, når forvarmningsbippet lyder.		
A 15	Sandkage	0,5-0,6	Rist	3
		Klargør dej, og kom den i en sort, rektangulær bageform, 26 cm i diameter. Start programmet, og stil formen midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 16	Marmorkage	0,7-0,8	Rist	2
		Forbered dej, og kom i en rund metal-gugelhupf eller bageform. Start programmet, og stil formen midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 17	Hollandsk formkage	0,7-0,8	Rist	2
		Klargør dej, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Start programmet, og stil formen midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 18	Frugttærtebund	0,4-0,5	Rist	3
		Kom dejen i en sort, smurt bageform til kagebund. Start programmet, og stil formen midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rist	3
		Forbered dej ved brug af et ovnfast fad, 20-24 cm. Start programmet, og stil fadet midt på pladen, når forvarmningsbippet lyder.		
A 20	Stegt oksemørbrad	0,9-1,1	Ristindsats + universalplade	2
		1,1-1,3		
		Marinér kødet, og lad det stå i køleskabet i 1 time. Placer på trådnettet med fedtsiden op.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 52 2015-05-18 3:30:52

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 21	Langsomt stegt roastbeef	0,9-1,1	Ristindsats + universalplade	2
		1,1-1,3		
		Marinér kødet, og lad det stå i køleskabet i 1 time. Placer på trådnettet med fedtsiden op.		
A 22	Urtestegte lammekoteletter	0,4-0,6	Ristindsats + universalplade	4
		0,6-0,8		
		Mariner lammekoteletterne med krydderier, og placer dem på risten.		
A 23	Lammekølle på ben	1,0-1,5	Ristindsats + universalplade	3
		1,5-2,0		
		Marinér lammekøllen, og anbring den på trådnettet.		
A 24	Flæskesteg med svær	0,8-1,0	Ristindsats + universalplade	3
		1,0-1,2		
		Placer flæskesteg med fedtsiden opad på trådnettet.		
A 25	Ribben	0,8-1,0	Ristindsats + universalplade	4
		1,0-1,2		
		Placer ribben på trådnettet.		
A 26	Kylling, hel	0,9-1,1	Ristindsats + universalplade	2
		1,1-1,3		
		Skyl og rengør kyllingen. Pensl kyllingen med olie og krydderier. Anbring den med brystsiden nedad på risten, og vend, når ovnen bipper.		
A 27	Kyllingebryst	0,4-0,6	Ristindsats + universalplade	4
		0,6-0,8		
		Marinér brysterne, og anbring dem på risten.		
A 28	Kyllingelår	0,6-0,8	Ristindsats + universalplade	4
		0,8-1,0		
		Pensl med olie og krydderier, og anbring på trådnet.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 53 2015-05-18 3:30:52

Smart tilberedning

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 29	Andebryst	0,3-0,4	Ristindsats + universalplade	4
		0,4-0,5		
		Placer andebryst med fedtsiden opad på trådnettet. Den første indstilling er til medium, den anden til medium-gennemstegt.		
A 30	Ørredfilet, bagt	0,3-0,5	Universalplade	4
		0,5-0,7		
		Placer ørredfileter med skindsiden opad på pladen.		
A 31	Ørred	0,3-0,5	Ristindsats + universalplade	4
		0,5-0,7		
		Skyl og rens fisken, og anbring den hoved-til-hale på risten. Kom citronsaft, salt og krydderier ind i fisken. Skær skindets overflade med en kniv. Pensl med olie og salt.		
A 32	Søtunge	0,3-0,5	Universalplade	3
		0,5-0,7		
		Anbring søtunge på bagepapir på pladen. Skær overflade med kniv.		
A 33	Laksefilet	0,4-0,6	Ristindsats + universalplade	4
		0,6-0,8		
		Skyl og rengør fileter eller steaks. Anbring filetterne på risten med skindsiden opad.		
A 34	Stegte grøntsager	0,4-0,6	Universalplade	4
		0,6-0,8		
		Skyl og klargør skiver af courgette, aubergine, peberfrugt, løg og cherrytomater. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel jævnt på plade.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 54 2015-05-18 3:30:52

Nr.	Mad	Vægt (kg)	Udstyr	Trin
A 35	Halve bagte kartofler	0,6-0,8	Universalplade	3
		0,8-1,0		
		Del store kartofler (hver 200 g) i halve, på langs. Anbring med den skårne side opad på plade, og pensl med olivenolie og krydderier.		
A 36	Frosne ovnpomfritter	0,3-0,5	Universalplade	3
		0,5-0,7		
		Fordel de frosne ovn-pommes frites jævnt på pladen.		
A 37	Frosne kartoffelbåde	0,3-0,5	Universalplade	3
		0,5-0,7		
		Fordel de frosne kartoffelbåde jævnt på pladen.		
A 38	Frossen pizza	0,3-0,6	Rist	3
		0,6-0,9		
		Sæt den frosne pizza på midten af risten. Start program. Sæt plade ind, når forvarmningsbippet lyder. Den første indstilling er for tynd italiensk pizza, den anden indstilling er for tykke pan-pizzaer.		
A 39	Hjemmelavet pizza	0,8-1,0	Universalplade	2
		1,0-1,2		
		Forbered hjemmelavet pizza med gærdej, og sæt den på pladen. Vægtindstillingerne er inklusive dej og topping, som f.eks. sovs, grøntsager, skinke og ost. Start program. Sæt plade ind, når forvarmningsbippet lyder.		
A 40	Gærdej, der hæver	0,5-0,6	Rist	2
		0,7-0,8		
		Forbered dej i skål, tildæk med madfilm. Anbring midt på pladen. Den første indstilling er til pizza og kagedej, den anden indstilling er til brøddej.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 55 2015-05-18 3:30:52

Smart tilberedning

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350-1

1. Bagning

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

Type	Udstyr	Trin	Opvarmnings-type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små kager	Universalplade	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Finskbrød	Universalplade	1+4		140	28-33
Fedtfattig sandkage	Rist + slip let-springform (diameter 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Æbletærte	Rist + 2 kagespringforme * (slip-let, 20 cm)	1 placeret diagonalt		160	70-80
	Universalplade + rist + 2 kagespringforme, ** (slip-let, 20 cm)	1+3		160	80-90

* To kager placeres på risten bagest til venstre og foran til højre.
** To kager placeres i midten oven på hinanden.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 56 2015-05-18 3:30:52

2. Grilning

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

Type	Udstyr	Trin	Opvarmnings-type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af franskbrød	Rist	5		300 (maks.)	1-2
Burgere* (12 stk.)	Ristindsats + Universalplade (til opsamling af dryp)	4		300 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Vend efter $^{2}/_{3}$ af tilberedningstiden.

3. Stegning

Type	Udstyr	Trin	Opvarmnings-type	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling	Trådnet + universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		205	80-100*

* Vend, når halvdelen af tiden er gået

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 57 2015-05-18 3:30:52

Smart tilberedning

Samling af ofte anvendte opskrifter fra automatisk tilberedning

Kartoffelgratin

Ingredienser 800 g kartofler, 100 ml mælk, 100 ml fløde, 50 g piskede hele æg, 1 spiseskefuld af hver af følgende: salt, peber, muskatnød, 150 g revet ost, smør, timian

Vejledning Skræl kartoflerne, og skær dem i 3 mm tykke skiver. Smør et ildfast fad (22-24 cm) med smør. Spred kartoffelskiverne ud på et rent viskestykke, og dæk dem til med viskestykket, mens du forbereder resten af ingredienserne.
Bland resten af ingredienserne, undtagen revet os, i en stor skål, og rør godt. Læg lag af kartoffelskiver i fadet, så de overlapper lidt, og hæld blandingen over kartoflerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Servér retten med et par friske timianblade.

Grøntsagsgratin

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 58 2015-05-18 3:30:52

Lasagne

Ingredienser 2 spsk. olivenolie, 500 g hakket kød, 500 ml tomatsauce, 100 ml fond, 150 g tørrede lagsagneplader, 1 hakket løg, 200 g revet ost, 1 spsk. tørret persille, oregano, basililum

Vejledning Lav tomat/kødsaucen. Varm olien i en pande, og steg det hakkede oksekød med hakket løg i ca. 10 minutter, indtil det er brunet godt. Hæld tomatsaucen og bouillon over, og tilsæt også de tørrede krydderier. Bringes i kog, og det skal derefter simre i 30 minutter.
Kog lasagnepladerne i henhold til vejledningen på pakken. Læg lag af lasagneplader, kødsauce og ost, og gentag. Drys med den resterende os, og kom retten i ovnen.

Æbletærte

Ingredienser
- **Dej**: 275 g mel, 1/2 spiseskefuld salt, 125 g hvidt puddersukker, 8 g vaniljesukker, 175 g koldt smør, 1 æg (pisket)
- **Fyld**: 750 g faste, hele æbler, 1 spiseskefuld citronsaft, 40 g sukker, 1/2 spiseskefuld kanel, 50 g kernefri rosiner, 2 spiseskefulde brødkrummer

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 59 2015-05-18 3:30:52

Smart tilberedning

Quiche lorraine

Ingredienser
- **Dej**: 200 g hvedemel, 80 g smør, 1 æg
- **Fyld**: 75 g fedtfattigt bacon i tern, 125 ml fløde, 125 g crème fraiche, 2 piskede æg, 100 g revet ost fra Schweiz, salt og peber

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

Frugtdessert

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

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

Hjemmelavet pizza

Ingredienser
- **Pizzadej**: 300 g mel, 7 g tørret gærdej, 1 spiseskefuld olivenolie, 200 ml varmt vand, 1 spiseskefuld sukker og salt
- **Topping**: 400 g snittede grøntsager (aubergine, courgette, løg, tomat), 100 g skinke eller bacon i tern, 100 g revet ost

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 60 2015-05-18 3:30:52

Stegt oksemørbrad

Ingredienser	1 kg oksemørbrad, 5 g salt, 1 g peber, 3 g af hver af følgende: rosmarin, timian
Vejledning	Krydr kødet med salt, peber og rosmarin, og lad det stå i køleskabet i 1 time. Læg det på trådnettet. Kom det i ovnen, og start tilberedningen.

Urtestegte lammekoteletter

Ingredienser	1 kg lammekoteletter (6 stk.), 4 store fed hvidløg (presset), 1 spsk. frisk timian (knust), 1 spsk. frisk rosmarin (knust), 2 spsk. salt, 2 spsk. olivenolie
Vejledning	Bland salt, hvidløg, urter og olie, og hæld over lammekødet. Vend dem, så blandingen kommer på begge sider, og lad dem hvile ved stuetemperatur mellem 30 minutter og 1 time.

Ribben

Ingredienser	2 rækker spareribs, 1 spiseskefuld sorte peberkorn, 3 laurbærblade, 1 hakket løg, 3 hakkede fed hvidløg, 85 g brun farin, 3 spiseskefulde worcestershire-sauce, 2 spiseskefulde tomatpuré, 2 spiseskefulde olivenolie
Vejledning	Lav en barbecuesauce. Varm olien i en pande, og tilsæt løg. Kog, indtil de er bløde, og tilsæt de andre ingredienser. Steg, og sænk varmen, og lad simre i 30 minutter. Marinér kødet med barbecuesaucen mellem 30 minutter og 1 time.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 61 2015-05-18 3:30:52

Vedligeholdelse

Rengøring

⚠ ADVARSEL

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

Ovnens indre

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

Ovnens ydre

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

Tilbehør

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

Katalytisk emaljeoverflade (kun visse modeller)

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

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

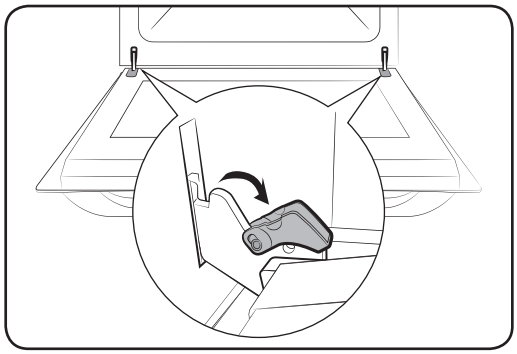
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 62 2015-05-18 3:30:52

Låge

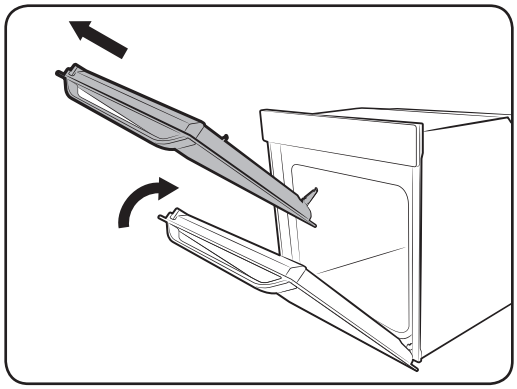
Fjern kun ovnens låge i forbindelse med rengøring. Følg disse instruktioner for at fjerne lågen i forbindelse med rengøring.

⚠ ADVARSEL

Ovnlågen er tung.

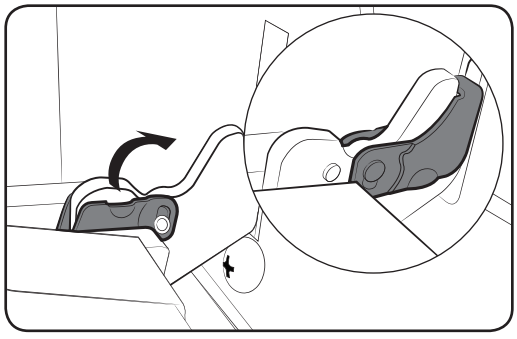


1. Åbn låget, og åbn clipsene på begge hængsler.



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

3. Rengør lågen med sæbevand og en ren klud.



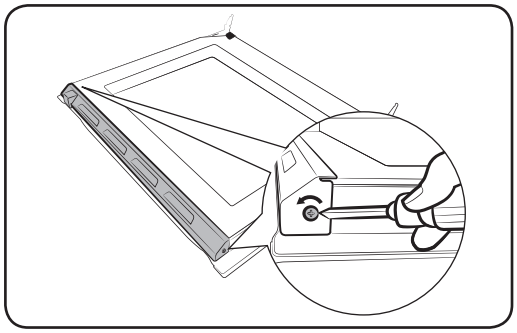
4. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at sætte lågen på igen. Sørg for, at clipsene sidder fast på begge sider.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 63 2015-05-18 3:30:53

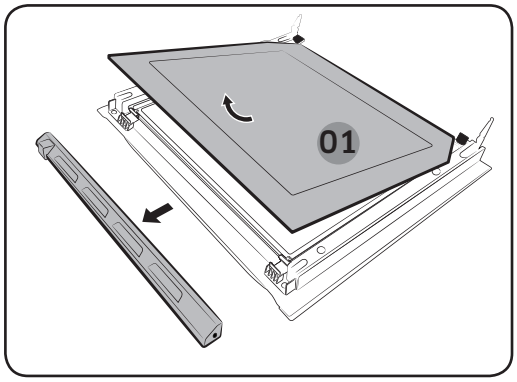
Vedligeholdelse

Lågeglasset

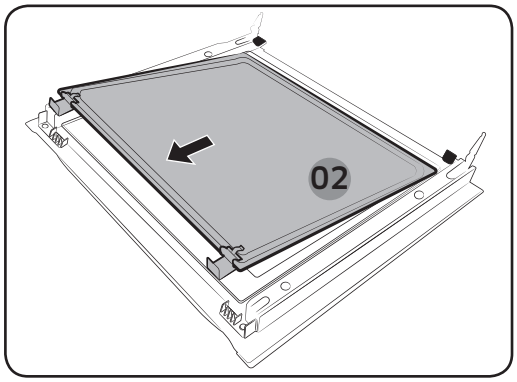
Afhængigt af modellen er ovnlågen er udstyret med 3-4 lag glas, der er placeret mod hinanden. Fjern kun lågeglasset i forbindelse med rengøring. Følg disse instruktioner for at fjerne lågeglasset i forbindelse med rengøring.



1. Brug en skruetrækker til at fjerne skruerne i højre og venstre side.

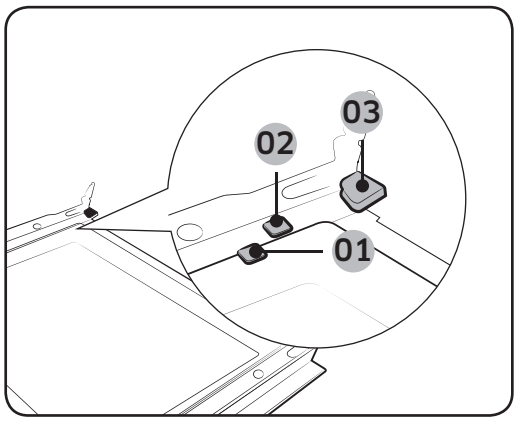


2. Fjern beklædningen i pilens retning.
3. Fjern det første lag glas fra lågen.

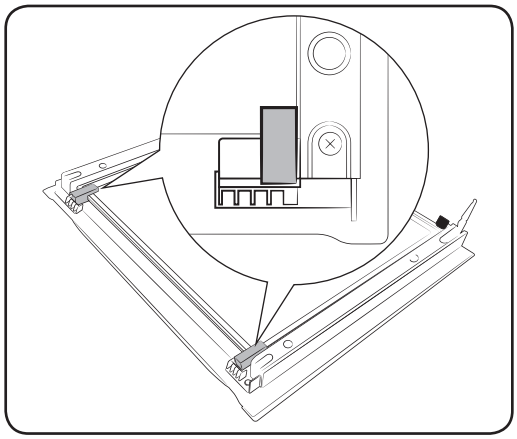


4. Fjern det andet lag glas fra lågen i pilens retning.
5. Rengør glasset med sæbevand og en ren klud.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 64 2015-05-18 3:30:53



01 Supportclips 1
02 Supportclips 2
03 Supportclips 3



6. Monter derefter glassene igen på følgende måde:
- Indsæt plade 2 mellem støtteclips 1 og 2, og plade 1 ind i supportclips 3 i denne rækkefølge.

7. Tjek, om glasstyrene passer ind i og fastgør glaspladen sikkert
8. Følg trin 1-2 herover i omvendt rækkefølge for at geninstallere døren.

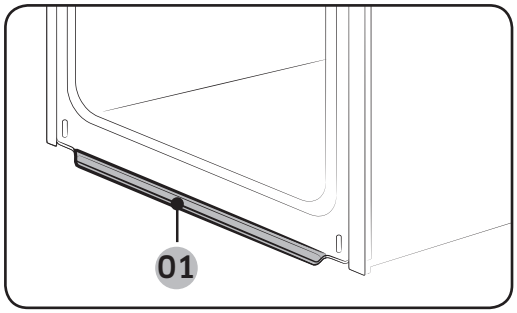
⚠ ADVARSEL

For at forhindre varmelækage skal glaslagene monteres korrekt.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 65 2015-05-18 3:30:53

Vedligeholdelse

Vandopsamler



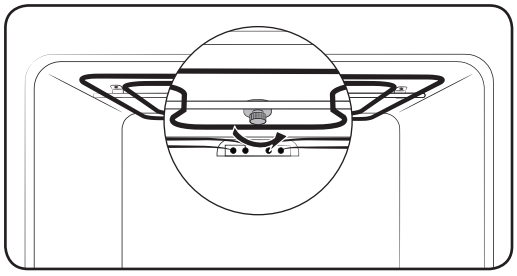
01 Vandopsamler

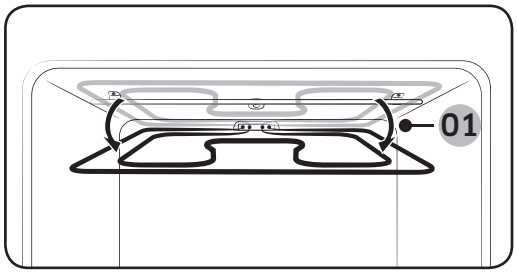
Vandopsamleren opsamler ikke kun overskydende væske fra madlavning, men også madrester. Tøm og rengør vandopsamleren med jævne mellemrum.

⚠ ADVARSEL

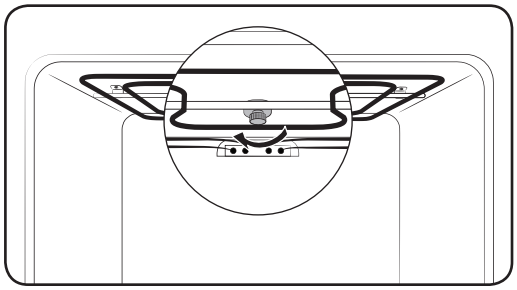
Hvis der opstår vandlækage fra vandopsamleren, skal du kontakte os eller et lokalt Samsung-servicecenter.

Loft (kun relevante modeller)





01 Ca. 12 º



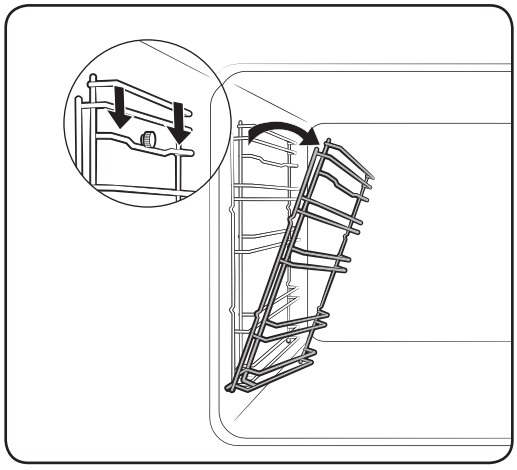
1. Træk grillelementet ned. For denne: Drej den cirkulære møtrik mod uret, mens du holder grillelementet. Grillelementet kan ikke fjernes. Tving ikke grillelementet ned.

2. Rengør ovnens loft med sæbevand og en ren klud.

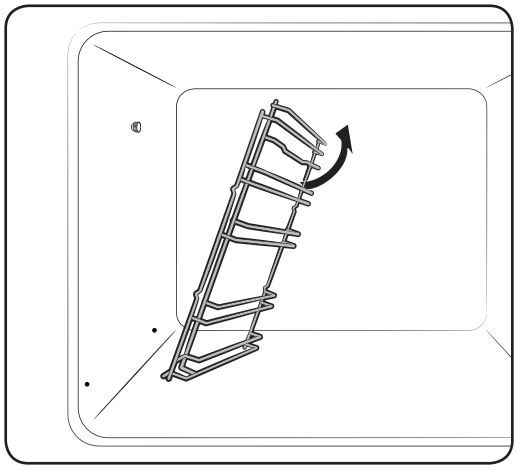
3. Sæt, når du er færdig, grillelementet tilbage, og drej den cirkulære møtrik med uret.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 66 2015-05-18 3:30:54

Sideskinner (kun visse modeller)



1. Tryk på toppen af den venstre sideskinne, og sænk den ca. 45 º.



2. Træk og fjern bunden af venstre sideskinne.
3. Fjern den højre sideskinne på samme måde.
4. Rengør begge sideskinner.
5. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere sideskinnerne igen.

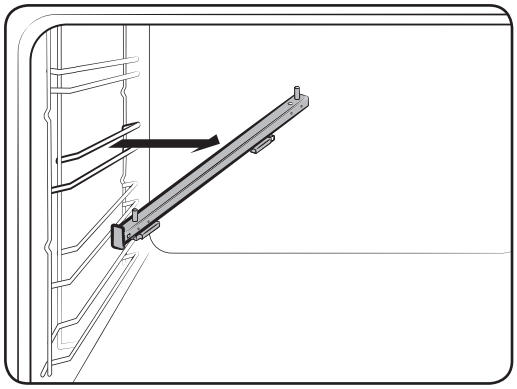
BEMÆRK

Ovnen virker, selvom sideskinnerne og ristene ikke er på plads.

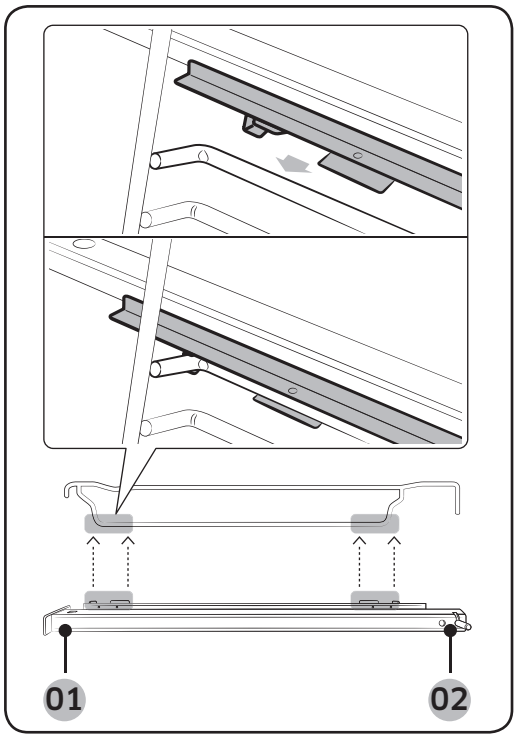
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 67 2015-05-18 3:30:54

Vedligeholdelse

Teleskopskinner (kun visse modeller)



1. Tryk forsigtigt oven på venstre sideskinne for at fjerne den i pilens retning.
2. Gentag ovenstående trin for den højre sideskinne for at fjerne den.
3. Rengør venstre og højre teleskopskinne med sæbevand og en klud.



4. Når rengøringen er udført, skal du montere begge teleskopskinner igen ved at gentage trin 1-2 ovenfor i omvendt rækkefølge.
   Sørg for, at de forreste og bagerste clips i skinnes passer i sideskinnen.

BEMÆRK

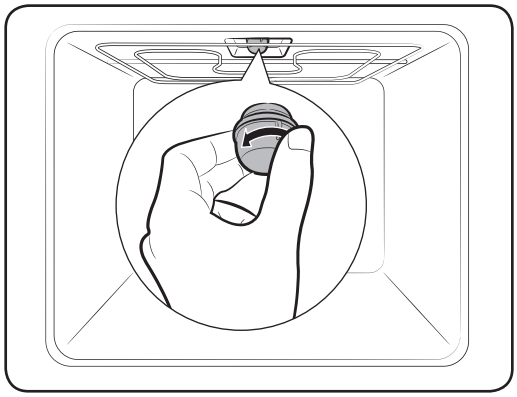
Det anbefales, at du sætter teleskopskinnerne på niveau 3 i sideskinnen.

01 Front
02 Bagside

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 68 2015-05-18 3:30:54

Udskiftning

Pærer



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

⚠ ADVARSEL

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 69 2015-05-18 3:30:54

Fejlfinding

Kontrolpunkter

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

Problem	Årsag	Handling
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	• Der sidder noget fast mellem knapperne	• Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	• Berøringsfølsom model: Der er fugt på ydersiden	• Aftør fugten, og prøv igen.
	• Låsefunktionen er aktiveret	• Kontrollér, om låsefunktionen er aktiveret.
Tiden vises ikke.	• Strømmen er ikke sat til	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen fungerer ikke.	• Strømmen er ikke sat til	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	• Strømstikket er ikke sat i	• Tilslut strømmen igen.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	• Tilberedningen tager meget lang tid	• Lad ovnen nedkøle efter langvarig tilberedning.
	• Blæseren fungerer ikke	• Lyt efter lyden fra blæseren.
	• Ovnen er monteret et sted uden god ventilation	• Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	• Der bruges flere strømstik i samme stikkontakt	• Brug ét stik.
Der er ikke strøm til ovnen.	• Strømmen er ikke sat til	• Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	• Ovnen er monteret et sted uden god ventilation	• Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
Lågen kan ikke åbnes ordentligt.	• Der sidder madrester fast mellem lågen og ovnens inderside	• Rengør ovnen grundigt, og åbn derefter lågen igen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 70 2015-05-18 3:30:54

Problem	Årsag	Handling
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	• Lampen tænder og slukker igen	• Lampen slukker automatisk efter et vis periode for at spare strøm. • Du kan tænde det igen ved at trykke på ovnlysknappen.
	• Lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning.	• Rengør ovnen indvendigt, og kontrollér derefter igen.
Der kan forekomme elektriske stød på ovnen.	• Strømforsyningen er ikke jordet korrekt	• Kontrollér, at strømforsyningen er jordet korrekt.
	• Du bruger et stik uden jording	
Der drypper vand.	• Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl i produktet.	• Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp ud en revne i lågen.		
Der ligger vand tilbage i ovnen.		
Lysstyrken i ovnen varierer	• Lysstyrken skifter alt efter ændringer i udgangseffekten.	• Ændringer i udgangseffekten under madlavning er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	• Blæseren kører automatisk i et bestemt stykke tid for at ventilere ovnens inderside.	• Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Ovnen bliver ikke varm.	• Lågen er åben	• Luk lågen, og genstart
	• Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt	• Se kapitlet om brug af ovnen, og nulstil ovnen.
	• Hvis sikringen er sprunget, eller kredsløbsafbryderen er blevet udløst.	• Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en elektriker, hvis dette sker flere gange.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 71 2015-05-18 3:30:54

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Der kommer røg ud under brug.	• Under første brug	• Der kan komme røg fra varmeapparatet, første gang ovnen er i brug. Dette er ikke fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, sker det ikke længere.
	• Der er madvarer i varmeapparatet	• Lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og fjern madvarerne fra varmeelementet.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	• Du bruger plastikbeholdere eller andre ting, der ikke er varmebestandige.	• Brug glasbeholdere, som kan tåle varme temperaturer.
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	• Lågen åbnes ofte under tilberedning	• Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner lågen, sænkes den interne temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
Jeg kan høre kogende vand under damptilberedning.	• Det skyldes, at der opvarmes vand med dampvarmeelementet.	• Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Damptilberedning fungerer ikke.	• Der er ikke vand i vandbeholderen	• Fyld vand i beholderen, og prøv igen.
Damprengøring fungerer ikke.	• Det skyldes, at temperaturen er for høj.	• Lad ovnen køle ned, og prøv igen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 72 2015-05-18 3:30:55

Informationskoder

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

Kode	Betydning	Handling
C-20	Sensorfejl	Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Opstår kun under EEPROM Read/ Write	
C-70	Damprelaterede problemer	
C-72		
C-F0	Opstår, hvis der ikke er kommunikation mellem primær PCB og sekundær PCB.	
C-F2	Opstår, hvis der er kommunikationsproblemer mellem Touch IC <-> Main eller Sub micom	Sluk ovnen, og genstart den derefter. Hvis problemet opstår igen, skal du slukke for strømmen i mindst 30 sekunder, og derefter skal strømmen tilsluttes igen. Hvis problemet stadig opstår, skal du kontakte et servicecenter.
C-d0	Knapfejl Opstår, når der trykkes på en knap, og den holdes inde i en vis tid.	Rengør knapperne, og sørg for, at der ikke er vand på eller omkring dem. Sluk ovnen, og prøv igen. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.
S-01	Sikkerhedsafbryder Ovnen har været i brug ved en indstillet temperatur i lang tid. • Under 105 °C - 16 timer • Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer • Fra 245 °C til Maks. - 4 timer	Dette er ikke en systemfejl. Sluk ovnen, og fjern fødevarerne. Prøv derefter igen.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 73 2015-05-18 3:30:55

Tillæg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG
Modelidentifikation	NV73J7740RS
Indeks for energieffektivitet pr. ovnrum (EEI ovnrum)	81,4
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum	A+
Nødvendigt energiforbrug til opvarmning af en standardiseret mængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn med et program i konventionel tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EF elektrisk ovnrum)	0,95 kWh/program
Nødvendigt energiforbrug til opvarmning af en standardiseret mængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn med et program i blæserstyret tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EF elektrisk ovnrum)	0,70 kWh/program
Antal ovnrum	1
Opvarmningskilde pr. ovnrum (elektricitet eller gas)	elektricitet
Rumfang pr. ovnrum (V)	73 l
Ovntype	Indbygget
Enhedens vægt (M)	40.8 kg

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

Tips til energibesparelse

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_DA.indd 74 2015-05-18 3:30:55

Memo

SAMSUNG

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

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

DG68-00614D-01

Built-in Oven

User & installation manual

NV73J7740RS

Contents

Using this manual 4

The following symbols are used in this User Manual: 4

Safety instructions 5

Important safety precautions 5
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 9
Auto energy saving function 9

Installation 10

What's included 10
Power connection 12
Cabinet mount 13

Before you start 16

Initial settings 16
New oven smell 17
Smart safety mechanism 17
Soft Closing Door (Gentle, Safe, and Silent) 17
Accessories 18
Mechanical lock 20
Water drawer 21

Operations 22

Control panel 22
Common settings 23
Cooking mode 29
Special function 34
Auto cook 35
Cleaning 36
Timer 40
Sound On/Off 40

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 2 2015-05-18 3:30:58

Cooking Smart **41**

Manual cooking 41
Auto cook programmes 50
Test Dishes 56
Collection of frequent Auto cook recipes 58

Maintenance **62**

Cleaning 62
Replacement 69

Troubleshooting **70**

Checkpoints 70
Information codes 73

Appendix **74**

Product data sheet 74

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 3 2015-05-18 3:30:58

Using this manual

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

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 4 2015-05-18 3:30:58

Safety instructions

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

Important safety precautions

⚠ WARNING

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

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

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

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

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

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 5 2015-05-18 3:30:58

Safety instructions

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

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

If this appliance has self cleaning functions, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

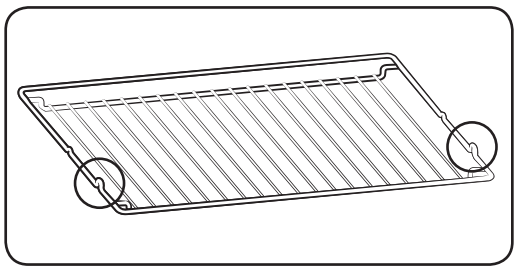
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 6 2015-05-18 3:30:58

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

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

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

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



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

⚠ CAUTION

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

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

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

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

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

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

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

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

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 7 2015-05-18 3:30:58

Safety instructions

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

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

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

Never store flammable materials in the oven.

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

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

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

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

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

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

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

The oven door must be closed during cooking.

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

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

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

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

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

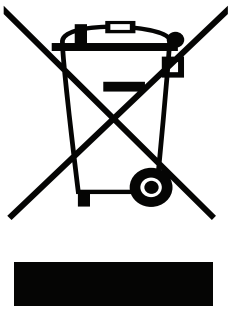
Do not open the door with unnecessarily strong force.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 8 2015-05-18 3:30:58

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

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

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



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

Auto energy saving function

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 9 2015-05-18 3:30:58

Installation

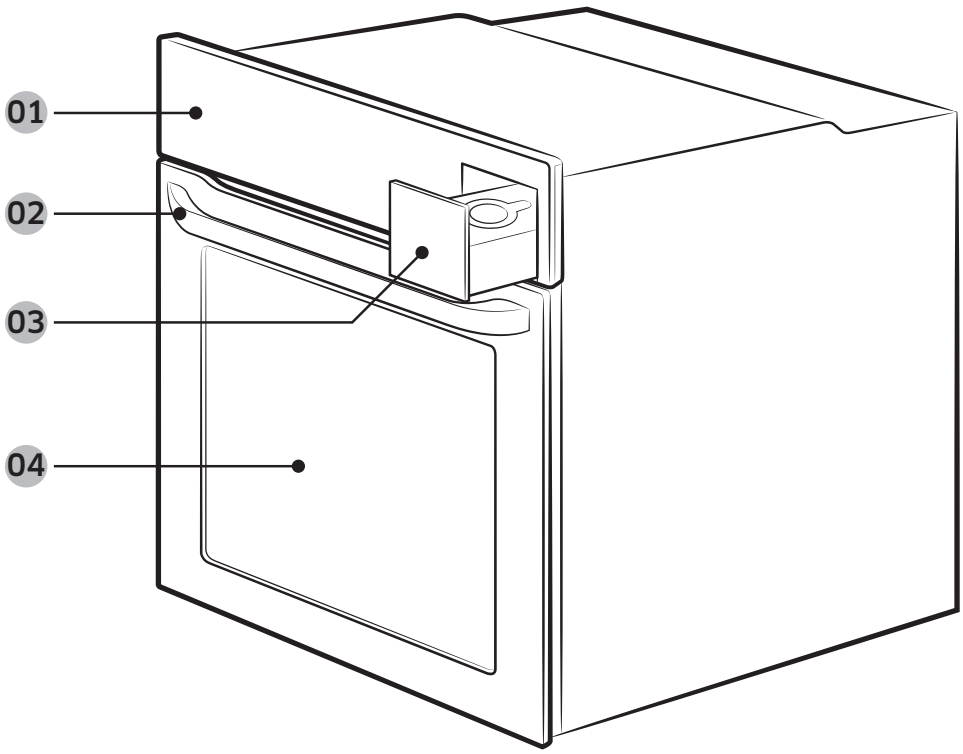
⚠ WARNING

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

What's included

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

Oven at a glance



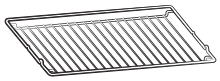
01 Control panel **02** Door handle **03** Water drawer

04 Door

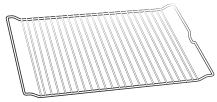
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 10 2015-05-18 3:30:58

Accessories

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

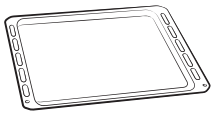


Wire rack

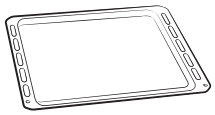


Wire rack insert *

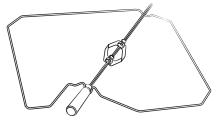
Baking tray *



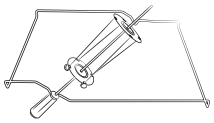
Universal tray *



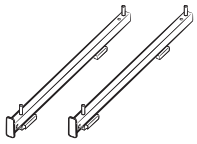
Extra-deep tray *



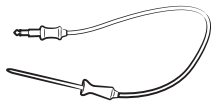
Rotisserie spit *



Rotisserie spit and Shashlik *



Telescopic rail *



Meat probe *

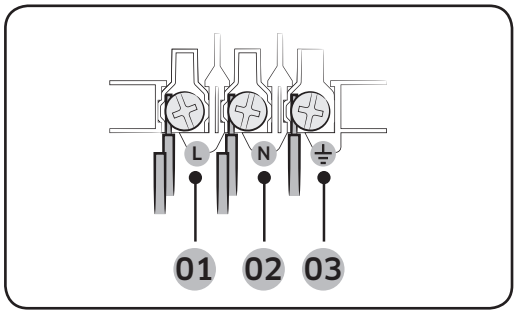
NOTE

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 11 2015-05-18 3:30:59

Installation

Power connection



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

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

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm²
16 < A ≤ 25	2.5 mm²

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

⚠ WARNING

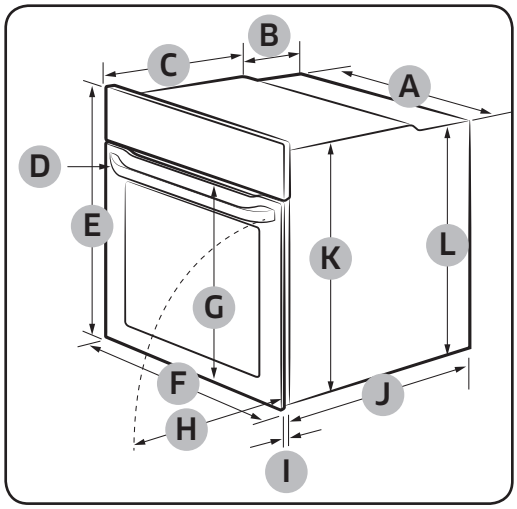
Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 12 2015-05-18 3:30:59

Cabinet mount

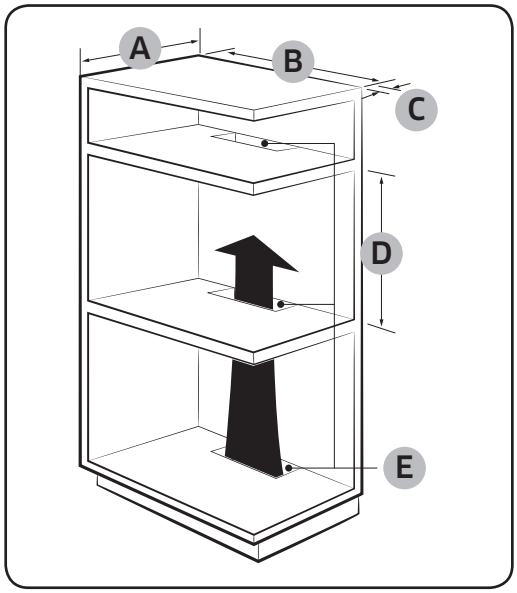
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C, and adjacent furniture must be resistant up to 75 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

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



Built-in cabinet (mm)

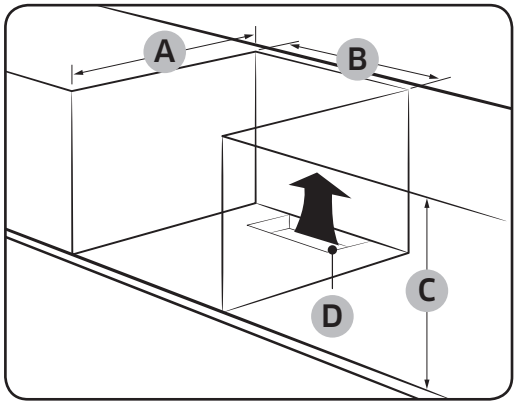
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min 460 x Min. 50

NOTE

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 13 2015-05-18 3:31:00

Installation



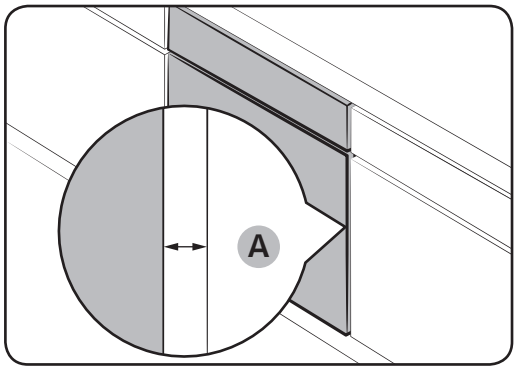
Under-sink cabinet (mm)

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

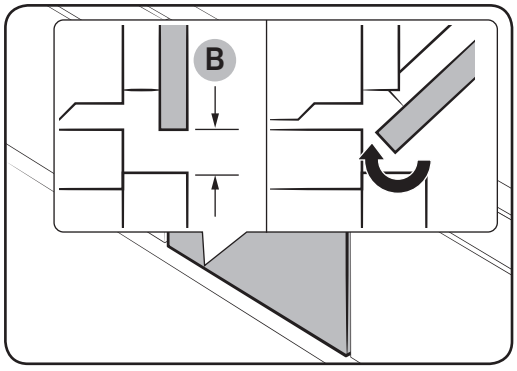
NOTE

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

Mounting the oven

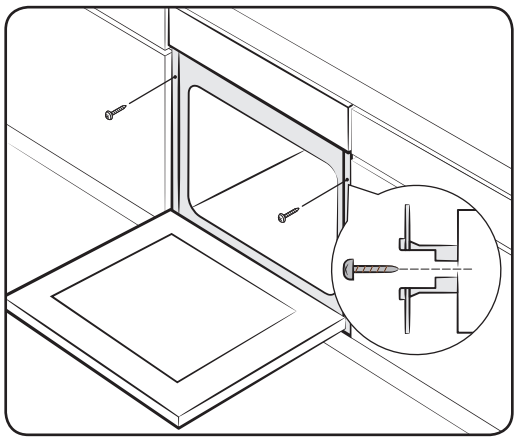


Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 14 2015-05-18 3:31:00



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

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

⚠ WARNING

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

NOTE

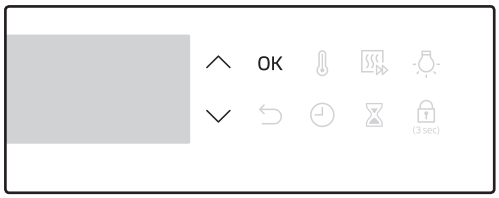
The actual appearance of the oven may differ with the model.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 15 2015-05-18 3:31:00

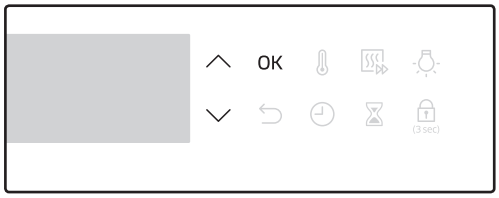
Before you start

Initial settings

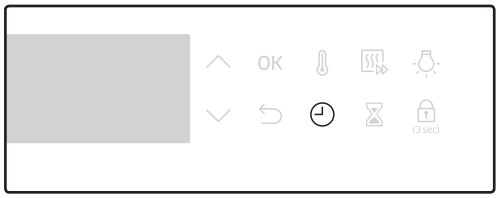
When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. Use the arrow buttons to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.



2. Use the arrow buttons to set the minute, and then press **OK**.



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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 16 2015-05-18 3:31:00

New oven smell

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

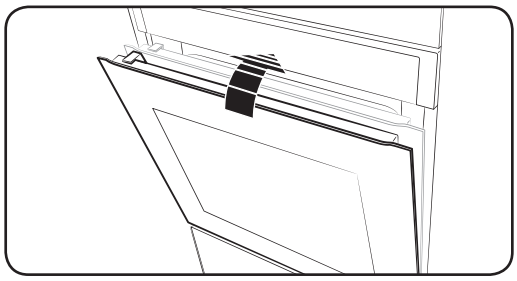
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Smart safety mechanism

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

Soft Closing Door (Gentle, Safe, and Silent)

The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes. When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently. (Availability of this feature depends on the oven model.)



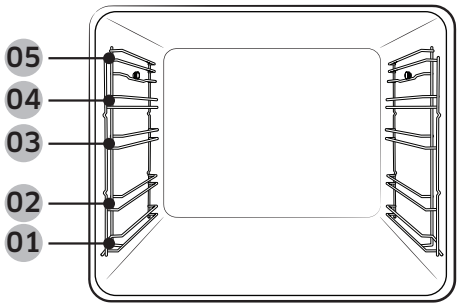
The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 17 2015-05-18 3:31:00

Before you start

Accessories

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



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

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

Basic use

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

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 18 2015-05-18 3:31:01

Rotisserie spit and Shashlik *	Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg. **1.** Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end. **2.** Put parboiled potatoes and vegetables around the meat. **3.** Put the cradle at the middle tray position with the "V" shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the "V" shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.) **4.** Unscrew the handle before cooking. **5.** After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: **1.** Stretch the rail plate out from the oven. **2.** Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. **3.** Close the oven door.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.

NOTE

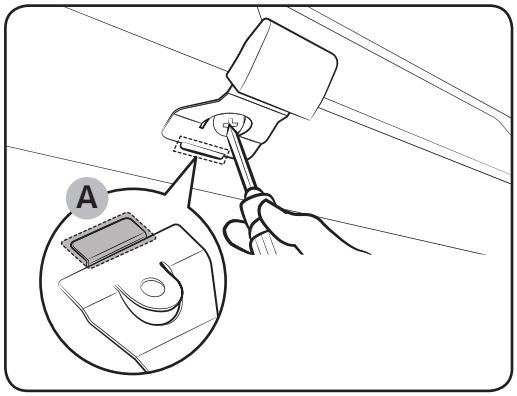
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 19 2015-05-18 3:31:01

Before you start

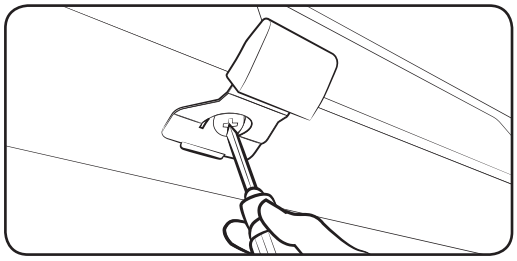
Mechanical lock

Installation



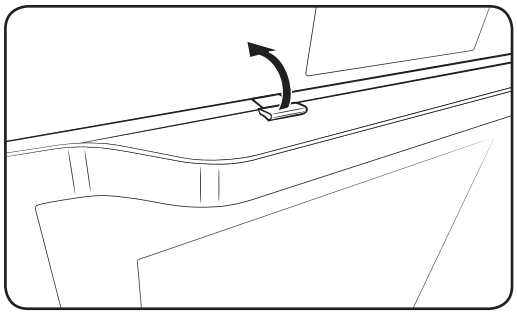
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

Lock/unlock

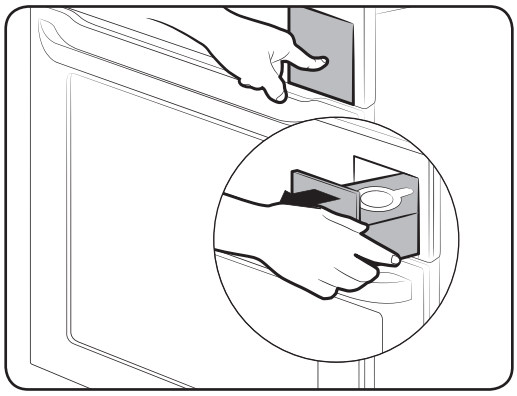


- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

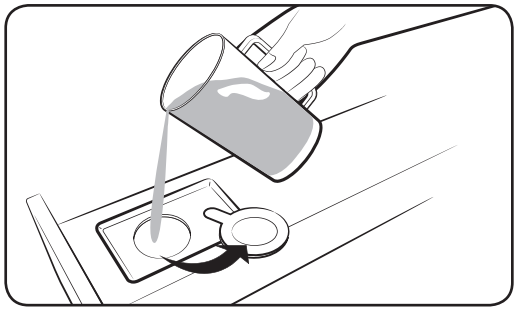
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 20 2015-05-18 3:31:01

Water drawer

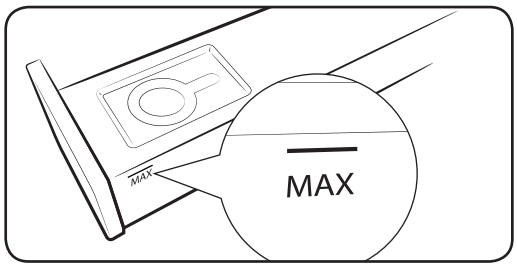
The water drawer is used for Vapour functions. Fill it with water in advance of Vapour cooking.



1. Locate the water drawer in the top-right corner. Push in the drawer to open and remove.

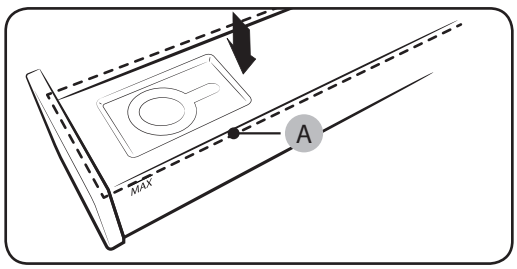


2. Open the drawer cap, and fill the drawer with 500 ml of drinkable water.
3. Close the cap, and reinsert the drawer.



NOTE

Do not exceed the max line.



NOTE

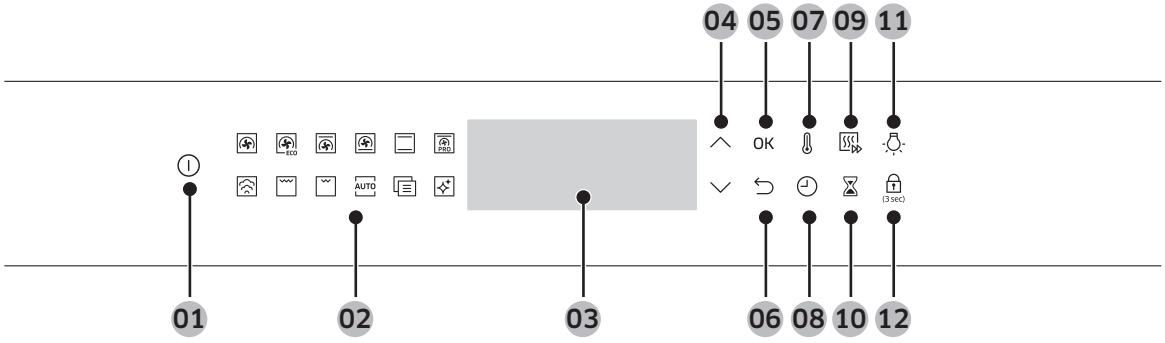
Make sure the upper case (A) or the water drawer is closed before using the oven.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 21 2015-05-18 3:31:01

Operations

Control panel

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



01 Power	Press to turn the oven on. To turn it off, hold down for 1 seconds.
02 Feature panel	Press to select a desired cooking mode or function.
03 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
04 Up / Down	Use to adjust the setting value for your selection.
05 OK	Press to confirm your settings.
06 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
07 Temperature	Use to set the temperature.
08 Cooking time	Press to set the cooking time.
09 Fast preheat	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. • Press to toggle on or off the Fast Preheat option. • Disabled for temperatures set at less than 100 °C. • Fast preheat is available only with applicable cooking modes and temperature ranges.
10 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
11 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
12 Child lock	To prevent accidents, Child Lock disables all controls except for the Power button. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.

NOTE

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

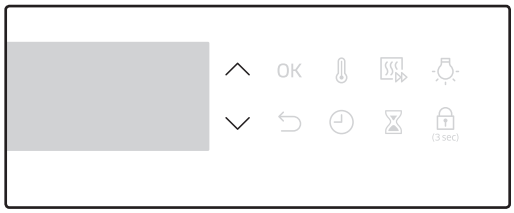
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 22 2015-05-18 3:31:01

Common settings

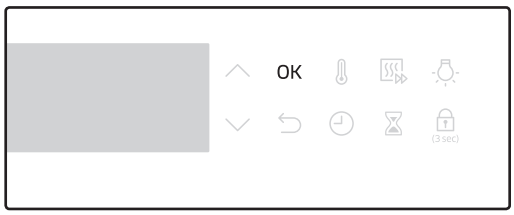
It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

Temperature

1. On the feature panel, press to choose a cooking mode. The default temperature of each selection appears.



2. Use the Use the ∧ / ∨ buttons to set the temperature.



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

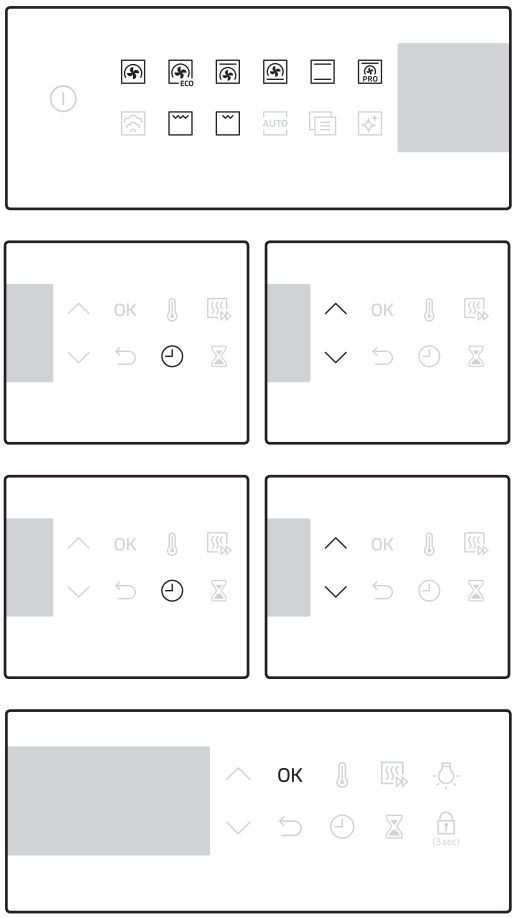
NOTE

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 23 2015-05-18 3:31:02

Operations

Cooking time



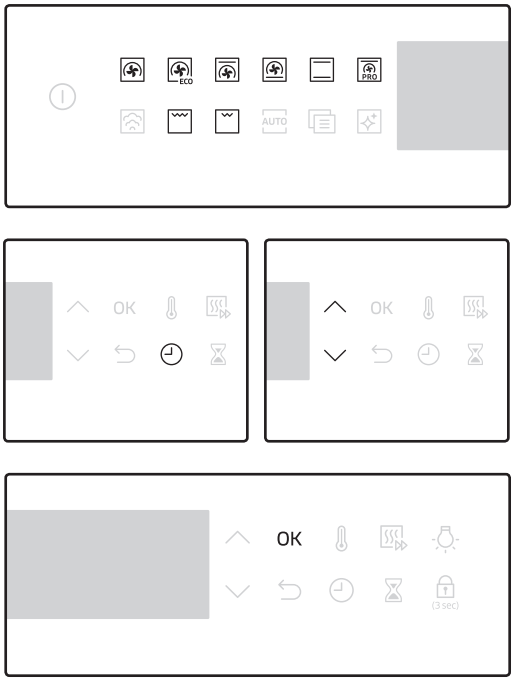
1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.
2. Press ◴, and use the ∧ / ∨ buttons to set a desired time.
3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press ◴, and use the ∧ / ∨ to set an end point. See **Delay End** for more information.
4. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 24 2015-05-18 3:31:02

End time



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.

2. Press ◴ twice, and use the ∧ / ∨ buttons to set a desired end time.

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

NOTE

To change the end time, press ◴ twice, and follow the above steps.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 25 2015-05-18 3:31:02

Operations

Delay End

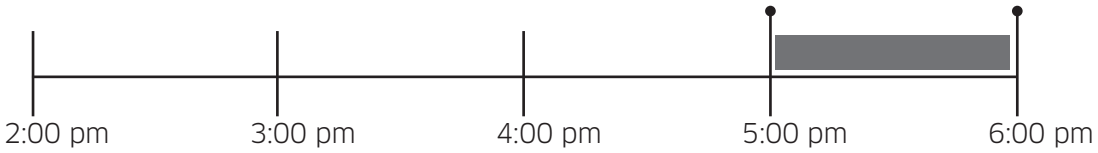
Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

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

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

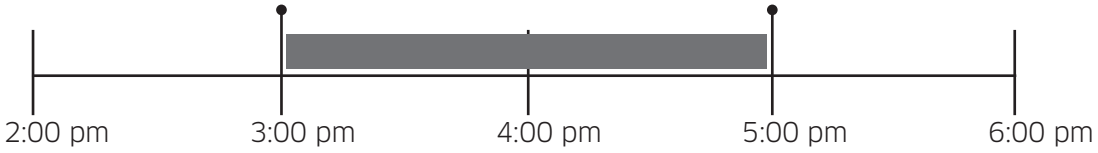
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

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

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



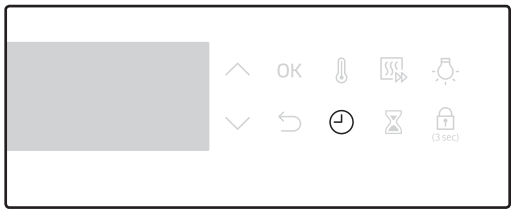
⚠ CAUTION

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

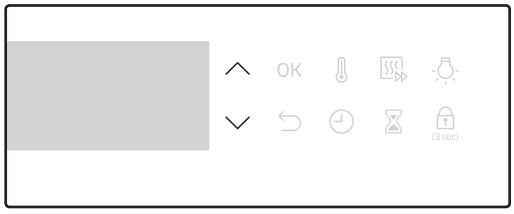
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 26 2015-05-18 3:31:02

To clear the cooking time

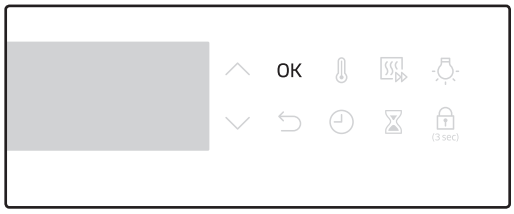
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press ◴ to display the remaining cooking time.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to set the cooking time to “00:00”. Alternatively, simply press ⮌.



3. Press **OK**. The oven continues to cook at set temperatures without time information.

NOTE

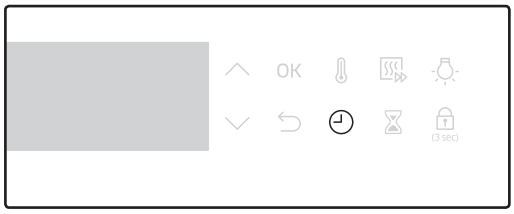
If you have cancelled the cooking time, you must stop the oven manually when cooking is complete.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 27 2015-05-18 3:31:02

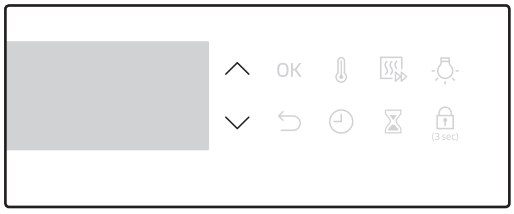
Operations

To clear the end time

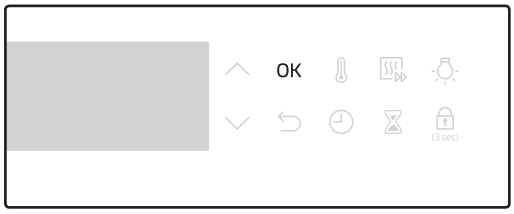
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



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



2. Use the ∧ / ∨ buttons to set the end time to the current time. Alternatively, simply press ⮌.

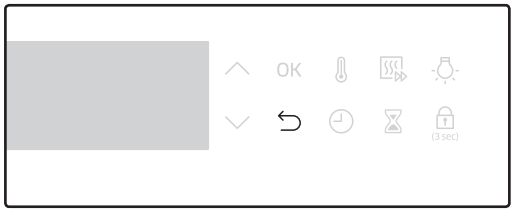


3. Press **OK**. The oven continues to cook at set temperatures without time information.

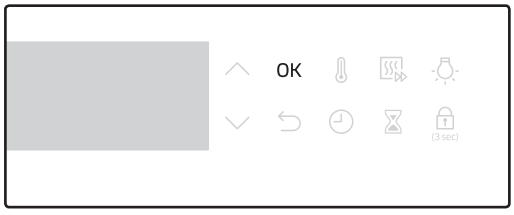
NOTE

If you have cancelled the end time, you must stop the oven manually when cooking is complete.

To stop cooking



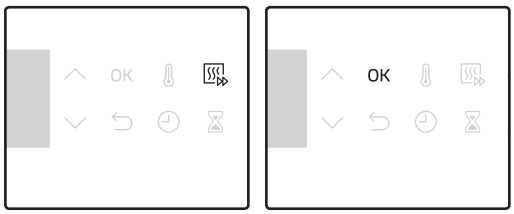
1. While cooking is in process, press ⮌.



2. Press **OK** to cancel cooking.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 28 2015-05-18 3:31:03

Cooking mode



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. For more information, see Common Settings.
3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press , and set the target temperature. The corresponding indicator appears on the display.
4. When done, press **OK**.

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

NOTE

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

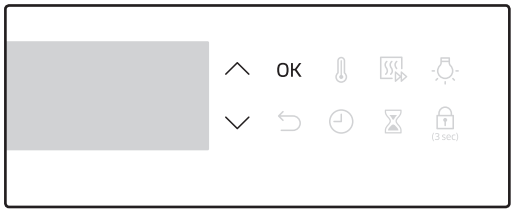
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 29 2015-05-18 3:31:03

Operations

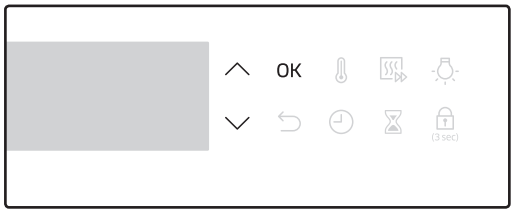
Vapour cooking

The oven is featured by the Vapour function. The Vapour cooking function allows you to use of a wide range of recipes.

1. Fill the water drawer with 500 ml of water.
2. On the feature panel, press .



3. Use the ∧ / ∨ buttons to select a function. Then, press **OK**.



4. Use the ∧ / ∨ buttons to select a Vapour level, and then press **OK**.
5. Set the cooking time and/or temperature if necessary. For more information, see Common Settings.

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

NOTE

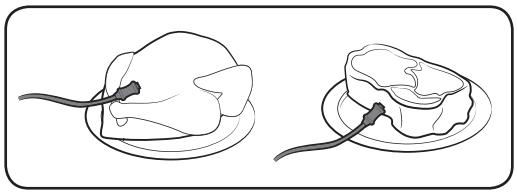
- When Vapour is enabled and the water drawer runs out of water, the indicator blinks. The oven continues to operate but the steam generator stops operation until you refill the water drawer with water.
- Make sure to drain the remaining water after using Vapour Cooking. Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.
- When a Vapour function is complete, you must empty the water drawer because the remaining water can affect other cooking modes.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 30 2015-05-18 3:31:03

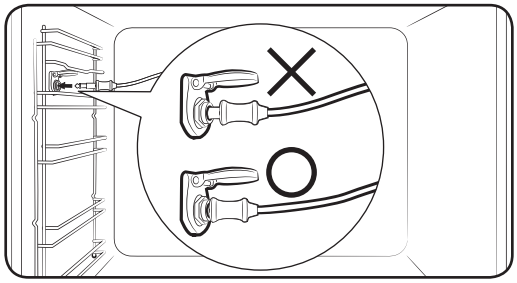
Cooking with the meat probe

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

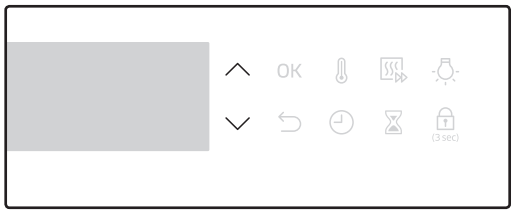
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



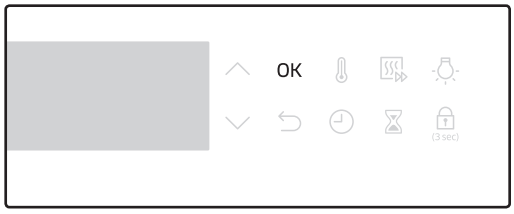
1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.
2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



3. Plug the probe connector into the socket on the leftsided wall. Make sure you see the Meat Probe indicator (🥩) with the current temperature of the meat's core on the display.



4. Use the ∧ / ∨ buttons to set the internal temperature of the meat.



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

⚠ WARNING

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

NOTE

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 31 2015-05-18 3:31:04

Operations

Cooking modes

Mode		Temperature range (℃)	Suggested temperature (℃)	Fast preheat	Meat probe
	Convection	30-275	170	O	O
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.			
	Conventional	30-275	200	O	O
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.			
	Top heat + convection	40-275	190	O	O
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).			
	Bottom heat + convection	40-275	190	O	O
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.			
	Large grill	100-300	240	-	X
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).			
	Eco grill	100-300	240	-	X
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.			
	Pro-Roasting	80-200	160	-	O
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 ℃. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.			

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 32 2015-05-18 3:31:04

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Fast preheat	Meat probe
	Eco convection	30-275	170	-	O
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating. **NOTE** ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1			

Vapour function

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Fast preheat	Meat probe
V 1	Vapour Convection	120-275	170	O	O
		The heat generated by the convection heater and fans is continuously supported by hot vapour air. The intensity of the vapour air can be adjusted to low, medium, or high. This mode is suitable for baking puff pastries, yeast cake, bread, and pizza and roasting meat and fish.			
V 2	Vapour Top heat + Convection	120-275	170	O	O
		The heat generated by the top heater and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot vapour supports the heating elements. This mode is suitable for roasting crusty dishes like meat, poultry, or fish.			
V 3	Vapour Bottom heat + Convection	120-275	170	O	O
		The heat generated by the bottom heating element and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot vapour supports the heating elements. This mode is suitable for crispy baking foods like pizza or apple pie.			

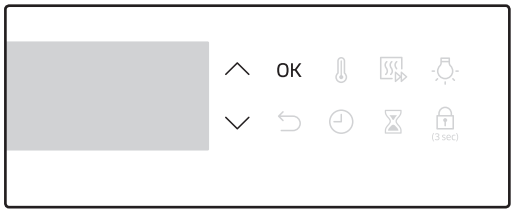
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 33 2015-05-18 3:31:04

Operations

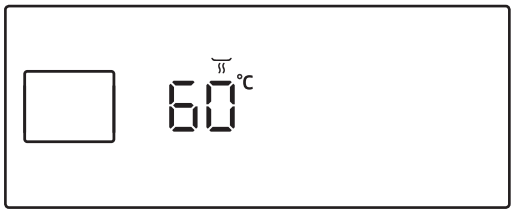
Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience.

1. Press ▤ on the feature panel.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to select a function, and then press **OK**.
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. For more information, see Common Settings.



4. The oven starts the selected function with the default or your settings.

Overview

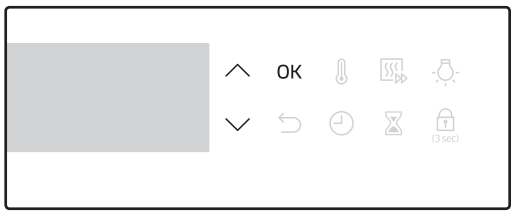
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 34 2015-05-18 3:31:05

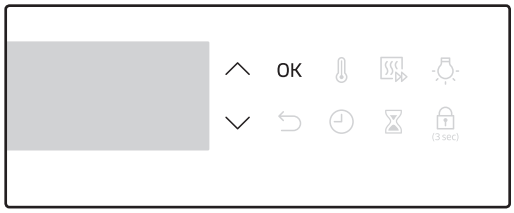
Auto cook

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 40 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected programme and serving size.

1. On the feature panel, press AUTO.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to select a programme, and then press **OK**. The available weight range (serving size) is presented for you.



3. Use the ∧ / ∨ buttons to set the serving size, and then press **OK** to start cooking.

NOTE

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 35 2015-05-18 3:31:05

Operations

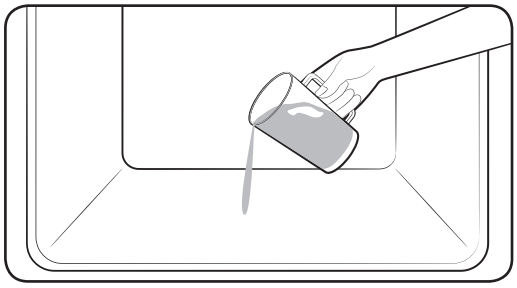
Cleaning

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

Function		Instructions
C 1	Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Descale	Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.

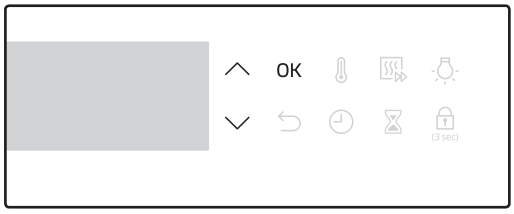
Steam cleaning

This is useful for cleaning light soiling with steaming.



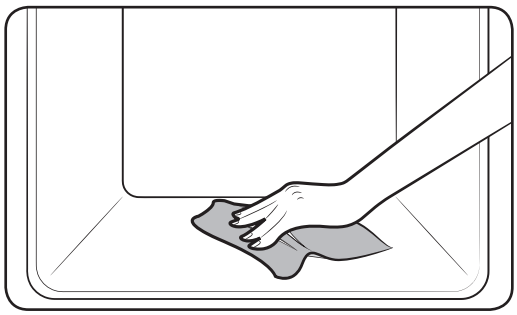
1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.

2. On the feature panel, press ✧.



3. Use the ∧ / ∨ buttons to select Steam Clean (**C1**). Then, press **OK**.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 36 2015-05-18 3:31:05



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

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

NOTE

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

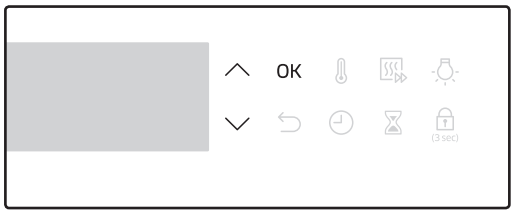
Descale

Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.
Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

If you use Vapour functions for more than a total of 12 hours, the Descale indicator turns on. You can still enable vapour functions for the next two hours without going through the descaling. However, no vapour function will be enabled after the two hours unless activating and completing the descaling cycle.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 37 2015-05-18 3:31:06

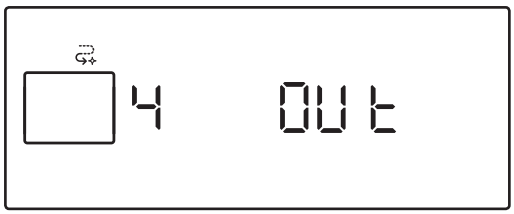
Operations

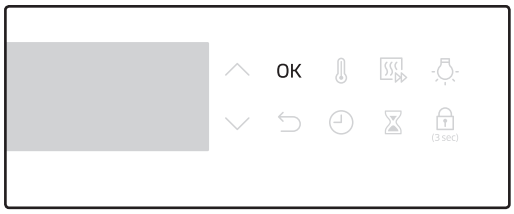


1. Empty and clean the water drawer, and then fill it with 50 ml of descaling agent, and 400 ml of water.
2. On the feature panel, press ✧.

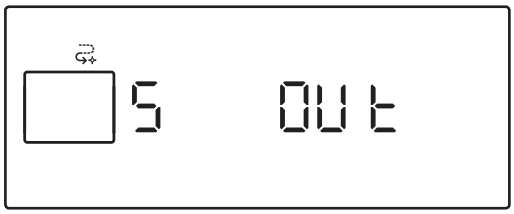
3. Use the ∧ / ∨ buttons to select Descale (C2), and then press **OK**.
4. The oven starts descaling. The descaling cycle breaks down to 5 steps, each of which you will be notified of on the screen. Below are step 1 through 3.

Step 1	Apply descaling agents	Approx. 2 min.
Step 2	Descaling	Approx. 3 hrs.
Step 3	Draining	Approx. 4 min.



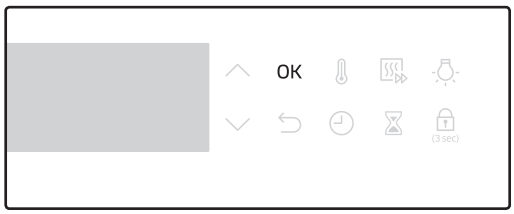


5. When the oven goes to step 4, you will see "**Out**" on the screen. Remove and empty the water drawer, and refill with 500 ml of drinkable water. Then, reinsert the drawer. The "In" message that appears will disappear.
6. Press **OK**. The oven continues to rinse and drain for 5 minutes, and then moves to step 5.



7. When complete, you will see "**Out**" on the screen. Remove and clean the water drawer, and then reinsert.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 38 2015-05-18 3:31:06



8. Press **OK**. Descaling is complete with a beep.

⚠ WARNING

Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

⚠ CAUTION

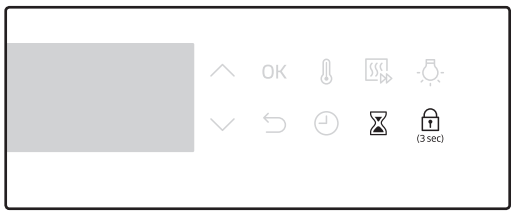
- The indicator blinks and the oven stops operation if the water drawer runs out of water during the decaling cycle. When this happens, refill the drawer just to the extent of a total of 400 ml of drinkable water. Do not overfill the drawer. Otherwise, you will encounter a water leak from the water drawer.
- Do not cancel descaling in the process. Otherwise, you must restart the descaling cycle and complete within the next three hours in order to enable vapour functions.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the mixture ratio of water and the descaling agent, follow the agent manufacturer's instruction as it precedes.

NOTE

Although the oven automatically starts descaling in 5 seconds without your confirmation, it is recommended to confirm your selection. This is to prevent unintended cleaning from starting by mistake.

Draining

If you want to drain again for cleaning purposes, use Draining as follows:



1. Press and hold the and (3 sec) buttons simultaneously for 3 seconds.
2. The oven drains water from the steam generator to the water drawer.
3. When draining is complete, use oven gloves to remove and empty the water drawer.

NOTE

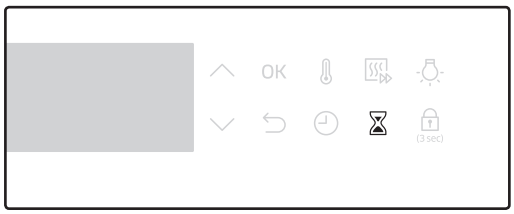
Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 39 2015-05-18 3:31:06

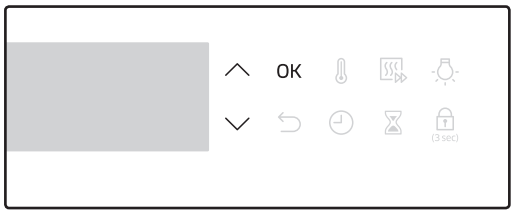
Operations

Timer

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

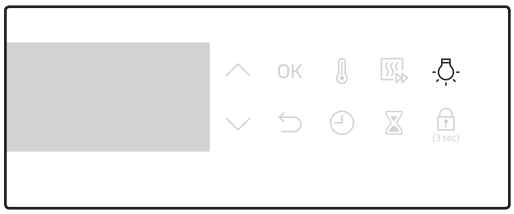


1. On the feature pane, press ⧗.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to set the desired duration, and then press **OK**.

Sound On/Off



- To mute the sound, tap and hold down Oven Light for 3 seconds.
- To unmute the sound, tap and hold down again for 3 seconds.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 40 2015-05-18 3:31:06

Cooking Smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

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

NOTE

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

Accessory tips

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

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

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 41 2015-05-18 3:31:07

Cooking Smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2 kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack insert + universal tray	3		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack insert + universal tray	3		160-180	90-120

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 42 2015-05-18 3:31:07

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Pork roast, 1 kg	Wire rack insert + universal tray	3		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack insert + universal tray	3		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack insert + universal tray	3		170-180	100-120
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg*	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100*
Chicken pieces	Wire rack insert + universal tray	3		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack insert + universal tray	3		180-200	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack insert + universal tray	3		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Wire rack insert + universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Wire rack insert + universal tray	3		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack insert + universal tray	3		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack insert + universal tray	3		180-200	30-40

* Turnover after half of time

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 43 2015-05-18 3:31:07

Cooking Smart

Grilling

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

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270-300	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak*	Wire rack insert + universal tray	4		240-250	15-20
Burgers*	Wire rack insert + universal tray	4		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack insert + universal tray	4		250-270	15-20
Sausages	Wire rack insert + universal tray	4		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack insert + universal tray	4		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack insert + universal tray	4		230-240	25-30

* Turnover after $^{2}/_{3}$ of the cooking time.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 44 2015-05-18 3:31:07

Frozen ready-meal

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

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 45 2015-05-18 3:31:07

Cooking Smart

Vapour cooking

With Vapour enabled, the oven generates vapour and evenly distributes inside the cooking chamber, covering the whole area every racks and corners. This helps brown food, giving a crispy top and soft, juicy inside.
Fill the water tank with drinkable water up to the max line, and select a Vapour level that best suits your recipe.

Vapour convection

It is recommended to preheat the oven. Preheating helps give food a vivid texture.

Food	Accessory	Level	Vapour level	Temp. (°C)	Time (min.)
Chilled bread rolls	Universal tray	3	Low	180-185	15-20
Chilled croissants	Universal tray	3	Low	180-190	10-15
White loaf bread/Mixed loaf bread	Wire rack	2	Med	180-185	40-50
Puff pastry	Universal tray	3	Low	175-185	15-20
Flan/cream	Wire rack	3	Low	120-130	25-30
Soufflé	Wire rack	3	Low	170-180	15-20
Frozen self-rising pizza	Wire rack	3	Med	190-210	15-20
Baguette*	Universal tray	3	Max	180-200	25-30

* Baguette is needed the vapour only in the beginning of baking. We recommend use the vapour convection mode for 10 min and use the convection mode with same temperature during remained baking time.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 46 2015-05-18 3:31:07

Vapour top heat + convection

We recommend adjust the cooking mode after half of the cooking time, in order to remove vapour for crispy texture. We recommend use the top heat + convection mode or convection mode and keep the temperature.

Food	Accessory	Level	Vapour level	Temp. (°C)	Time (min.)
Pork roast with crackling, 1.2 kg	Wire rack insert + universal tray	3	Med	170-180	90-120
Chicken, whole, 1.2 kg	Wire rack insert + universal tray	3	Med	190-200	55-65
Chicken pieces	Wire rack insert + universal tray	3	Med	210-220	25-30
Roast duck breast	Wire rack insert + universal tray	3	Med	170-180	15-25
Duck, whole, 2.5 kg	Wire rack insert + universal tray	3	Med	170-180	120-150
Small turkey, whole, 4 kg	Wire rack insert + universal tray	3	Med	180-200	110-140
Whole fish, 0.5 kg*	Wire rack insert + universal tray	3	Med	160-180	20-30
Fish fillets*	universal tray	3	Low	190-200	10-20

* We recommend use the vapour top heat + convection during cooking time for moist taste.

Vapour bottom heat + convection

We recommend preheat the oven in vapour mode for crispy baking.

Food	Accessory	Level	Vapour level	Temp. (°C)	Time (min.)
Homemade pizza	Universal tray	2	Med	190-200	15-20
Self-rising pizza	Universal tray	2	Med	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Universal tray	2	Low	180-190	20-30
Bread rolls	Universal tray	2	Low	180-190	15-20
Foccacia	Universal tray	2	Low	200-210	15-20

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 47 2015-05-18 3:31:07

Cooking Smart

Pro-Roasting

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

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack insert + universal tray	3	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack insert + universal tray	3	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack insert + universal tray	3	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack insert + universal tray	3	70-90	2-3

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 48 2015-05-18 3:31:07

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Meringues, 0.2-0.3 kg	Universal tray	2	90-100	100-140
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack insert + universal tray	3	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack insert + universal tray	3	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack insert + universal tray	3	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack insert + universal tray	2	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 49 2015-05-18 3:31:07

Cooking Smart

Auto cook programmes

The following table presents 40 auto programmes for cooking, roasting and baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress.
Auto Cook programmes 7, 8, 10, 11 and 12 are supported by vapour interval. Please fill tank with cold water before use. Please put the food in the oven after preheating beep.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray.		
A 3	Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
		Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray.		
A 4	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagne using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray.		
A 5	Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
		Put ingredients for ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray. Bake covered. Stir before serving.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 50 2015-05-18 3:31:08

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of tray.		
A 7	Croissants	0.3-0.4	Universal tray	3
		Fill water tank. Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 8	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	3
		Fill water tank. Put apple puff pastries on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 9	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of tray.		
A 10	White loaf bread	0.6-0.7	Wire rack	2
		Fill water tank. Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish in the centre of tray.		
A 11	Mixed grain loaf bread	0.8-0.9	Wire rack	3
		Fill water tank. Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish in the centre of tray.		
A 12	Bread rolls	0.3-0.5	Universal tray	3
		Fill water tank. Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep insert tray.		
A 13	Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	3
		Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 51 2015-05-18 3:31:08

Cooking Smart

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 14	Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
		Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 15	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of tray.		
A 16	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of tray.		
A 17	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of tray.		
A 18	Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
		Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of tray.		
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare dough using a 20-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray.		
A 20	Roast sirloin of beef	0.9-1.1	Wire rack insert + universal tray	2
		1.1-1.3		
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		
A 21	Slow cooked beef roast	0.9-1.1	Wire rack insert + universal tray	2
		1.1-1.3		
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 52 2015-05-18 3:31:08

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 22	Herb roasted lamb chops	0.4-0.6	Wire rack insert + universal tray	4
		0.6-0.8		
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
A 23	Leg of lamb on the bone	1.0-1.5	Wire rack insert + universal tray	3
		1.5-2.0		
		Marinate the lamb and put on wire rack.		
A 24	Pork roast with crackling	0.8-1.0	Wire rack insert + universal tray	3
		1.0-1.2		
		Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		
A 25	Rack of pork rib	0.8-1.0	Wire rack insert + universal tray	4
		1.0-1.2		
		Put rack of pork rib on wire rack.		
A 26	Chicken, whole	0.9-1.1	Wire rack insert + universal tray	2
		1.1-1.3		
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the wire rack and turn over, as soon as the oven beeps.		
A 27	Chicken, breast	0.4-0.6	Wire rack insert + universal tray	4
		0.6-0.8		
		Marinate breasts and put on the wire rack.		
A 28	Chicken, drumsticks	0.6-0.8	Wire rack insert + universal tray	4
		0.8-1.0		
		Brush with oil and spices and put on wire rack.		
A 29	Duck, breast	0.3-0.4	Wire rack insert + universal tray	4
		0.4-0.5		
		Put duck breasts with fat-side-up on the wire rack. The first setting is for medium, the second for medium- well done cooking level.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 53 2015-05-18 3:31:08

Cooking Smart

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 30	Trout fillet, baked	0.3-0.5	Universal tray	4
		0.5-0.7		
		Put trout fillets with the skin side up on the tray.		
A 31	Trout	0.3-0.5	Wire rack insert + universal tray	4
		0.5-0.7		
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the wire rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
A 32	Sole	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
		Put Sole on baking paper on the tray. Cut surface with knife.		
A 33	Salmon fillet	0.4-0.6	Wire rack insert + universal tray	4
		0.6-0.8		
		Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on wire rack.		
A 34	Roasted vegetables	0.4-0.6	Universal tray	4
		0.6-0.8		
		Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
A 35	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	3
		0.8-1.0		
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
A 36	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
		Distribute frozen oven chips evenly on tray.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 54 2015-05-18 3:31:08

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
		Distribute frozen potato wedges evenly on tray.		
A 38	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	3
		0.6-0.9		
		Put the frozen pizza in the middle of the wire rack. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 39	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	2
		1.0-1.2		
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 40	Fermentation yeast dough	0.5-0.6	Wire rack	2
		0.7-0.8		
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of tray. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.		

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 55 2015-05-18 3:31:08

Cooking Smart

Test Dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray	1+4		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.
** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 56 2015-05-18 3:31:08

2. Grilling

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

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		300 (max)	1-2
Beef burgers* (12 ea)	Wire rack insert + Universal tray (to catch drippings)	4		300 (max)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100*

* Turnover after half of time

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 57 2015-05-18 3:31:08

Cooking Smart

Collection of frequent Auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.
Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb(pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, Some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 58 2015-05-18 3:31:08

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tbsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

Ingredients
- **Pastry**: 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg(beaten)
- **Filling**: 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add 3/4 of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.
Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out 3/4 of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).
Peel and core the apples. Cut them in cubes of about 3/4 x 3/4 cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly. Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 59 2015-05-18 3:31:08

Cooking Smart

Quiche Lorraine

Ingredients
- **Pastry**: 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
- **Filling**: 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

Ingredients
- **Topping**: 200 g flour, 100g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
- **Fruit**: 600 g mixed fruitsr

Directions Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Homemade pizza

Ingredients
- **Pizza dough**: 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
- **Topping**: 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon (chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 60 2015-05-18 3:31:08

Roast sirloin of beef

Ingredients	1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme
Directions	Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack insert. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

Ingredients	1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary (crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil
Directions	Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of pork rib

Ingredients	2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp worcestershire sauce, 2 tbsp tomato puree, 2 tbsp olive oil
Directions	Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 61 2015-05-18 3:31:08

Maintenance

Cleaning

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.
Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

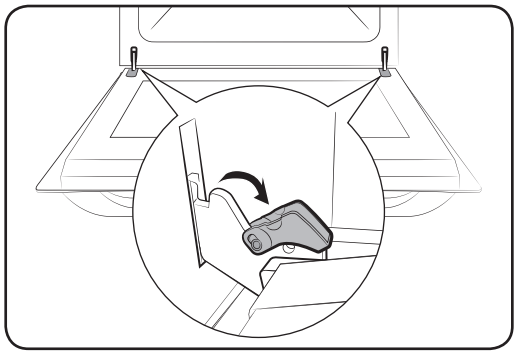
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 62 2015-05-18 3:31:08

Door

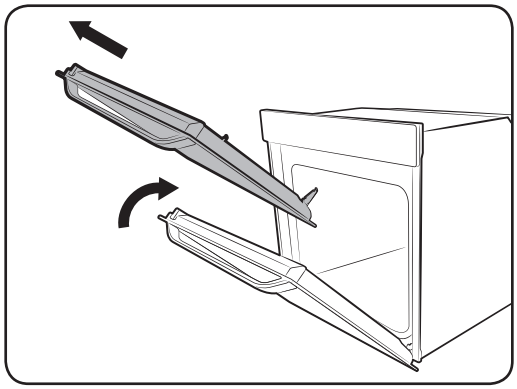
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

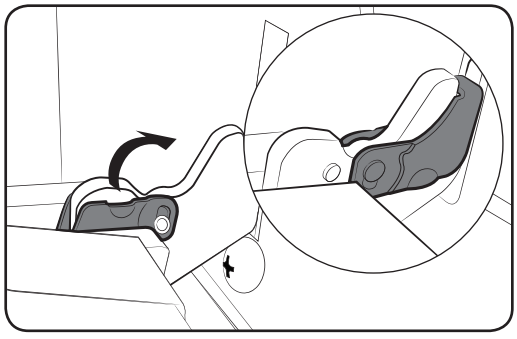
The oven door is heavy.



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



2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



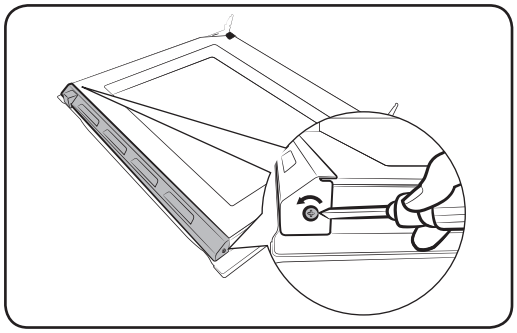
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 63 2015-05-18 3:31:09

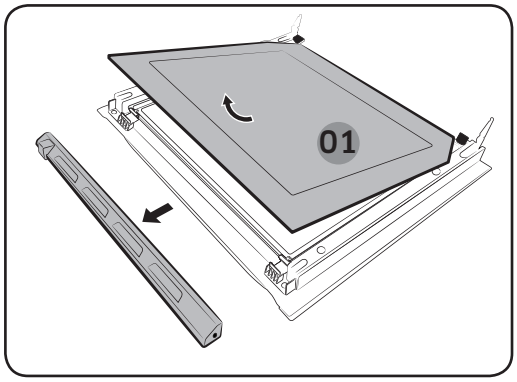
Maintenance

Door glass

Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.

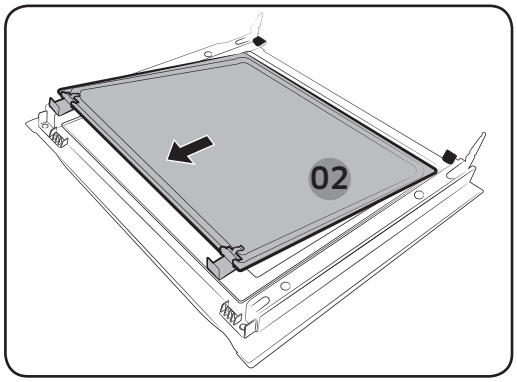


1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



2. Detach the coverings in the arrow directions

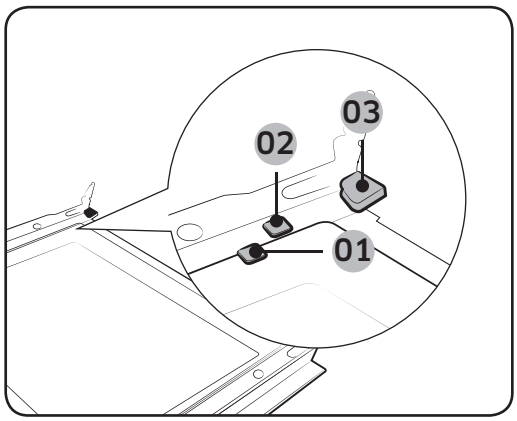
3. Remove the first sheet from the door.



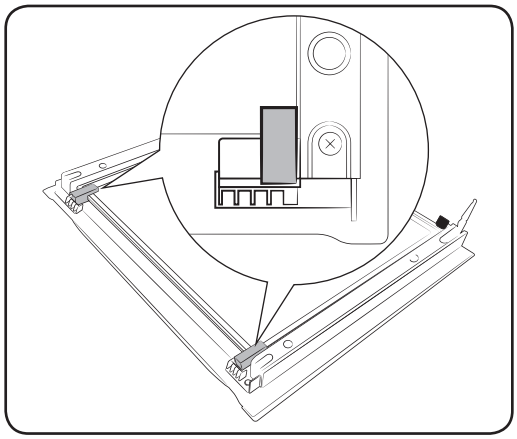
4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.

5. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 64 2015-05-18 3:31:09



01 Support clip 1
02 Support clip 2
03 Support clip 3



6. When done, reinsert the sheets as follows:
   - Insert sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order.

7. Check if the glass rubbers fit into and secure the glass sheet properly.
8. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the door.

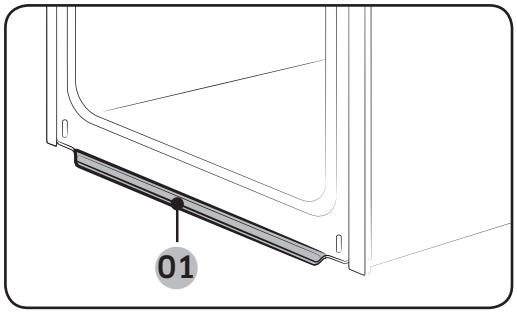
⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you propery reinsert the glass sheets.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 65 2015-05-18 3:31:09

Maintenance

Water collector



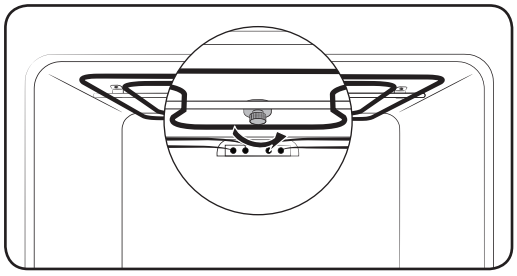
01 Water collector

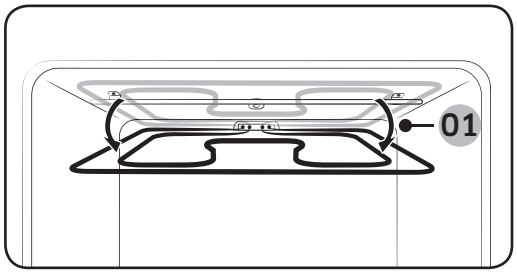
The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

⚠ WARNING

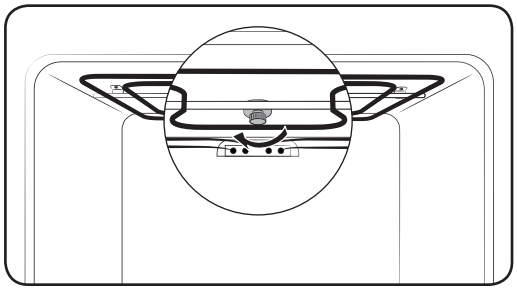
If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Ceiling (applicable models only)





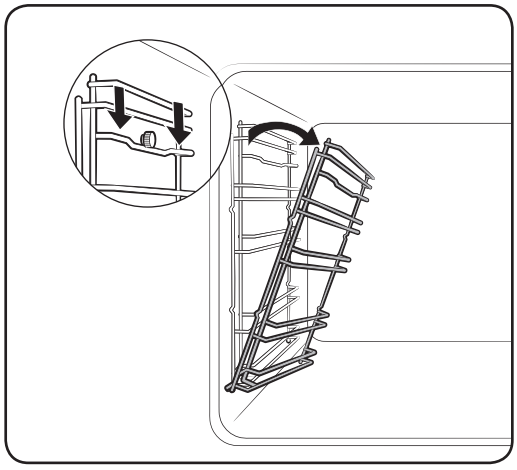
01 Approx. 12 º



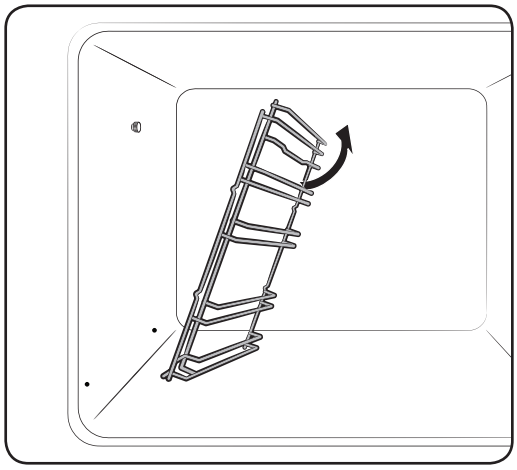
1. Put down the grill heater. For this, turn the circular nut anticlockwise while holding the grill heater. The grill heater is not a removable part. Do not force the grill heater down.
2. Clean the ceiling of the oven with soapy water and a clean cloth.
3. When done, put the grill heater back and turn the circular nut clockwise.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 66 2015-05-18 3:31:10

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45 º.



2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

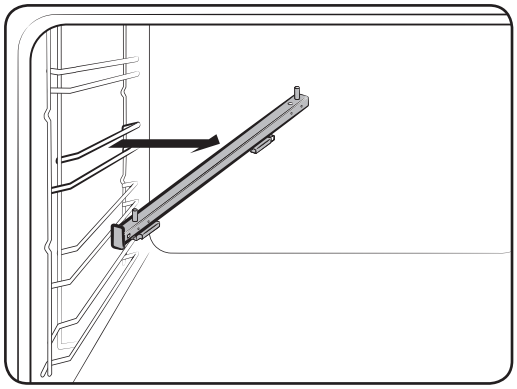
NOTE

The oven operates without the side runners and racks in position.

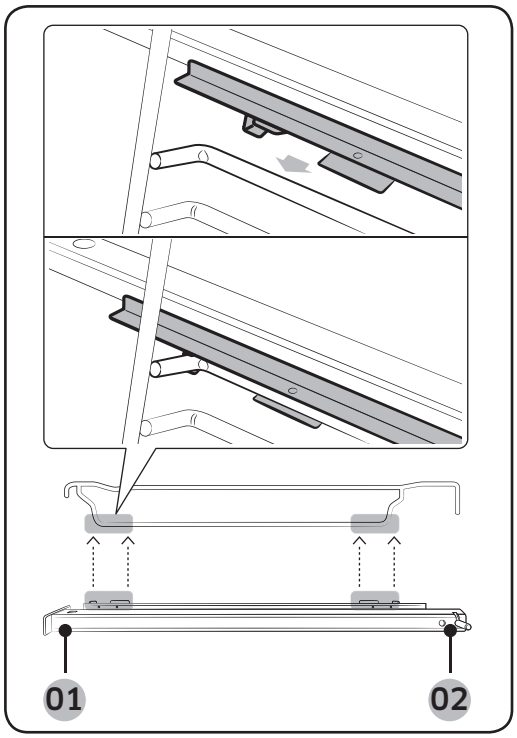
NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 67 2015-05-18 3:31:10

Maintenance

Telescopic rails (applicable models only)



1. On the left Side runner, gently press the upper side of the rail to remove in the arrow direction.
2. Repeat the above step on the right Side runner to remove the right rail.
3. Clean the left and right Telescopic rails with soapy water and a cloth.



01 Front
02 Rear

4. When cleaning is complete, reinsert both Telescopic rails by repeating steps 1-2 above in the reverse order.
   Make sure the front and rear clips of the rail fit into the Side runner.

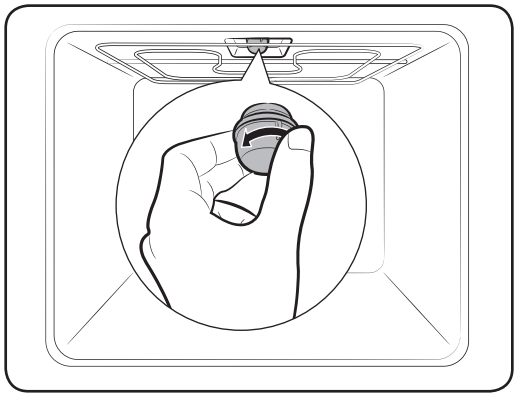
NOTE

It is recommended to insert the Telescopic rail into level 3 on the Side runner.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 68 2015-05-18 3:31:10

Replacement

Bulbs



1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W/220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 69 2015-05-18 3:31:10

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 70 2015-05-18 3:31:10

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. • You can turn it on again by pressing the oven light button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power supply is not properly grounded	• Check whether the power supply is properly grounded.
	• If you are using a socket without grounding	
There is water dripping.	• There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies	• The brightness changes depending on power output changes.	• Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	• The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	• If the door is open	• Close the door and restart
	• If oven controls are not correctly set	• Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	• If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 71 2015-05-18 3:31:10

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Smoke comes out during operation.	• During initial operation	• Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	• If there is food on the heater	• Cool the oven sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	• If using plastic or other containers that are not heat-resistant	• Use glass containers suitable for hot temperatures.
The oven does not cook properly.	• If the door is often opened during cooking	• Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
I can hear water boiling during vapour cooking.	• This is because water is heated using the steam heater.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Vapour cooking does not work.	• If there is no water in the water supply tank	• Add water to the tank and try again.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high	• Let the oven cool and then use.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 72 2015-05-18 3:31:11

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-20	Sensor malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-70	Vapour-related problems	
C-72		
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time."	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. • Under 105 °C - 16 hours • From 105 °C to 240 °C - 8 hours • From 245 °C to Max - 4 hours	This is not a system failure. Turn off the oven and remove food. Then, try again normally.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 73 2015-05-18 3:31:11

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV73J7740RS
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	81.4
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 $_{\text{electric cavity}}$)	0.95 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC $_{\text{electric cavity}}$)	0.70 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	73 l
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance(M)	40.8 kg

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

NV73J7740RS_EE_DG68-00614D-01_EN.indd 74 2015-05-18 3:31:11

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

DG68-00614D-01