

Inbyggd ugn

Användar- och installationsmanual

NV75J3140RS / NV75J3140RW / NV75J3140BS
NV75J3140BW / NV75J3140BB



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	16
Mjukt stängande lucka (mjuk, säker och tyst)	17
Tillbehör	17
Mekaniskt lås	19
Användning	20
Manöverpanel	20
Snabb förvärmning	21
Tillagningstid	22
Tillagningslägen	22
Avbryta tillagningen	23
Bekvämlighet	24

Smart tillagning	25
Manuell tillagning	25
Testrätter	29
Underhåll	31
Rengöring	31
Byte	38
Felsökning	39
Kontrollpunkter	39
Informationskoder	42
Bilaga	43
Produktdatablad	43

Använda denna manual

Tack för att du valde en SAMSUNG inbygggnadsugn.

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

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

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

WARNING!

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

VAR FÖRSIKTIG!

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

OBS!

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

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 kablagerglerna.

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.

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.

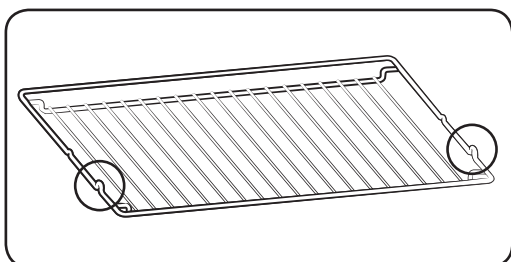
Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får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

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 vilopositionen för stora mängder.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

Om ugnen har skadats under transport får den inte anslutas.

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

Vid fel 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.

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.

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

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagning.

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

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.

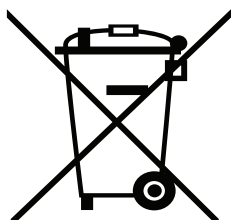
Du ska inte kliva på, sitta på eller placera tunga föremål på luckan.

Öppna inte luckan med onödigt mycket kraft.

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

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

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

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.

Installation

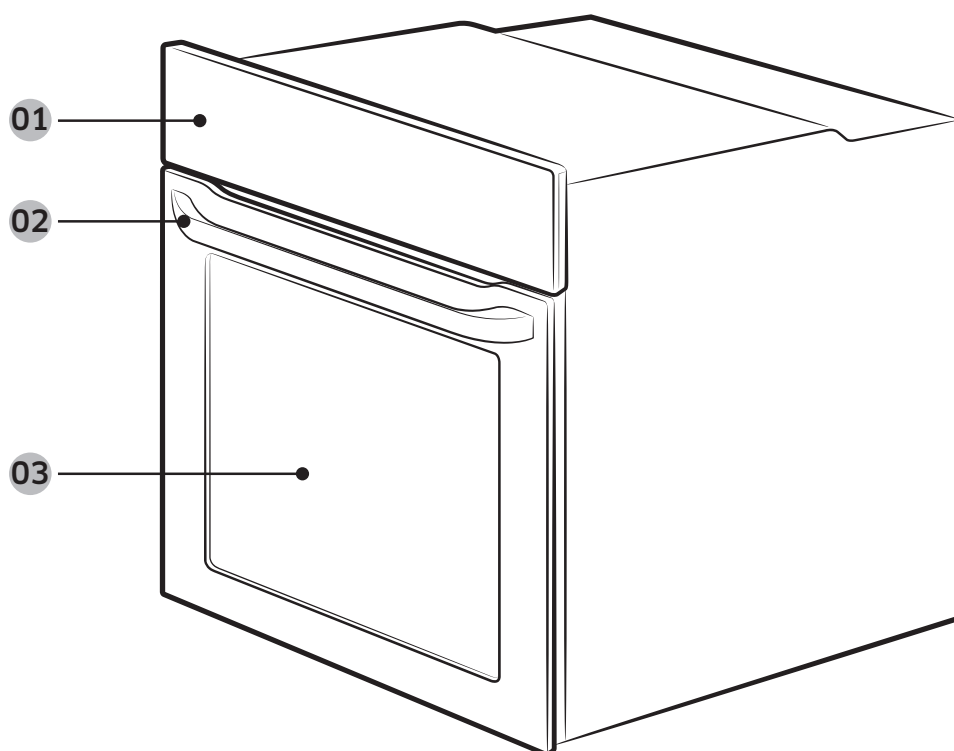
⚠ VARNING!

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 Lucka

Tillbehör

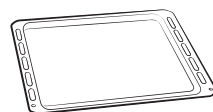
Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.



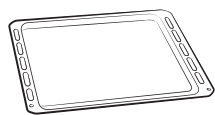
Galler



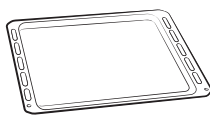
Gallerinlägg*



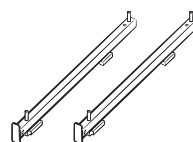
Bakplåt*



Universalplåt*



Extra djup plåt*



Teleskopiska falsar*

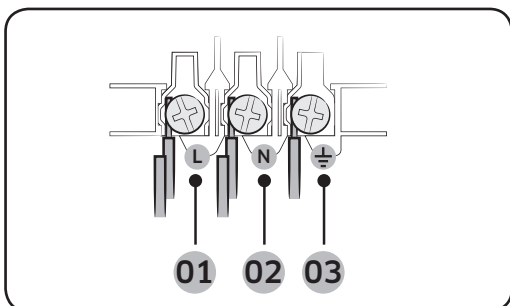


OBS!

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

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 flerpölig 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 tvärsnittsyt
$10 < A \leq 16$	1,5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2,5 mm ²

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.

(PE)-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

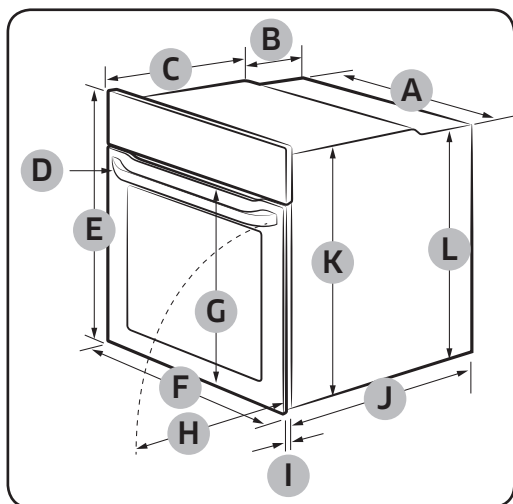
Kliv inte på och vrid inte kablarna under installation och håll dem borta från de värmeavgivande delarna på ugnen.

Montering i skåp

Om ugnen installeras inbyggd i ett skåp måste skåpets plasttytor 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.

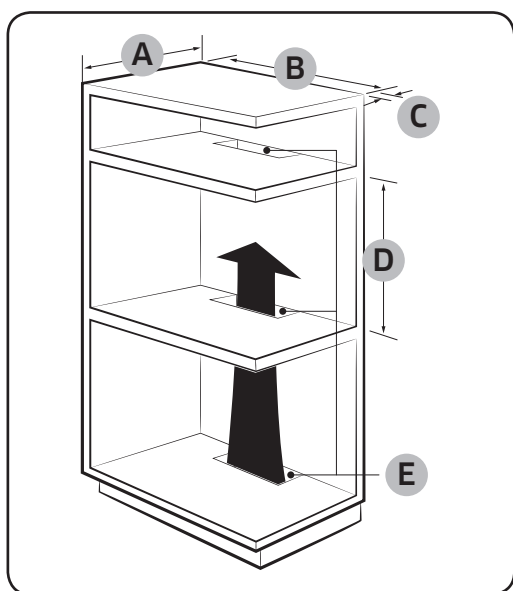
Ugnen måste vara ordentligt ventilerad. Utrymmet för ventilation bör vara 50 mm mellan det nedre hyllplanet och bärande vägg. Om du installerar ugnen under en håll ska du följa hållens installationsinstruktioner.

Måttkrav för installation



Ugn (mm)

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



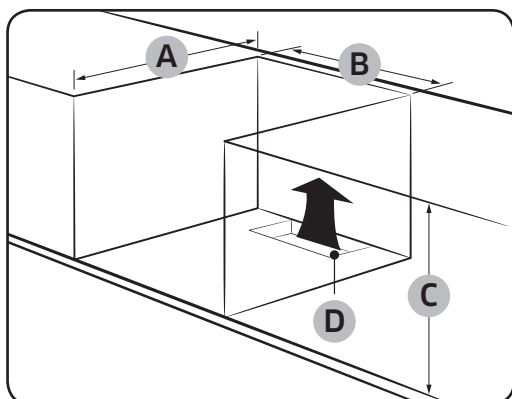
Inbyggd i skåp (mm)

A	Minst 550
B	Minst 560
C	Minst 60
D	Minst 590, Max. 600
E	Minst 460 x Minst 50

OBS!

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

Installation



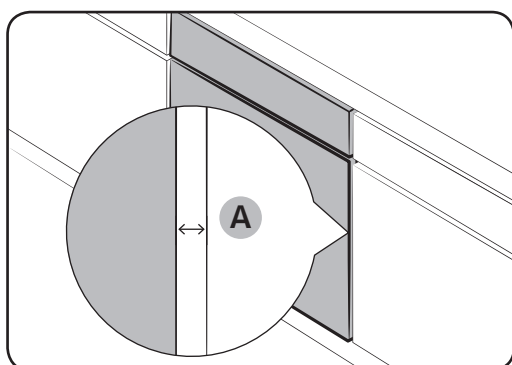
Under diskho (mm)

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

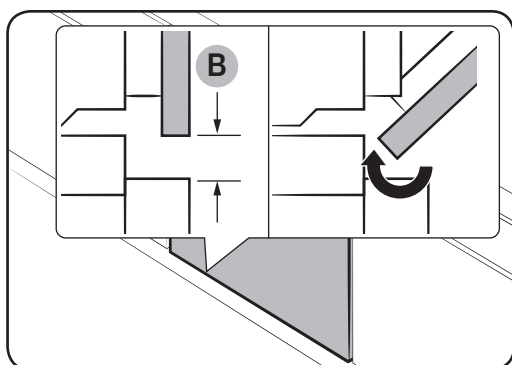
OBS!

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

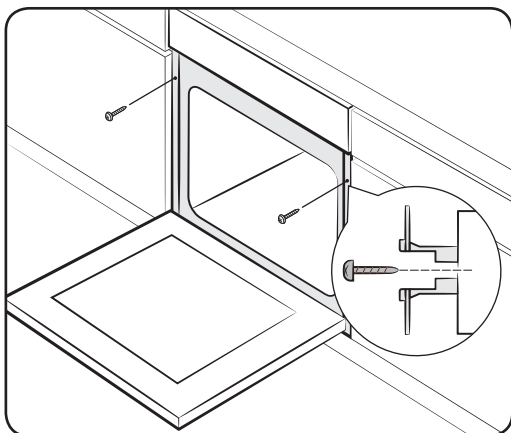
Montering av ugnen



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.



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 skyddsfilm, tejp 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.

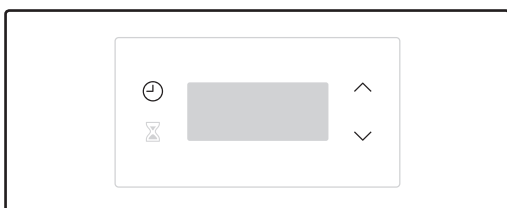
OBS!

Ugnens verkliga utseende kan variera mellan olika modeller.

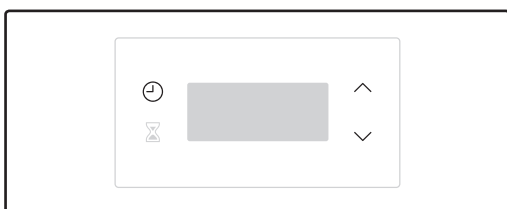
Innan du börjar

Första inställningarna

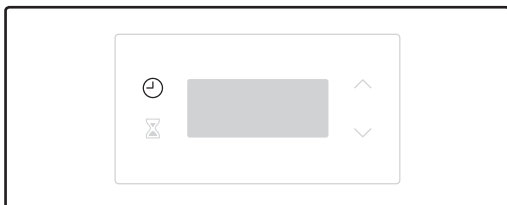
När du slår på ugnen för första gången visas standardtiden "12:00" på skärmen och timsymbolen ("12") blinkar. Gör som nedan för att ställa in aktuell tid.



1. Använd knapparna \wedge / \vee för att ange timme. Tryck sedan på \odot . Minutsiffran blinkar.



2. Använd knapparna \wedge / \vee för att ange minut. Tryck sedan på \odot .



Om du vill ändra aktuell tid efter den här initiala inställningen håller du \odot intryckt i 3 sekunder och följer stegen ovan.

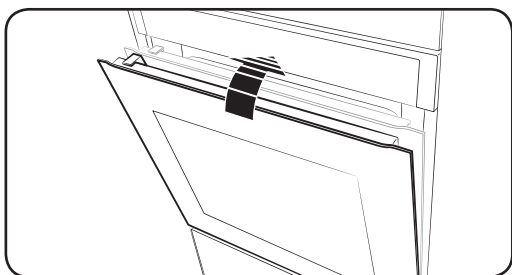
Lukt av ny ugn

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

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

Mjukt stängande lucka (mjuk, säker och tyst)

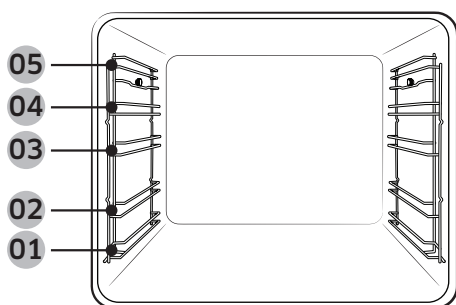
Samsungs inbygggnadsugn har en mjukt stängande lucka som stängs mjukt, säkert och tyst. När du stänger luckan tar de specialdesignade gångjärnen emot luckan några centimeter före den slutliga positionen. Detta är den perfekta detaljen för extra komfort som gör att dörren kan stängas tyst och mjukt. (Tillgängligheten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



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

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 matkärn 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.

Innan du börjar

Grundläggande användning

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

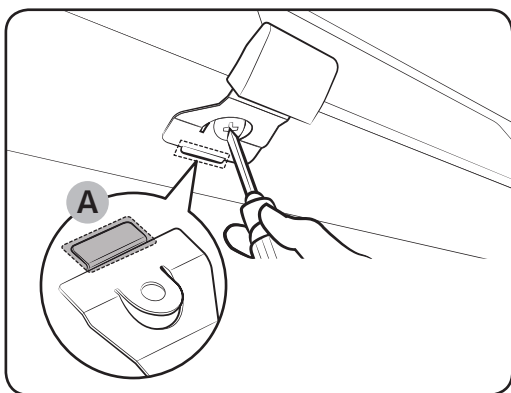
Galler	Gallret är till för att grilla och steka. Sätt in gallret på plats med de utskjutande delarna (stoppar på båda sidor) framåt.
Gallerinlägg*	Gallerinlägget används i kombination med plåten för att förhindra att vätska droppar ned på ugnens botten.
Bakplåt*	Bakplåten (djup: 20 mm) används för att 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.
Teleskopiska falsar*	Använd brickan med teleskopiska falsar för att föra in plåten på följande sätt: <ol style="list-style-type: none">1. Dra ut brickan med falsar ur ugnen.2. Lägg plåten på brickan med falsar och skjut in brickan i ugnen.3. Stäng ugnsluckan.

OBS!

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

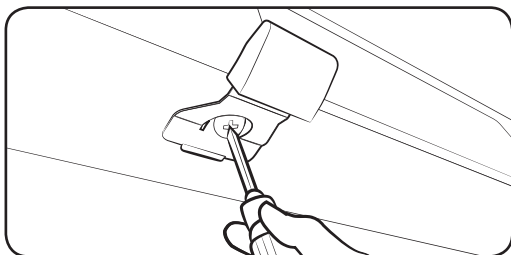
Mekaniskt lås

Installation



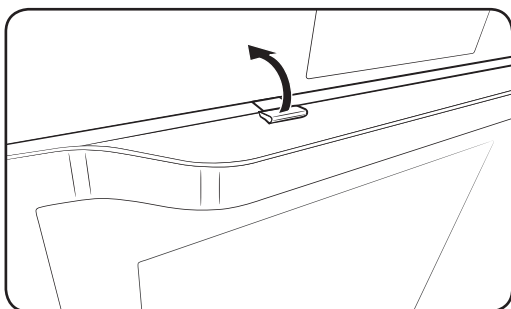
1. Sätt den tunna delen **(A)** av det mekaniska låset i motsvarande plats på låsets handtag så som visas på bilden.
2. Dra åt skruven på låsets handtag.

Avinstallation



- Lossa och ta bort skruven från låsets handtag.

Lås/lås upp

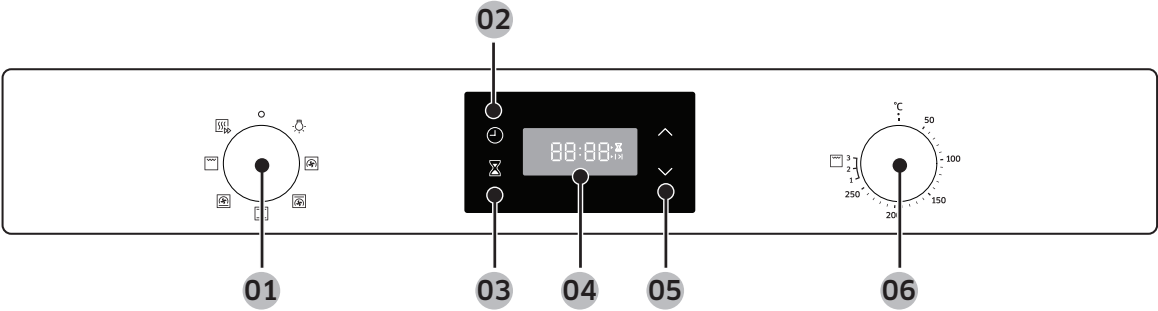


- För att öppna dörren ska du försiktigt lyfta upp låsets handtag för att låsa upp dörren. Öppna sedan dörren.
- För att låsa dörren är det bara att stänga den. Det mekaniska låset låser dörren automatiskt.

Användning

Manöverpanel

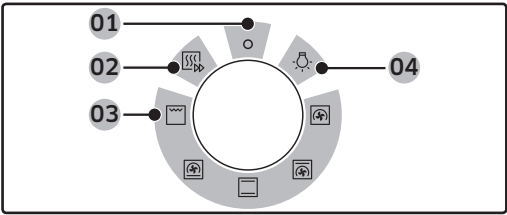
Frontpanelen går att få i flera olika material och färger. Ugnens verkliga utseende kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra ugnens kvalitet.



01 Lägesväljaren	Vrid för att välja ett tillagningsläge eller en funktion.
02 Tillagningstid/ klocka	Tryck för att ställa in tillagningstiden. Håll intryckt i 3 sekunder för att ställa in aktuell tid.
03 Timer	Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.
04 Skärm	Visar tidsinformationen eller en kort beskrivning av valt läge.
05 Upp/ned	Använd för att justera inställningsvärdet på klockan eller timerinställningarna.
06 Inställningsratt	Använd inställningsratten för att ställa in temperaturen eller effektnivå för grillning.

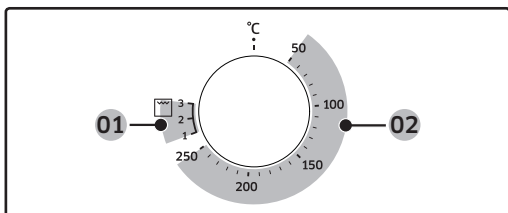
OBS!

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



Lägesväljaren

- 01** Av
- 02** Snabb förvärmning
- 03** Tillagningslägen
- 04** Ugnslamp



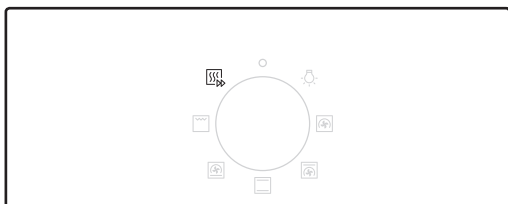
Inställningsratt

01 Effektnivå för grillning

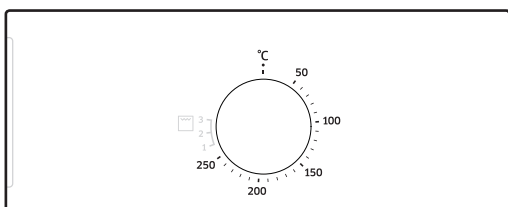
02 Temperaturintervall

Snabb förvärmning

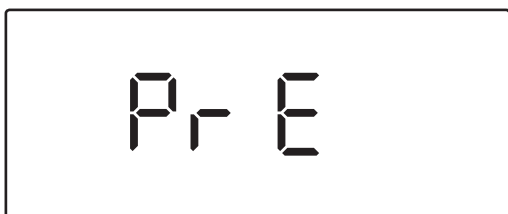
Om du vill kan du använda Snabb förvärmning. Detta minskar väntetiden tills förvärmningen är klar avsevärt. Om du vill göra det ska du följa stegen nedan.



1. Vrid lägesväljaren för att välja



2. Vrid inställningsratten för att ställa in önskad temperatur inom temperaturintervallet.



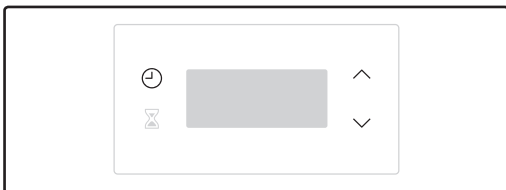
Ugnen börjar att förvärmas tills innertemperaturen når den önskade temperaturen. När förvärmningen är klar ska du byta tillbaka till valt läge.



OBS!

Förvärmning är inte nödvändigt för grillläget.


Användning

Tillagningstid

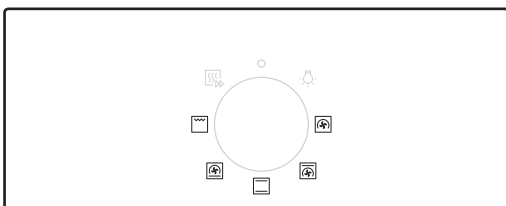


1. Tryck på .
2. Använd knapparna \wedge / \vee för att ställa in tillagningstiden och tryck sedan på .

OBS!

Om du vill rensa tillagningstiden trycker du på  och ställer sedan in tiden på 0:00.

Tillagningslägen

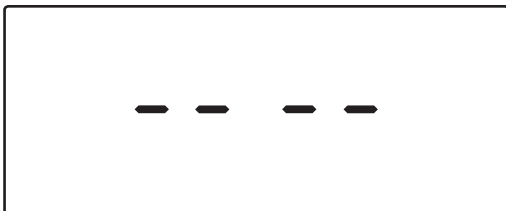


Vi rekommenderar att sätta in mat i ugnen efter att förvärmningen är klar. Detta hjälper till för att få bästa resultat.

1. Vrid lägesväljaren för att välja ett tillagningsläge.
2. Vrid inställningsratten för att ställa in önskad temperatur inom temperaturintervallet. För grilläget ska du i stället välja en effektnivå.






01 Grilläge

02 Tillagningslägen förutom för grilläget

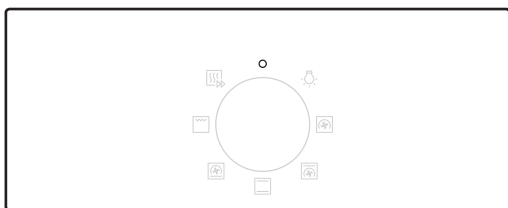



OBS!

Om du väljer grillfunktionen och ställer in temperaturen på mellan 50 °C och 250 °C, eller om du väljer normalt tillagningsläge och ställer in temperaturen mellan Grill 1 och 3, ombeds du återställa temperaturen med ett meddelande (såsom visas till vänster) och en signal. 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.

Läge		Föreslagen temperatur (°C)	Instruktioner
	Varmluft	170	Det bakre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för att baka och steka på flera nivåer samtidigt.
	Traditionell	200	Värmen kommer genom de övre och nedre värmesystemen. Den här funktionen ska användas för vanlig bakning och stekning av nästan alla typer av maträtter.
	Övervärme + Varmluft	190	Det övre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för stekning med en krispig yta (t.ex. krispig yta eller lasagne).
	Undervärme + Varmluft	190	Det nedre värmesystemet genererar värme som fördelas jämnt med fläkten för varmluft. Använd det här läget för pizza, bröd eller kakor.
	Stor grill	Nivå 2	Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att bryna matens yta (t.ex. kött, lasagne eller gratänger).

Avbryta tillagningen



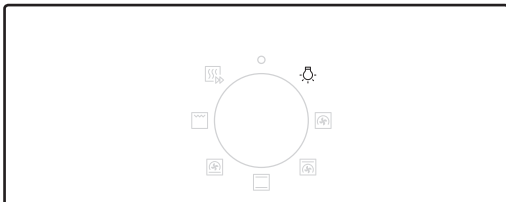
När tillagningen pågår vrider du lägesväljaren för att välja .


Användning

Bekvämlighet

Ugnslampan

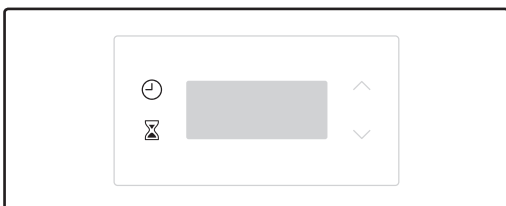
Ugnslampan tänds automatiskt när ugnen startas.





Om du vill tända ugnslampan utan att aktivera ugnsfunktionerna vrider du lägesväljaren till .

Barnlås

Barnlås inaktiverar alla kontroller för att undvika olyckor. Men du kan slå av genom att vrida lägesväljaren till av.



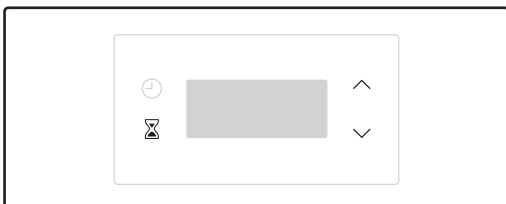
Håll knapparna  och  intryckta samtidigt i 3 sekunder för att aktivera. Håll dem intryckta i 3 sekunder igen för att inaktivera låset på kontrollpanelen.





OBS!

När barnlåset är aktiverat visas "L" på skärmen.


Timer

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



1. Tryck på .
2. Använd knapparna  /  för att ställa in tiden och tryck sedan på .

OBS!

Om du vill avbryta timerfunktionen trycker du på  och ställer sedan in tiden 0:00.

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.

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.

📄 OBS!

- Förvärmning rekommenderas för alla tillagningslägen förutom om annat anges i matlagningsguiden.
- När du använder Eko-grill ska du placera maten i tillbehörsplåtens mitt.
- Bakplåten och universalplåten är utbytbara.
- Vid tillagning av fet mat rekommenderar vi att sätta en plåt under gallret för att samla upp oljerester. Om gallerinsatsen följde med din ugn kan du använda den tillsammans med plåten.
- Om universalplåten eller den extra djupa plåten, eller båda, följde med din ugn är det bättre att använda den som är djupast för tillagning av fet mat.

Bakning

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen för bästa resultat.











Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Sockerkaka	Galler, Ø 25–26 cm form	2		160–170	35–40
Tigerkaka	Galler, Gugelhupf-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

Smart tillagning

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

Stekning

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kött (nöt/gris/lamm)					
Ryggbiff, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvfransyska, 1,5 kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	90-120
Fläskstek, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		200-210	50-60









Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Fläskbit, 1kg	Galler + universalplåt	3 1		160-180	100-120
Lammben med benet kvar, 1 kg	Galler + universalplåt	3 1		170-180	100-120
Fågel (kyckling/anka/kalkon)					
Hel kyckling, 1,2 kg*	Galler + universalplåt (för uppsamling av dropp)	3 1		205	80-100
Kycklingdelar	Galler + universalplåt	3 1		200-220	25-35
Ankbröst	Galler + universalplåt	3 1		180-200	20-30
Hel liten kalkon, 5 kg	Galler + universalplåt	3 1		180-200	120-150
Grönsaker					
Grönsaker, 0,5 kg	Galler + universalplåt	3 1		220-230	15-20
Bakade potatishalvor, 0,5 kg	Galler + universalplåt	3 1		200	45-50
Fisk					
Fiskfilé, bakad	Galler + universalplåt	3 1		200-230	10-15
Ugnsstekt fisk	Galler + universalplåt	3 1		180-200	30-40

* Vänd efter halva tiden

Smart tillagning




Grillning


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

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Bröd					
Rostat bröd	Galler	5		270-300	2-4
Varma smörgåsar	Universalplåt	4		200	4-8
Nötkött					
Stek*	Galler + universalplåt	4 1		240-250	15-20
Hamburgare*	Galler + universalplåt	4 1		250-270	13-18
Griskött					
Fläskkotletter	Galler + universalplåt	4 1		250-270	15-20
Korv	Galler + universalplåt	4 1		260-270	10-15
Fågel					
Kycklingbröst	Galler + universalplåt	4 1		230-240	30-35
Kycklingklubbor	Galler + universalplåt	4 1		230-240	25-30

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tillagningstiden.

Fryst färdigmat

Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	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








Mat	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frysta kroketter	Universalplåt	3		220-230	25-30

Testrätter



Enligt standard EN 60350-1

1. Bakning

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

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Små mjuka kakor	Universalplåt	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Mördegskakor	Universalplåt	1+4		140	32-37
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

Smart tillagning



Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Äppelpaj	Galler + 2 kakformar med löstagbar botten * (mörk beläggning, ø 20 cm)	1 placerad diagonalt		160	70-80
	Universal plåt + 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.


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		Max.	1-2
Hamburgare* (12 st.)	Galler + universalplåt (för uppsamling av dropp)	4 1		3	1:a 15-18 2:a 5-8

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tillagningstiden.

3. Stekning

Typ av livsmedel	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningstyp	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kyckling	Galler + universalplåt (för uppsamling av dropp)	3 1		205	80-100

* Vänd efter halva tiden

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 mildt rengöringsmedel eller varmt tvålsvatten.
- Rengör inte tätningarna för hand.
- För att undvika skada på de emailjerade ugnsyrtorna 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 mildt rengöringsmedel eller varmt tvålsvatten. 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 tvålsvatten i ca 30 minuter innan du tvättar det.

Katalytiska emailjtor (endast på tillämpliga modeller)

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

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

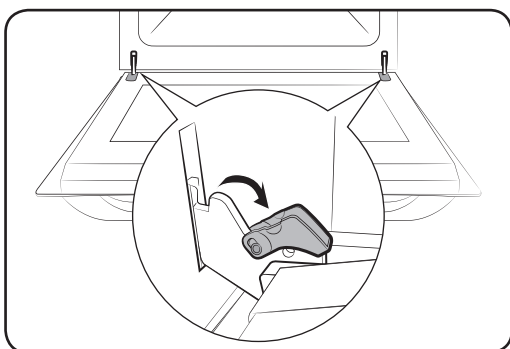
Underhåll

Lucka

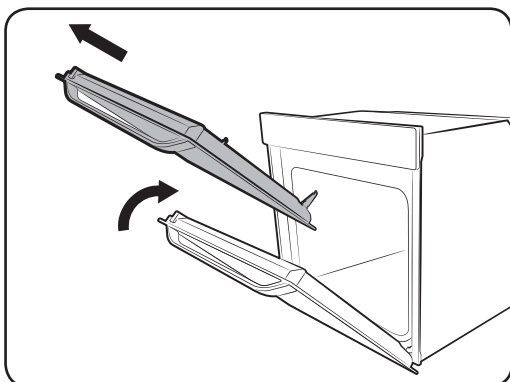
Ta inte bort ugnsluckan om det inte är för rengöring. Om du vill ta bort luckan för rengöring ska du följa de här instruktionerna.

VARNING

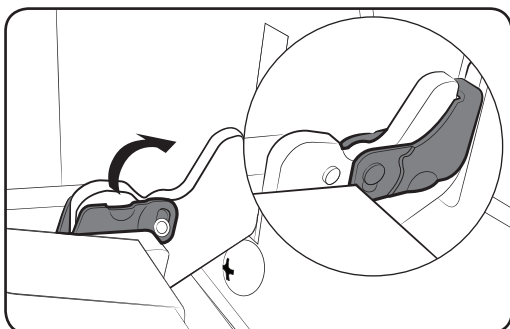
Ugnsluckan är tung.



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



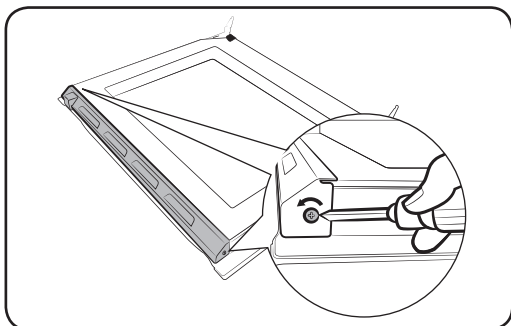
2. Stäng igen luckan till ca 70°. Håll luckan på bida sidorna med båda händerna och lyft och dra uppåt till gångjärnen lossnar.
3. Gör rent luckan med tvålatten och en ren trasa.



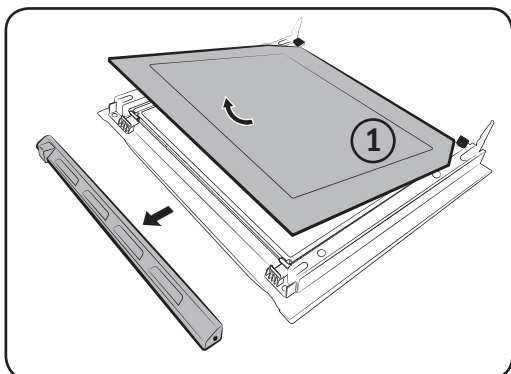
4. När du är klar ska du följa steg 1 till 2 ovan i omvänd ordning för att montera luckan. Se till att clipsen på båda sidorna sätts tillbaka.

Glasruta

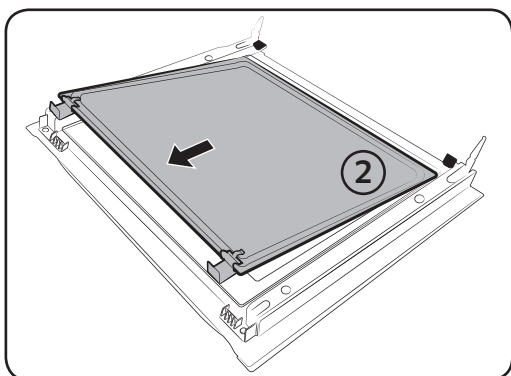
Beroende på modell har ugnsluckan 3-4 glasrutor som är placerade mot varandra. Ta inte bort glasrutorna om det inte är för rengöring. Om du vill ta bort glasrutorna för rengöring ska du följa de här instruktionerna.



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

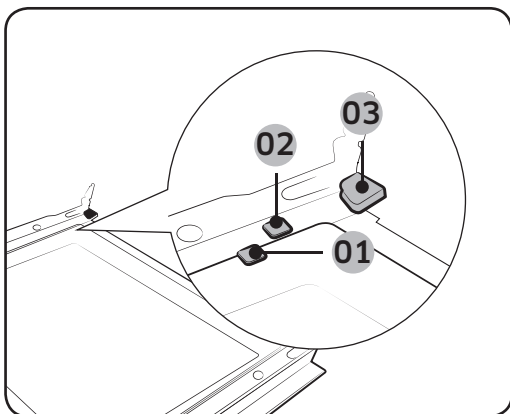


2. Koppla bort höljena i pilarnas riktningar.
3. Ta bort den första rutan från luckan.

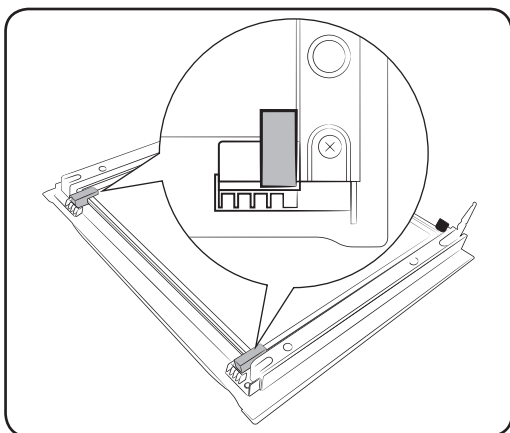


4. Ta bort den andra rutan från luckan i pilens riktning.
5. Gör rent glasrutorna med tvålatten och en ren trasa.

Underhåll



- 01** Stödclip 1
- 02** Stödclip 2
- 03** Stödclip 3



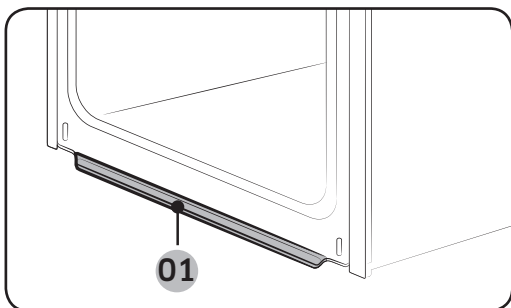
- 6.** När du är klar sätter du i rutorna på följande sätt:
 - Sätt i ruta 2 mellan stödclip 1 och 2 och ruta 1 i stödclip 3, i denna ordning.

- 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.

Vattensamlare



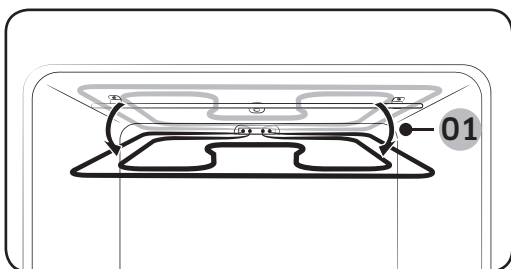
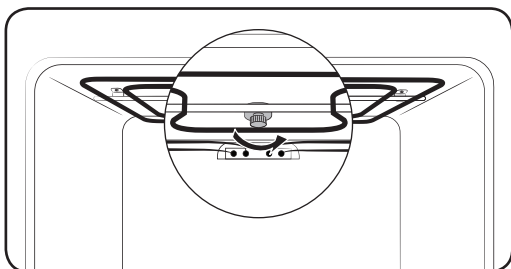
01 Vattensamlare

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

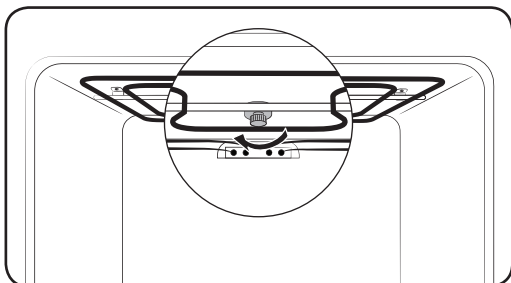
⚠ VARNING

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

Tak (endast tillämpliga modeller)



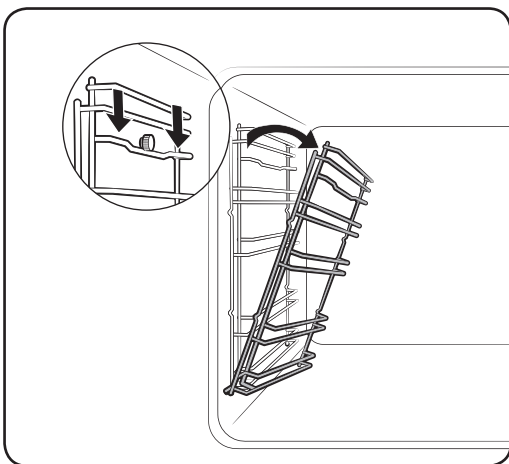
01 Cirka 12 °



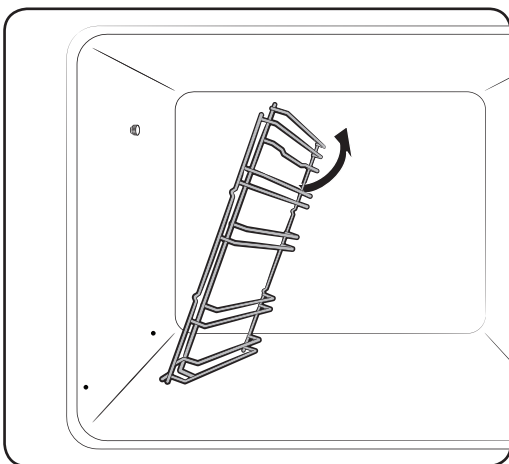
1. Sänka ned värmeelementet. För detta ska du vrida den runda muttern moturs medan du håller i värmeelementet. Värmeelementet är inte en löstagbar del. Sänk inte ned värmeelementet med våld.
2. Rengör taket i ugnen med tvålatten och en ren trasa.
3. När du är klar ska du sätta tillbaka värmeelementet och vrid den runda muttern medurs.

Underhåll

Sidoskenor (endast på tillämpliga modeller)



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

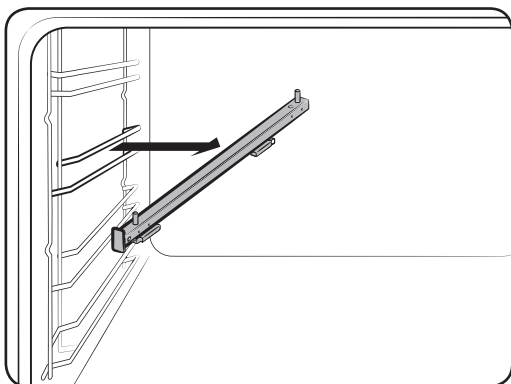


2. Dra och ta bort den nedre delen av den vänstra sidans skena.
3. Ta bort den högra skenan på samma sätt.
4. Rengör båda skenorna.
5. När du är klar ska du följa steg 1 till 2 ovan i omvänd ordning för att montera skenorna.

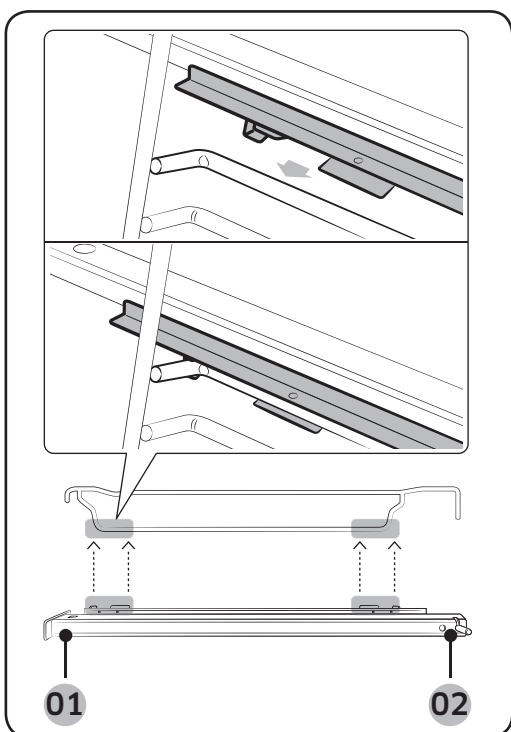
OBS!

Ugnen fungerar utan sidoskenorna och gallren på plats.

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 tvålatten 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.

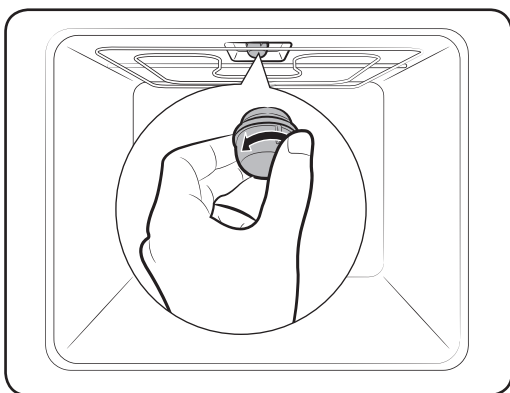
OBS!

Vi rekommenderar att du för in den teleskopiska valsens på nivå 3 på sidoskenan.

Underhåll

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 värmeståliga glödlampor. Du kan köpa godkända glödlampor på ett lokalt Samsung-servicecenter.
- Använd alltid en torr trasa när du hanterar en hallogenglampa. Detta är för att undvika att få fingeravtryck eller svett på glödlampan, vilket resulterar i en kortare livscykel.

Felsökning

Kontrollpunkter

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

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

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	<ul style="list-style-type: none"> Om lampan tänds och sedan slocknar. Om lampan täcks med främmande material under tillagning. 	<ul style="list-style-type: none"> Lampan slås av automatiskt efter en viss tid för att spara energi. Du kan tända den igen genom att trycka på lampknappen. Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan.
Elektrisk stöt uppstår på ugnen.	<ul style="list-style-type: none"> Om strömförsörjningen inte är ordentligt jordad. Om du använder en kontakt utan jord. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera om strömförsörjningen är ordentligt jordad.
Det droppar vatten.	<ul style="list-style-type: none"> Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med produkten. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Ljusstyrkan ändras med effektvariationer. 	<ul style="list-style-type: none"> Effektvariationer under tillagning är inte en felfunktion, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	<ul style="list-style-type: none"> Fläkten körs automatiskt under en viss tid för att ventilerat ugnen. 	<ul style="list-style-type: none"> Det är inte en felfunktion, så det finns ingen anledning att oroa sig.
Ugnen blir inte varm.	<ul style="list-style-type: none"> Om luckan är öppen. Om ugnens kontroller inte är korrekt inställda. Om en säkring har gått eller om brytaren har aktiverats. 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng luckan och starta om. Se kapitlet om ugnens funktioner och återställ ugnen. Byt ut säkringarna eller återställ kretsen. Om detta inträffar flera gånger ska en auktoriserad elektriker tillkallas.

Problem	Orsak	Åtgärd
Rök kommer ur ugnen när den används.	<ul style="list-style-type: none"> • Under första användningen. • Om det finns mat på värmesystemen. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Låt ugnen svalna tillräckligt och ta bort maten från värmesystemet.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	<ul style="list-style-type: none"> • Om du använder plastbehållare eller andra behållare som inte är värmetåliga. 	<ul style="list-style-type: none"> • Använd glasbehållare lämpliga för varma temperaturer.
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	<ul style="list-style-type: none"> • Om luckan öppnas ofta under tillagning. 	<ul style="list-style-type: none"> • Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta kan den invändiga temperaturen sjunka och det kan påverka resultatet.

Felsökning

Informationskoder

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

Kod	Betydelse	Åtgärd
C-20	Sensorfel	Stäng 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-d0	Knappproblem Inträffar när en knapp hålls intryckt under en tidsperiod.	Rengör knapparna och se till att det inte finns något vatten på/ runt dem. Slå av ugnen och försök igen. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.
S-01	Säkerhetsbrytare Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 105 °C - 16 timmar• Mellan 105 °C och 240 °C - 8 timmar• Från 245 °C till Max. - 4 timmar	Det är inte ett systemfel. Slå av ugnen och ta bort maten. Försök sedan igen som vanligt.

Bilaga

Produktdatablad

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifiering	NV75J3140RS	NV75J3140RW	NV75J3140BS
Energieffektivitetsindex per utrymme (EEI utrymme)	102,3	102,3	102,3
Energieffektivitetsklass per utrymme	A	A	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)	0,99 kWh/cykel	0,99 kWh/cykel	0,99 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)	0,89 kWh/cykel	0,89 kWh/cykel	0,89 kWh/cykel
Antal utrymmen	1	1	1
Värmekälla per utrymme (elektricitet eller gas)	elektricitet	elektricitet	elektricitet
Volym per utrymme (V)	75 l	75 l	75 l
Typ av ugn	Inbyggd	Inbyggd	Inbyggd
Apparatens massa (M)	37,9 kg	37,9 kg	37,4 kg

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

Bilaga

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifiering	NV75J3140BW	NV75J3140BB
Energieffektivitetsindex per utrymme (EEI utrymme)	102,3	102,3
Energieffektivitetsklass per utrymme	A	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)	0,99 kWh/cykel	0,99 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)	0,89 kWh/cykel	0,89 kWh/cykel
Antal utrymmen	1	1
Värmekälla per utrymme (elektricitet eller gas)	elektricitet	elektricitet
Volym per utrymme (V)	75 l	75 l
Typ av ugn	Inbyggd	Inbyggd
Apparatens massa (M)	37,4 kg	36,3 kg

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

Energispartips

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

PM

PM

PM



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

DG68-00618J-01

Innebygd stekeovn

Bruker- og installasjonshåndbok

NV75J3140RS / NV75J3140RW / NV75J3140BS
NV75J3140BW / NV75J3140BB



SAMSUNG

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	16
Myk lukking av døren (forsiktig, trygg og stille)	17
Tilbehør	17
Mekanisk lås	19
Bruk	20
Kontrollpanel	20
Rask forvarming	21
Tilberedningstid	22
Tilberedningsmoduser	22
Stoppe tilberedningen	23
Lett og praktisk	24

Smart matlaging	25
Manuell matlaging	25
Testretter	29
Vedlikehold	31
Rengjøring	31
Utskiftning	38
Feilsøking	39
Kontrollpunkter	39
Informasjonskoder	42
Vedlegg	43
Produktdataark	43

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.

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.

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 selvrensendesfunksjoner, 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.

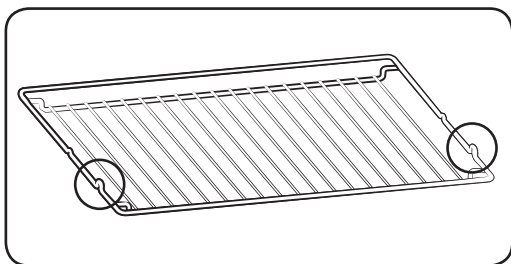
Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke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

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.

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

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

Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.

Bakevarer må ikke plasseres på ovnsdøren når den er åpen.

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

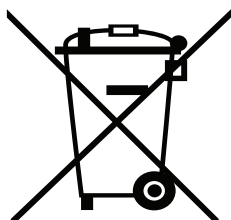
Ikke trakk på, len deg mot, sitt på eller plasser tunge gjenstander på døren.

Ikke åpne døren med unødvendig mye kraft.

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

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

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.

Installasjon

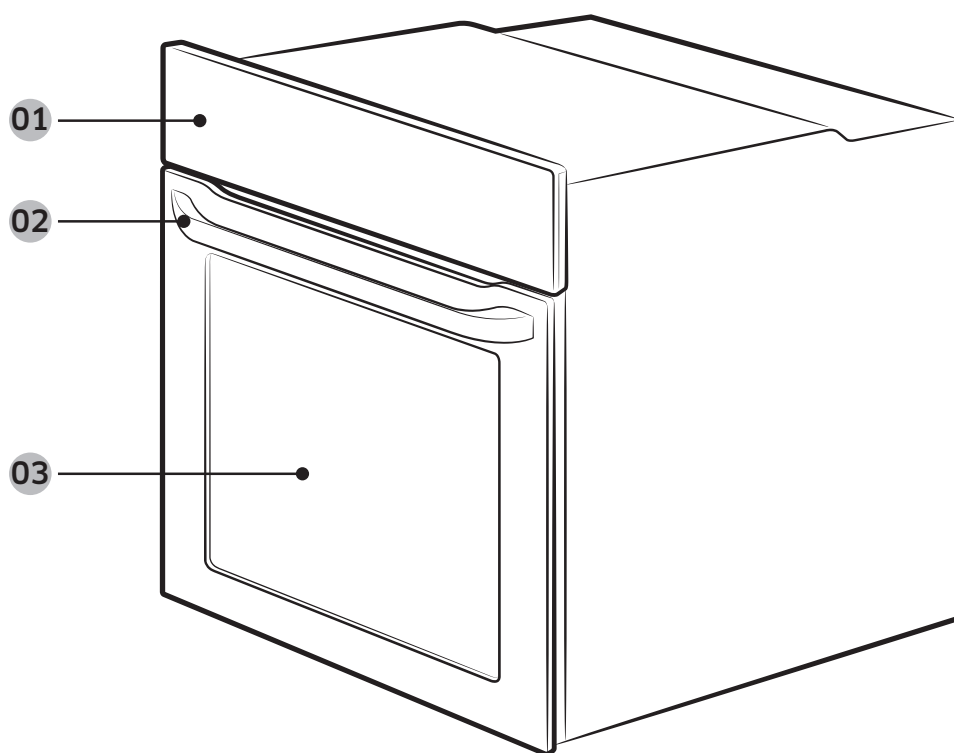
⚠ ADVARSEL

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



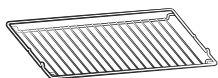
01 Kontrollpanel

02 Dørhåndtak

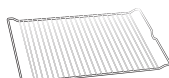
03 Dør

Tilbehør

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



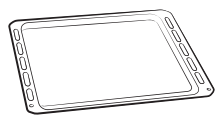
Rist



Ristinnsats *



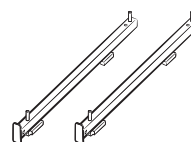
Stekeplate *



Universalplate *



Ekstra dyp plate *



Teleskopskinne *

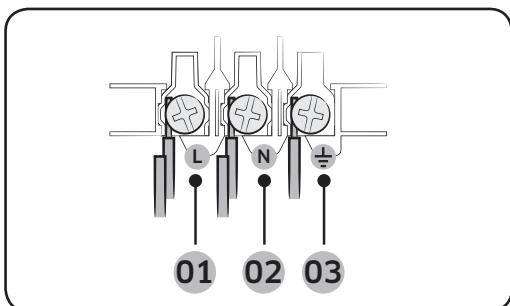


MERK

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

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
$10 < A \leq 16$	1,5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2,5 mm ²

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

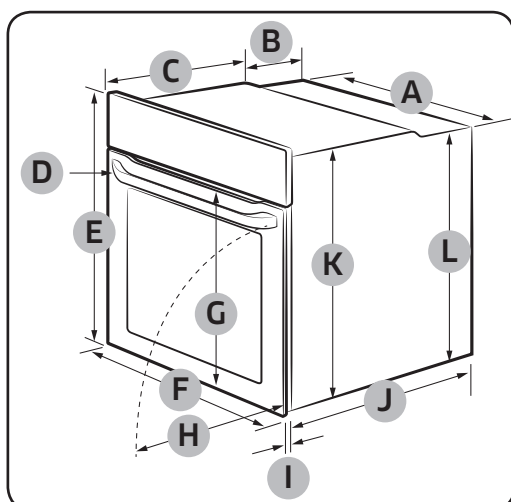
Du må ikke trække på eller vri ledningene når ovnen installeres, og du må holde dem borte fra ovnsdeler som produserer varme.

Kabinettmontering

Hvis du skal installere ovnen i et innebygd kabinett, må plastoverflatene og klebedelene til kabinettet være varmebestandige til opptil 90 °C. Nærliggende møblelement må også være varmebestandig til opptil 75 °C. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for møblelement som skades av varme fra ovnen.

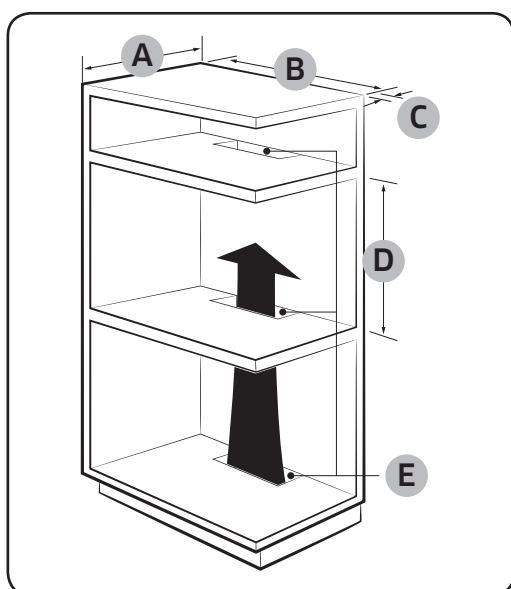
Ovnen må ventileres på ordentlig måte. Det må være en åpning på ca. 50 mm mellom nedre hylle og støtteveggen for ventilasjonsformål. Hvis ovnen installeres under en kokeplate, må du følge installasjonsanvisningene for kokeplaten.

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



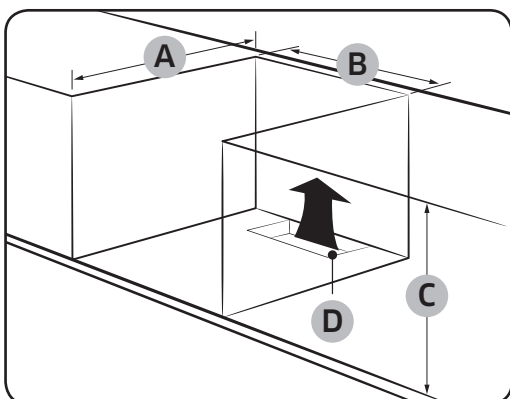
Innebygd kabinett (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 60
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.

Installasjon



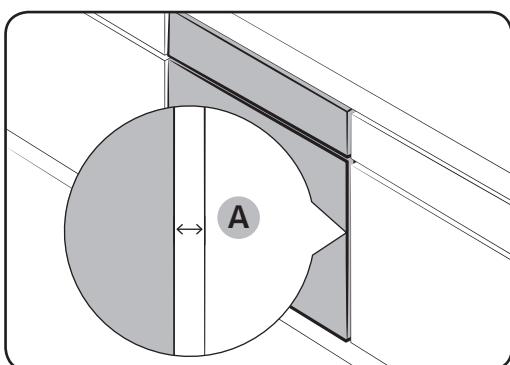
Nedsenket kabinett (mm)

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

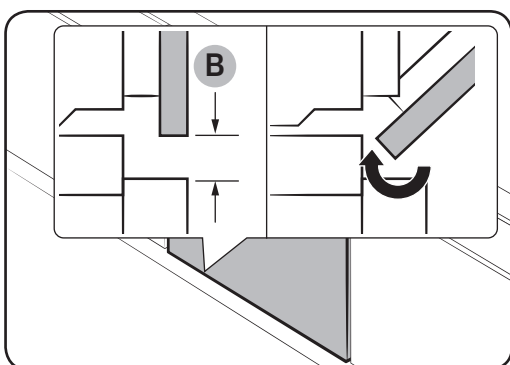
MERK

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

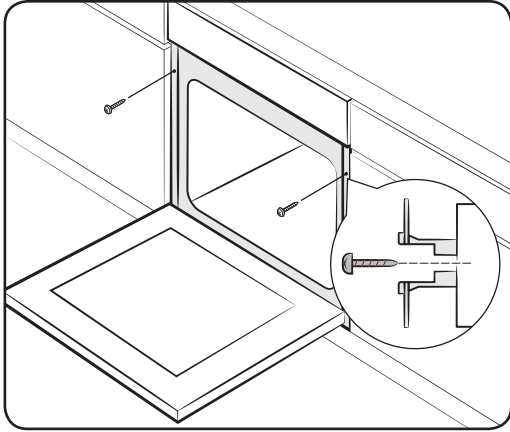
Montere ovnen



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.



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

⚠ ADVARSEL

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

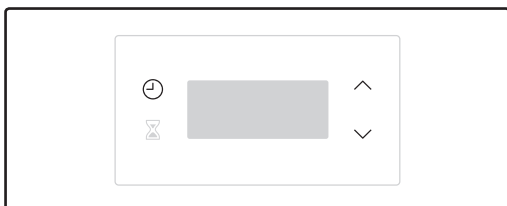
📖 MERK

Det faktiske utseendet til ovnen avhenger av modellen.

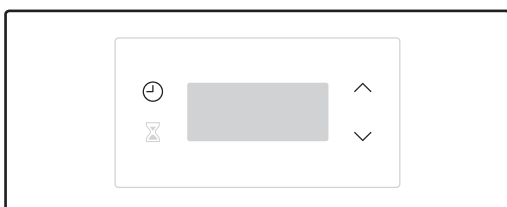
Før du begynner

Innledende innstillinger

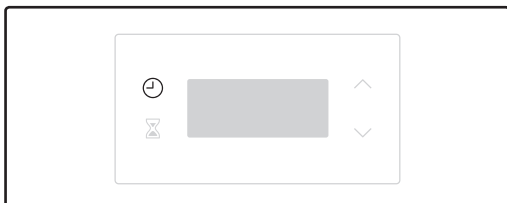
Når du slår på ovnen for første gang, vises standardklokkeslettet "12:00" på skjermen, og timetallet ("12") blinker. Følg trinnene nedenfor for å stille inn riktig tid.



1. Bruk \wedge - og \vee -knappen til å stille inn timen, og trykk deretter på \odot . Minuttelelementet blinker.



2. Bruk \wedge - og \vee -knappen til å stille inn minuttene, og trykk deretter på \odot .



Hvis du vil stille klokken igjen etter denne første innstillingen, holder du nede \odot i 3 sekunder, og deretter følger du fremgangsmåten ovenfor.

Lukt av ny ovn

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

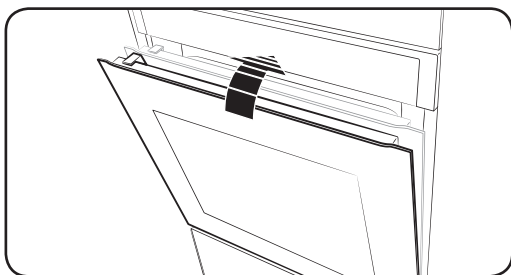
1. Ta ut alt tilbehør i ovnen.
2. Kjør ovnen med programmene Konveksjon eller Konvensjonell på 200 °C i en time. Dette brenner bort eventuelle gjenværende produksjonsstoffer i ovnen.
3. Slå av ovnen når prosessen er ferdig.

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.

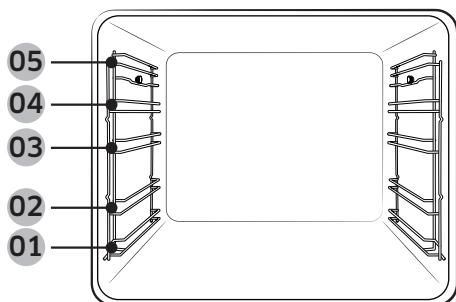
(Tilgjengeligheten til denne funksjonen avhenger av ovnsmodellen.)



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

Tilbehør

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



01 Første rille

02 Andre rille

03 Tredje rille

04 Fjerde rille

05 Femte rille

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

Før du begynner

Grunnleggende bruk

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

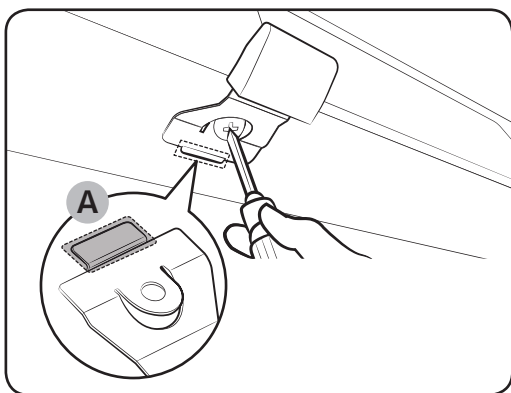
Rist	Risten er beregnet på grilling og steking. Sett inn risten på riktig sted med de utstående delene (stoppere på begge sider) ut mot forsiden.
Ristinnsats *	Ristinnsatsen kan brukes sammen med platen for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen.
Stekeplate *	Stekeplaten (dybde: 20 mm) brukes 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.
Teleskopskinner *	Bruk teleskopskinneplaten til å sette inn stekeplaten ved å gjøre som følger: <ol style="list-style-type: none">1. Trekk skinneplaten ut fra ovnen.2. Sett stekeplaten på skinneplaten, og skyv skinneplaten inn i ovnen.3. Lukk ovnsdøren.

MERK

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

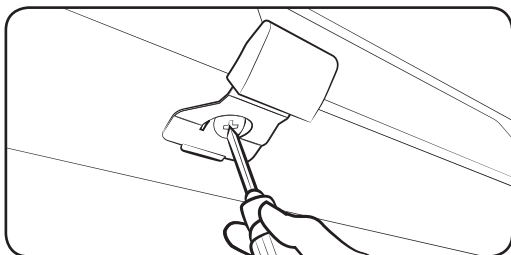
Mekanisk lås

Montering



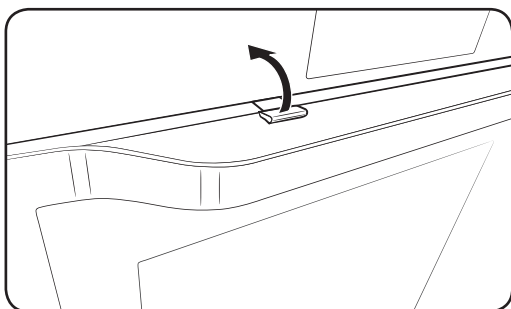
1. Sett inn den tynne delen **(A)** av den mekaniske låsen i det tilsvarende sporet på låshåndtaket som vist.
2. Stram til skruen på låshåndtaket.

Demontering



- Løsne og ta ut skruen fra låshåndtaket.

Låse/låse opp

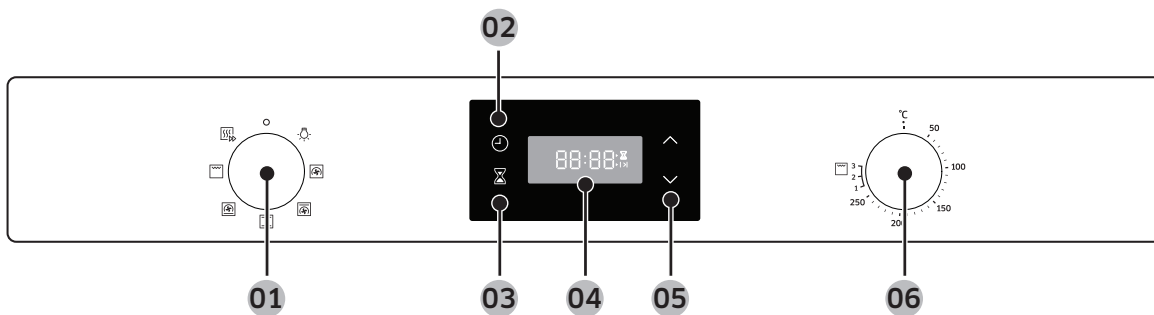


- Løft låshåndtaket litt opp for å låse opp døren. Deretter kan du åpne døren.
- Døren låses automatisk når du lukker den. Den mekaniske låsen låser døren automatisk.

Bruk

Kontrollpanel

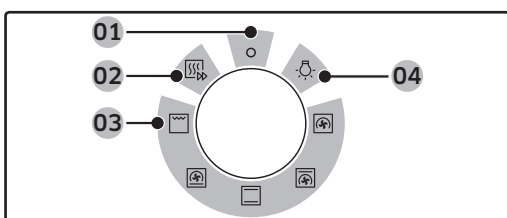
Frontpanelet kan leveres i en rekke forskjellige materialer og farger. For å bedre kvaliteten kan det faktiske utseendet til ovnen endres uten forvarsel.



01 Modusvelger	Vri for å velge en tilberedningsmodus eller -funksjon.
02 Tilberedningstid/klokke	Trykk for å angi tilberedningstid. Trykk og hold i 3 sekunder for å stille klokken.
03 Tidtaker	Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.
04 Skjerm	Viser tidsinformasjon eller en kort beskrivelse av den valgte modusen.
05 Opp/ned	Bruk til å justere innstillingsverdien for klokken eller tidtakeren.
06 Verdivelger	Bruk verdihjulet til å stille inn temperaturen eller effektnivået for grilling.

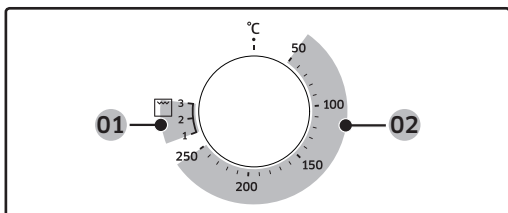
MERK

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



Modusvelger

- 01** Av
- 02** Rask forvarming
- 03** Tilberedningsmoduser
- 04** Stekeovnlampe

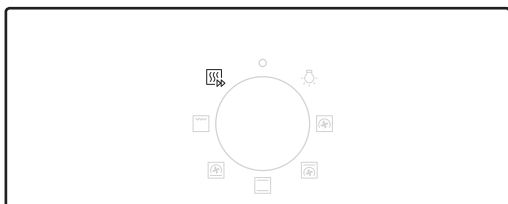


Verdivelger

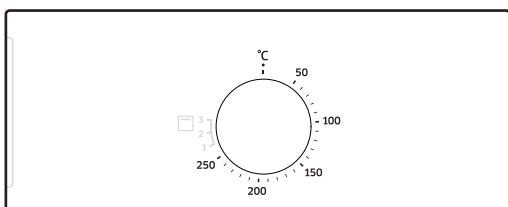
- 01** Effektnivå for grilling
- 02** Temperaturområde

Rask forvarming

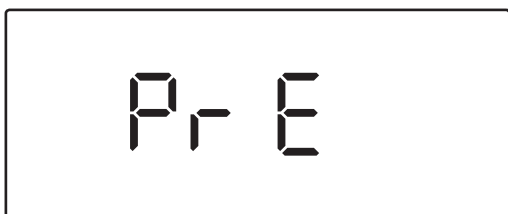
Du kan eventuelt sette på en rask forvarming av ovnen. Dette vil forkorte ventetiden til forvarmingen er ferdig, betydelig. Følg fremgangsmåten nedenfor for å gjøre dette.



1. Drei modusvelgeren for å velge



2. Drei verdihjulet for å velge ønsket temperatur innenfor temperaturområdet.



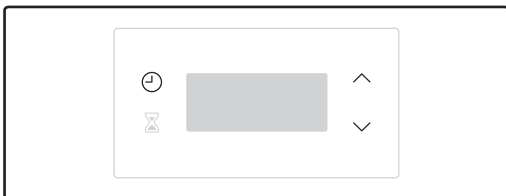
Forvarmingen er aktivert helt til ovnen når ønsket temperatur.
Husk å gå bytte tilbake til den valgte modusen når du er ferdig.

MERK

Forvarming er ikke nødvendig for grillmodus.

Bruk

Tilberedningstid

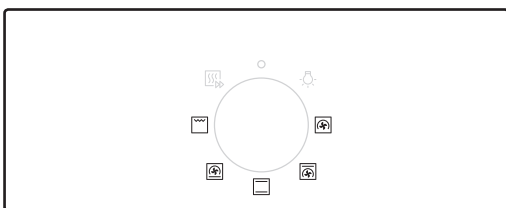


1. Trykk på ⌚.
2. Bruk ▲- og ▼-knappen til å stille inn tilberedningstiden, og trykk deretter på ⌚.

MERK

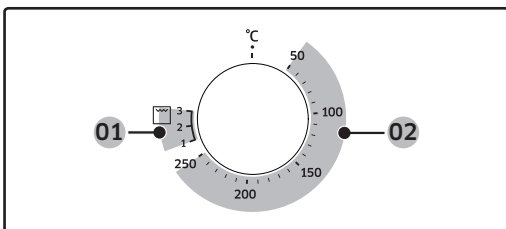
Hvis du vil fjerne tilberedningstiden, trykker du på ⌚ og stiller inn tiden til 00:00.

Tilberedningsmoduser



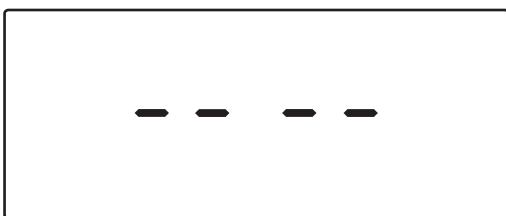
Det anbefales at du ikke setter inn maten før forvarmingen er fullført. Da får du best resultat.

1. Drei modusvelgeren for å velge en tilberedningsmodus.
2. Drei verdihjulet for å velge ønsket temperatur innenfor temperaturområdet. For grillmodus velger du i stedet et effektnivå.








01 Grillmodus

02 Tilberedningsmoduser (unntatt grill)

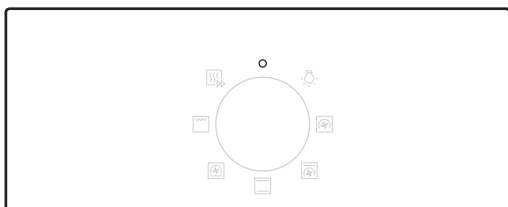



MERK

Hvis du velger grillfunksjonen og stiller inn temperaturen mellom 50 °C og 250 °C, eller hvis du velger normal tilberedningsmodus og stiller inn temperaturen mellom Grill 1 og 3, blir du bedt om å tilbakestille temperaturen med meldingen til venstre og et pip. 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.

Modus		Anbefalt temperatur (°C)	Instruksjoner
	Konveksjon	170	Det bakre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til baking og steking på flere riller samtidig.
	Konvensjonell	200	Varmen genereres av de øvre og nedre varmeelementene. Denne funksjonen bør brukes til generell baking og steking av de fleste typer retter.
	Overvarme + konveksjon	190	Det øvre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til steking av mat som bør ha en sprø topp (for eksempel kjøtt eller lasagne).
	Undervarme + konveksjon	190	Det nedre varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt i ovnen. Bruk denne modusen til pizza, brød eller kaker.
	Stor grill	Andre rille	Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen til å brune toppen av matretter (for eksempel kjøtt, lasagne eller gratenger).

Stoppe tilberedningen



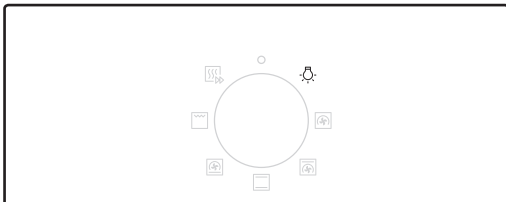
Drei modusvelgeren for å velge  mens tilberedningen pågår.


Bruk

Lett og praktisk

Stekeovnlampe

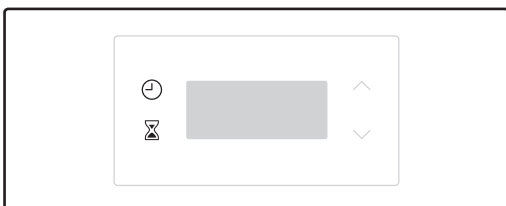
Ovnslampen slås automatisk på når ovnen starter operasjonen.





Hvis du vil slå på ovnslampen uten å aktivere noen operasjoner, dreier du ganske enkelt modusvelgeren til .

Barnesikring

Barnesikringen deaktiverer alle kontrollene for å forhindre ulykker. Men du kan slå av dette ved å sette modusvelgeren til av.



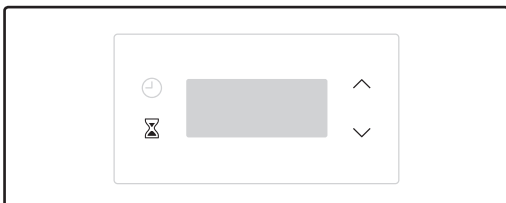
Hold nede - og -knappen samtidig i 3 sekunder for å aktivere, eller hold dem nede i 3 sekunder en gang til for å deaktivere låsen på kontrollpanelet.





MERK

Når barnelåsen er aktivert, vises "L" på skjermen.


Tidtaker

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



1. Trykk på .
2. Bruk - og -knappen til å stille inn tiden, og trykk deretter på .

MERK

Hvis du vil stoppe tidtakeren, trykker du på  og stiller tiden til 00:00.

Smart matlaging

Manuell matlaging

⚠ ADVARSEL om akrylamid

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

Tips til tilbehør

Oven 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.

📄 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.
- 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
Fruktsmuldreake	Rist, 22-24 cm ildfast form	3		170-180	25-30

Smart matlaging

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
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
Apple pie	Rist, boks på Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Kald pizza	Universalplate	3		180-200	5-10

Steking

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









Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Lammestek med ben, 1 kg	Rist + universalplate	3 1		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	Rist + universalplate	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + universalplate	3 1		180-200	20-30
Liten kalkun, hel, 5 kg	Rist + universalplate	3 1		180-200	120-150
Grønnsaker					
Grønnsaker, 0,5 kg	Rist + universalplate	3 1		220-230	15-20
Bakte potet, halve, 0,5 kg	Rist + universalplate	3 1		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bakt	Rist + universalplate	3 1		200-230	10-15
Stekt fisk	Rist + universalplate	3 1		180-200	30-40

* Må snus etter halve tilberedningstiden

Smart matlaging



Grilling



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

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		270-300	2-4
Toast med ost	Universalplate	4		200	4-8
Storfe					
Biff*	Rist + universalplate	4 1		240-250	15-20
Hamburgere*	Rist + universalplate	4 1		250-270	13-18
Svin					
Svinekoteletter	Rist + universalplate	4 1		250-270	15-20
Pølser	Rist + universalplate	4 1		260-270	10-15
Fjærkre					
Kyllingbryst	Rist + universalplate	4 1		230-240	30-35
Kyllinglår	Rist + universalplate	4 1		230-240	25-30

* Vend etter $\frac{2}{3}$ av steketiden.

Frosne ferdigmåltider

Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza, 0,4-0,6 kg	Rist	3		200-220	15-25
Frossen lasagne	Rist	3		180-200	45-50








Mat	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosne pomes frites	Universalplate	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalplate	3		220-230	25-30

Testretter



I henhold til standard EN 60350-1

1. Baking

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

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Småkaker	Universalplate	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Mørdeigkaker	Universalplate	1+4		140	32-37
Sukkerbrød uten fett	Rist + Springkakeform (mørk, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50

Smart matlaging



Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Apple pie	Rist + 2 springkakeformer * (mørkt belegg, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt		160	70-80
	Universalplate + Rist + 2 springkakeformer ** (mørkt belegg, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

** To kaker settes oppå hverandre i midten.


2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med funksjonen for stor grill.

Matvaretype	Tilbehør	Rille	Oppvarmingstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast med hvitt brød	Rist	5		Maks.	1-2
Biffburgere* (12 stk.)	Rist + universalplate (for å samle opp væske)	4 1		3	1. 15-18 2. 5-8

* Vend etter $\frac{2}{3}$ av steketiden.

3. Steking

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

* Må snus etter halve tilberedningstiden

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.

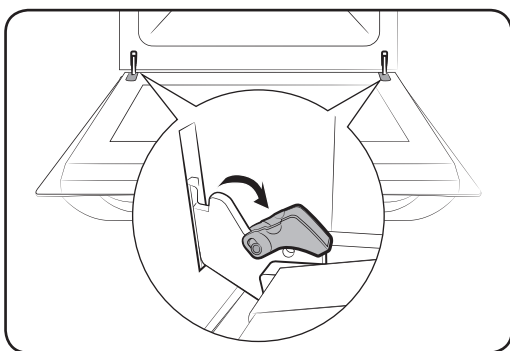
Vedlikehold

Dør

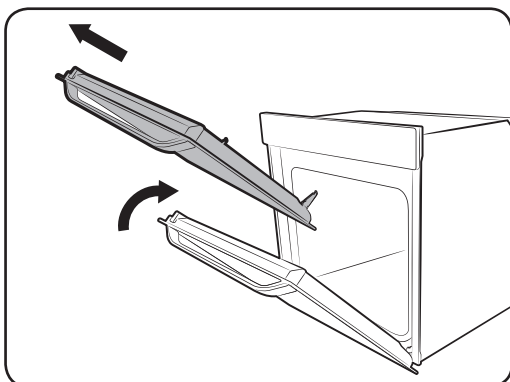
Ovnsdøren skal kun tas av for rengjøringsformål. Bruk følgende instruksjoner til å ta av døren.

⚠ ADVARSEL

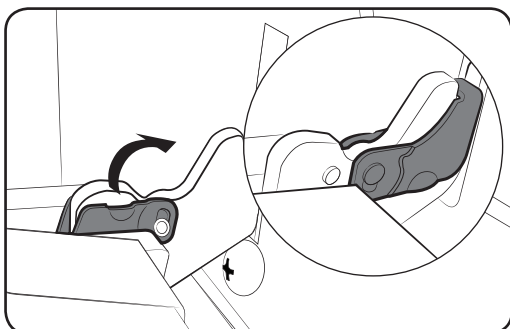
Ovnsdøren er tung.



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



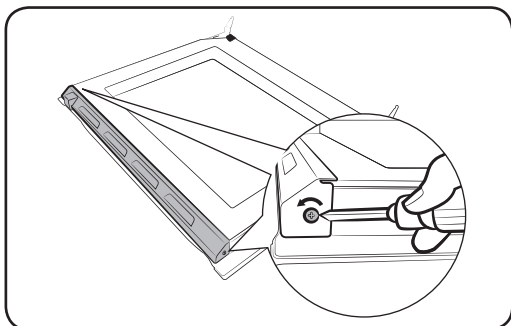
2. Lukk døren omtrent 70°. Hold på sidene av ovnsdøren med begge hender, og løft og trekk den oppover inntil hengslene går fri fra ovnen.
3. Rengjør døren med såpevann og en ren klut.



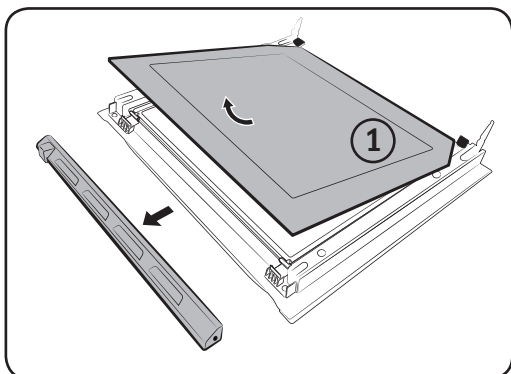
4. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass døren igjen. Kontroller at klipsene er koblet inn på begge sider.

Dørglass

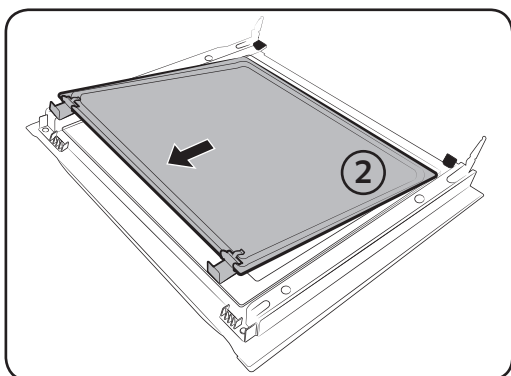
Avhengig av modellen er ovnsdøren utstyrt med 3-4 glassplater som ligger mot hverandre. Dørglasset skal kun tas av for rengjøringsformål. Bruk følgende instruksjoner til å ta av dørglasset.



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

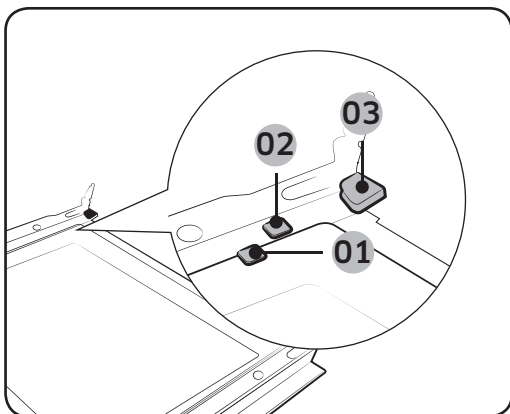


2. Ta av dekslene i pilenes retning.
3. Ta ut den første glassplaten fra ovnen.

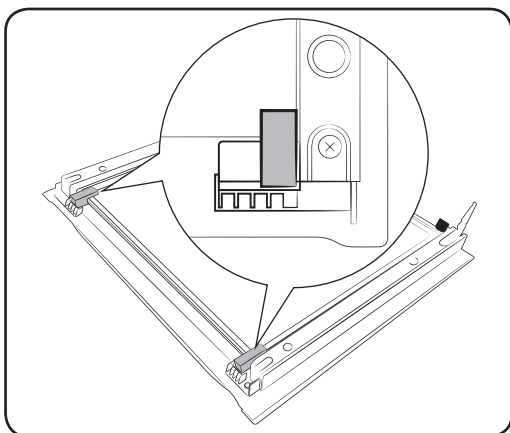


4. Ta ut den andre glassplaten fra døren i pilens retning.
5. Rengjør glasset med såpevann og en ren klut.

Vedlikehold



- 01** Støtteklips 1
- 02** Støtteklips 2
- 03** Støtteklips 3



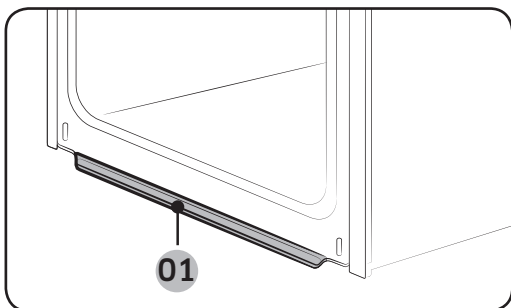
- 6.** Når du er ferdig, setter du inn glassplatene igjen som følger:
 - Legg den andre glassplaten mellom støtteklips 1 og 2, og glassplate 1 i støtteklips 3 i denne rekkefølgen.

- 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.

Vannsamler



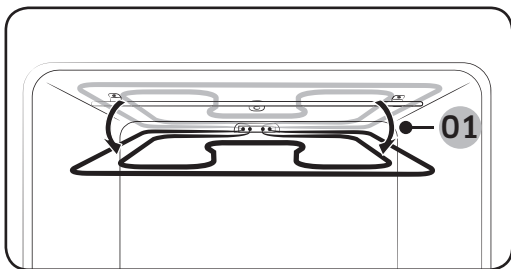
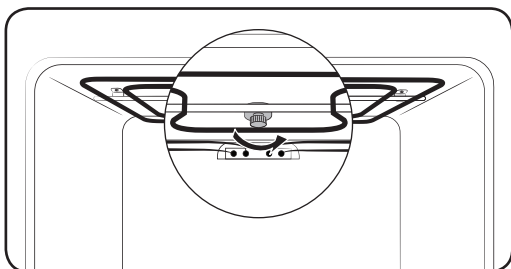
01 Vannsamler

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.

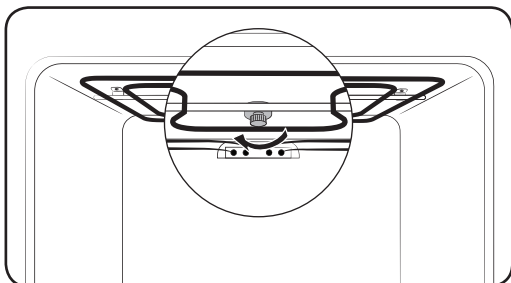
Tak (bare for enkelte modeller)



01 Omtrent 12 °

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.

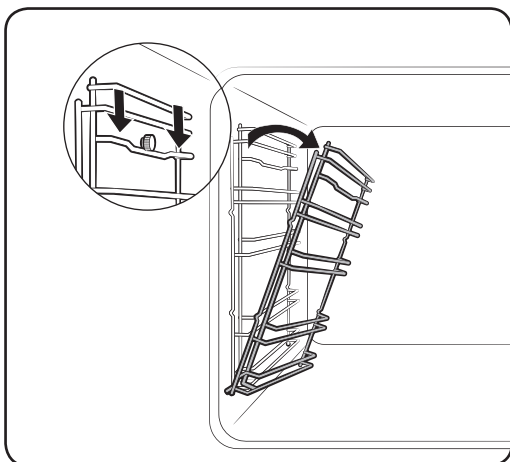
2. Rens taket i ovnen med såpevann og en ren klut.



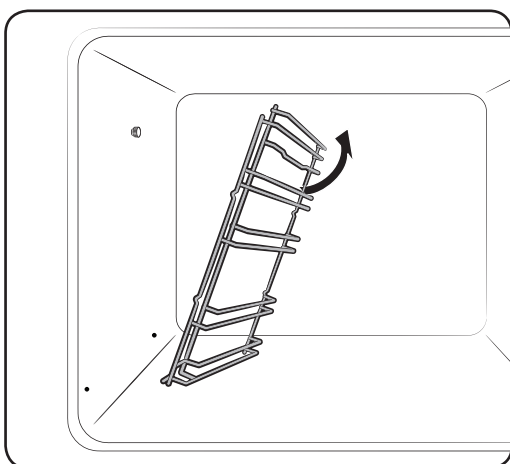
3. Når du er ferdig, setter du tilbake grillelementet og skrur knotten med klokken.

Vedlikehold

Sidestativ (kun enkelte modeller)



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

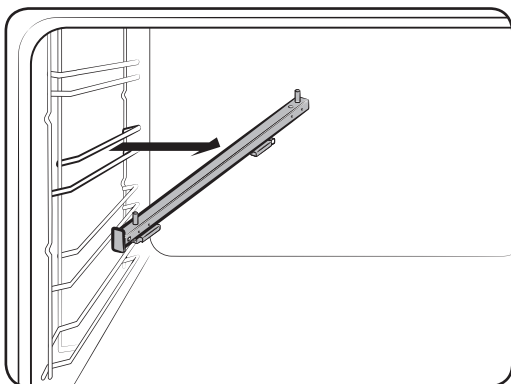


2. Trekk og ta ut den dere delen av venstre sidestativ.
3. Ta ut høyre sidestativ på samme måte.
4. Rengjør begge sidestativene.
5. Når du er ferdig, utfører du trinn 1 og 2 i motsatt rekkefølge for å sette på plass sidestativene igjen.

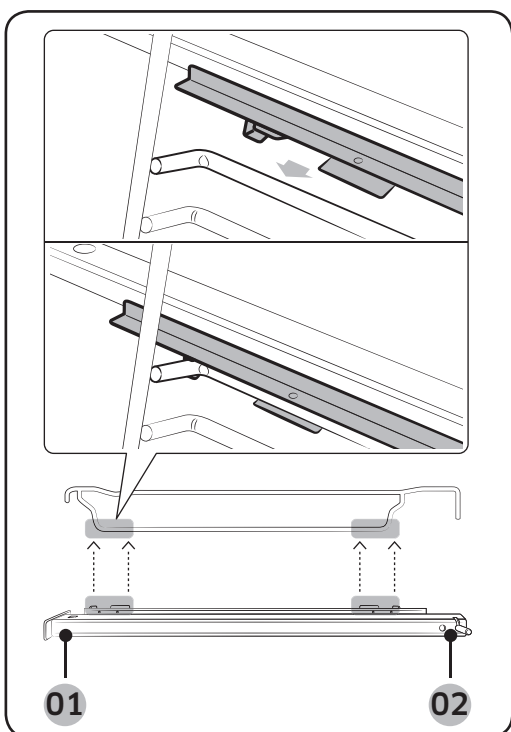
MERK

Ovnen fungerer uten at sidestativene og ristene er på plass.

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.

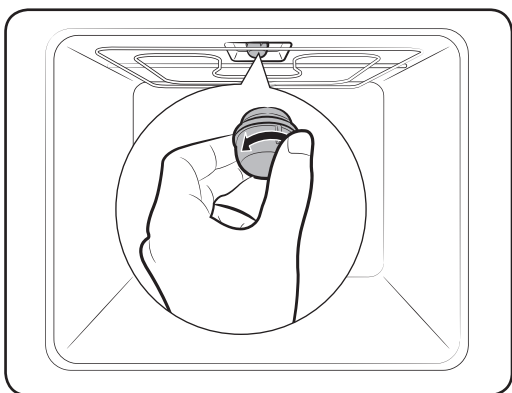
MERK

Vi anbefaler å sette teleskopskinnene på tredje rille i sidestativet.

Vedlikehold

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.

Feilsøking

Kontrollpunkter

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

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

Vianmääritys

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	<ul style="list-style-type: none"> Lampen slår seg på og av. Lampen er dekket til av fremmedlegemer som følge av matlagingen. 	<ul style="list-style-type: none"> Lampen slår seg av automatisk etter en viss tidsperiode for å spare strøm. Du kan slå den på igjen ved å trykke på lysknappen. Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk om problemet vedvarer.
Det oppstår elektrisk støt fra ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> Strømforsyningen er ikke tilstrekkelig jordet. Du bruker en kontakt som ikke er jordet. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller om strømforsyningen er tilstrekkelig jordet.
Det drypper vann.	<ul style="list-style-type: none"> Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en produktfeil. 	<ul style="list-style-type: none"> Kjøl ned ovnen, og tørk deretter med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det kommer damp fra en sprekk i døren.		
Det ligger igjen vann i ovnen.		
Styrken på lyset i ovnen varierer.	<ul style="list-style-type: none"> Lysstyrken endres i henhold til endringer i nytteeffekten. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Viften fortsetter automatisk å gå rundt i en viss tidsperiode for å ventilere innsiden av ovnen. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Døren er åpen. Ovnskontrollene er feil angitt. Sikringen i huset har gått. 	<ul style="list-style-type: none"> Lukk døren, og start operasjonen på nytt. Se delen om betjening av ovnen, og tilbakestill den. Skift sikringen eller tilbakestill kretsbyteren. Kontakt en elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.

Problem	Årsak	Tiltak
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> • Innledende bruk. • Det ligger matrester på varmeelementet. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementet.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har brukt beholdere av plast eller andre materialer som ikke er varmebestandige. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk glassbeholdere som er egnet for høye temperaturer.
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	<ul style="list-style-type: none"> • Døren åpnes ofte under tilberedningsprosessen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, vil den innvendige temperaturen bli lavere, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.

Vianmääritys

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 slå den på igjen. 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-d0	Knappeproblem Oppstår når knappen trykkes og holdes inne en stund.	Rengjør knappene, og kontroller at det ikke er vann på eller rundt dem. Slå av ovnen, og prøv på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.
S-01	Sikkerhetsutkobling Ovnen har vært kontinuerlig i bruk ved en gitt temperatur over lang tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 105 °C – 16 timer• Fra 105 °C til 240 °C – 8 timer• Fra 245 °C til Maks – 4 timer	Dette er ikke en systemfeil. Slå av ovnen, og ta ut maten. Prøv deretter på nytt på vanlig måte.

Vedlegg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifikasjon	NV75J3140RS	NV75J3140RW	NV75J3140BS
Energieffektivitetsindeks per hulrom (EEI-hulrom)	102,3	102,3	102,3
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A	A	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)	0,99 kWh/syklus	0,99 kWh/syklus	0,99 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)	0,89 kWh/syklus	0,89 kWh/syklus	0,89 kWh/syklus
Antall hulrom.	1	1	1
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet	elektrisitet	elektrisitet
Volum per hulrom (V)	75 l	75 l	75 l
Ovnstype	Innebygd	Innebygd	Innebygd
Enhetens masse (M)	37,9 kg	37,9 kg	37,4 kg

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

Vedlegg

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifikasjon	NV75J3140BW	NV75J3140BB
Energieffektivitetsindeks per hulrom (EEI-hulrom)	102,3	102,3
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A	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)	0,99 kWh/syklus	0,99 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)	0,89 kWh/syklus	0,89 kWh/syklus
Antall hulrom.	1	1
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet	elektrisitet
Volum per hulrom (V)	75 l	75 l
Ovnstype	Innebygd	Innebygd
Enhetens masse (M)	37,4 kg	36,3 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.

Notat

Notat

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

DG68-00618J-01

Kalusteuuni

Käyttö- ja asennusopas

NV75J3140RS / NV75J3140RW / NV75J3140BS
NV75J3140BW / NV75J3140BB



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	16
Äänettömästi sulkeutuva luukku (kevyt, turvallinen ja hiljainen)	17
Lisätarvikkeet	17
Mekaaninen lukko	19
Toiminnot	20
Käyttöpaneeli	20
Nopea esilämmitys	21
Valmistusaika	21
Valmistustilat	22
Valmistuksen päättäminen	23
Valmisruoka	24

Älykkäät valmistustoiminnot	25
Manuaalinen valmistus	25
Koekeittiössä testatut ruuat	29
Huolto	31
Puhdistaminen	31
Vaihtaminen	38
Vianmääritys	39
Tarkistettavat kohdat	39
Näyttökoodit	42
Liite	43
Laitteen tekniset tiedot	43

Oppaan käyttäminen

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteunin.

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

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

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

VAROITUS

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

HUOMIO

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

HUOM.

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

Turvallisuusohjeet

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

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 puhdistaa 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 lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

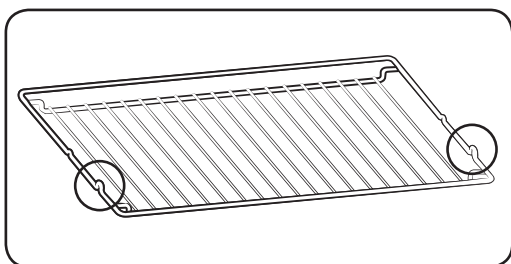
Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät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

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Luukun ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.

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

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.

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.

Pakasteruuat, kuten pizzat, tulee paistaa grillirutilän 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 vuoaalla. Alumiinifolio estää uunin lämpenemisen, mikä voi vaurioittaa emalipintoja ja aiheuttaa sen, että ruoka ei kypsy kunnolla.

Hedelmämehusta tulee tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille.

Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.

Älä laita astioita uunin luukun päälle.

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

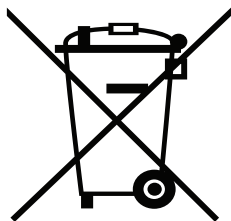
Älä nouse luukun päälle äläkä nojaa siihen tai aseta sen päälle mitään painavia esineitä.

Älä käytä luukun avaamiseen liikaa voimaa.

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

VAROITUS: Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.

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 kierrätettäväksi. Näin estät mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat ja edistät samalla materiaalien kierrätystä.

Kotitalousasiakkaat saavat tarvittaessa tarkempia kierrätysohjeita jälleenmyyjältä tai paikallisesta jätehuollosta.

Yritysassiakkaiden tulisi ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja tarkistaa hankintasopimuksen ehdot. Laitetta ja sen elektronisia lisätarvikkeita ei saa hävittää yhdessä muiden yritysätteiden kanssa.

Automaattinen virransäästötoiminto

- Jos käyttäjä ei tee mitään toimenpiteitä tietyn ajan sisällä laitteen ollessa käytössä, laite pysähtyy ja siirtyy valmiustilaan.

Asentaminen

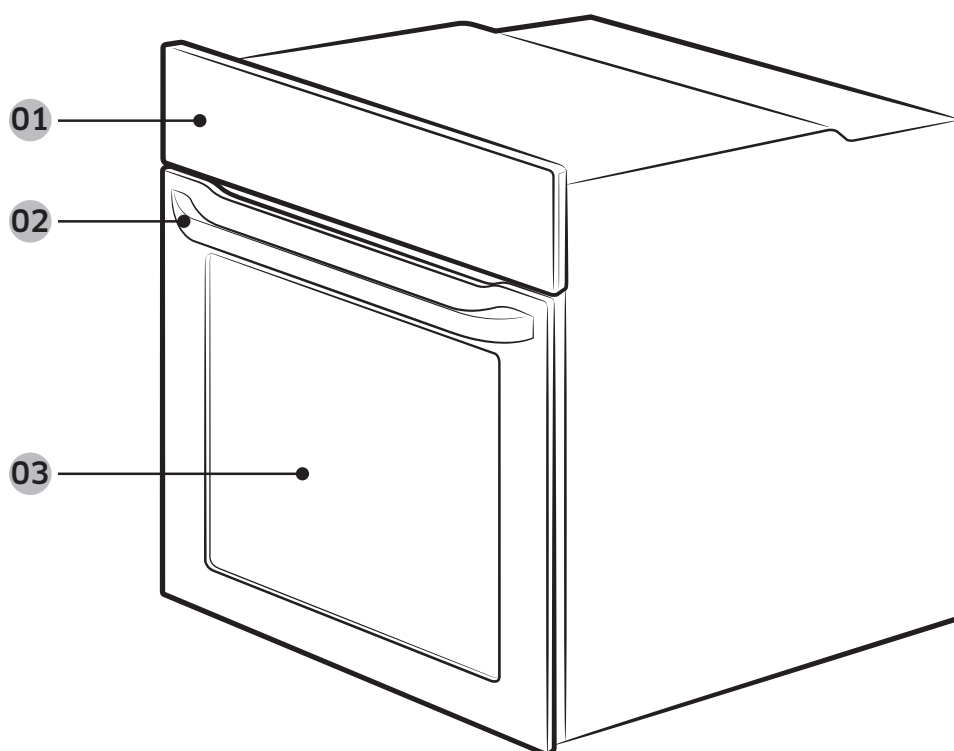
⚠ VAROITUS

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



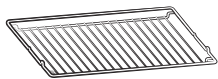
01 Käyttöpaneeli

02 Luukun kahva

03 Luukku

Lisätarvikkeet

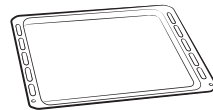
Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



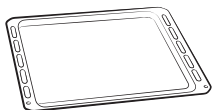
Ritilä



Ritiläohjain *



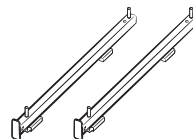
Uunipelti *



Yleispelti *



Syvä pelti *



Teleskooppiohjain *

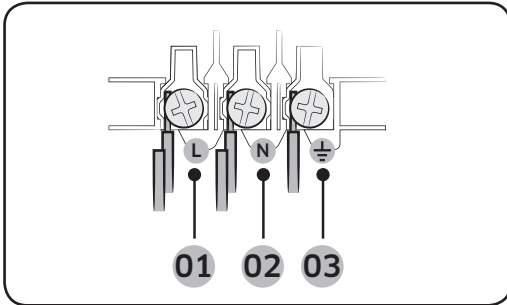


HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

Asentaminen

Sähkökytkentä



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

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

Nimellisvirta (A)	Vähimmäispoikki-leikkauspinta
$10 < A \leq 16$	1,5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2,5 mm ²

Tarkista lähtötehon tiedot uuniin kiinnitetystä kyltistä.

Avaa uunin taustapaneeli ruuvimeisselillä ja irrota johtopidikkeen ruuvit. Kytke tämän jälkeen virtajohtot niille tarkoitettuihin liitäntäterminaaleihin.

(⚡)-liitäntä on tarkoitettu maadoitukselle.

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

⚠ VAROITUS

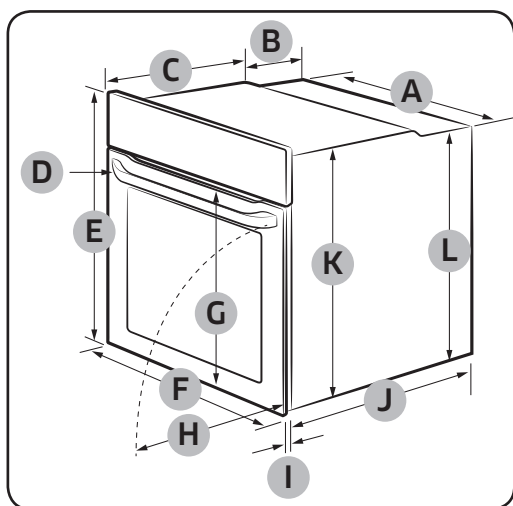
Älä tallaa johtoja äläkä taivuta niitä asennuksen aikana, ja pidä ne erillään uunin kuumenevista osista.

Asentaminen kaapistoon

Jos uuni asennetaan kaapiston sisälle, kaapiston muovipintojen ja liimattujen osien tulee kestää vähintään 90 °C:n lämpötila. Asennuskaapiston viereisten kalusteiden tulee puolestaan kestää 75 °C:n lämpötila. Samsung ei vastaa uunista säteilevän kuumuuden kalusteille aiheuttamista vaurioista.

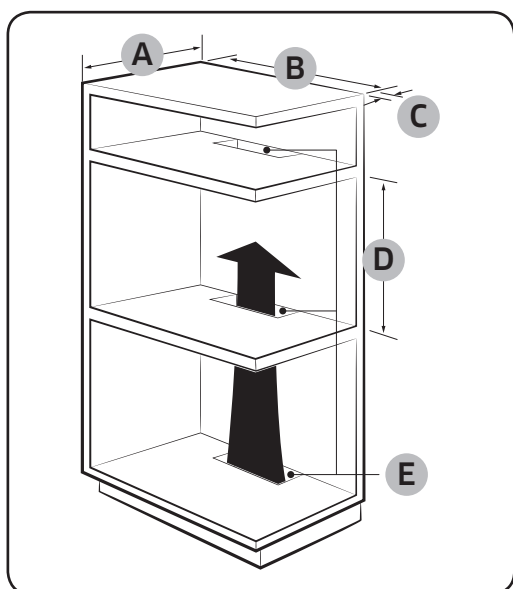
Uunin asianmukaisesta ilmanvaihdosta on huolehdittava. Kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin tulee jättää n. 50 mm:n kokoinen aukko ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

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



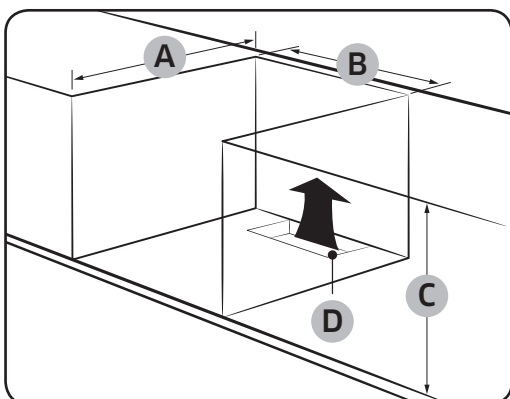
Kaapisto (mm)

A	Väh. 550
B	Väh. 560
C	Väh. 60
D	Väh. 590 - Enint. 600
E	Väh. 460 x Väh. 50

HUOM.

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

Asentaminen



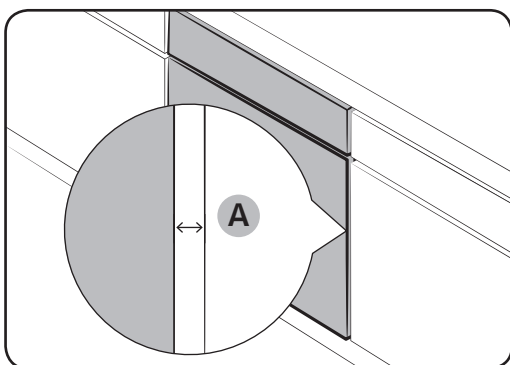
Allaskaappi (mm)

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

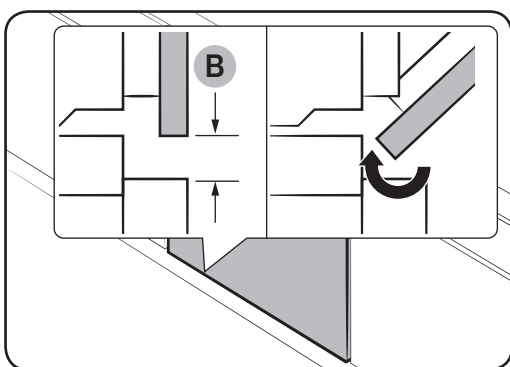
HUOM.

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

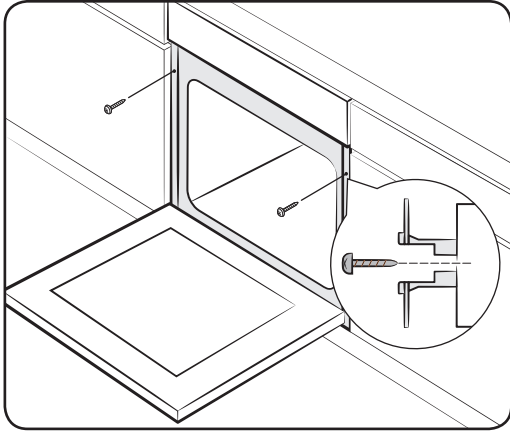
Uunin asentaminen



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)**.



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

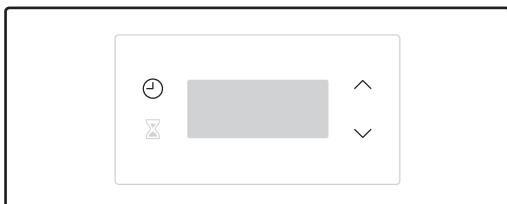
HUOM.

Eri mallit voivat olla erinäköisiä.

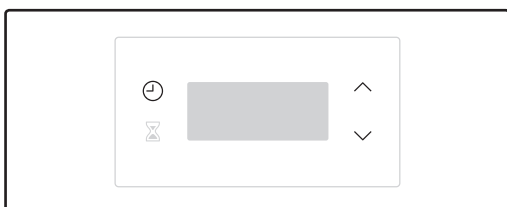
Ennen kuin aloitat

Alkuasetukset

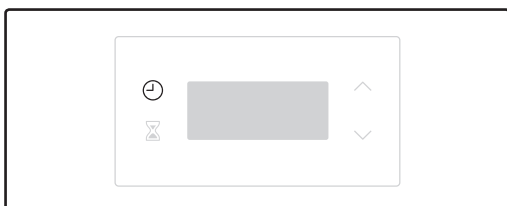
Kun kytket uunin virran päälle ensimmäistä kertaa, oletusaika "12:00" näytetään näyttöpaneelissa ja tunnit ("12") vilkkuvat. Aseta kello aikaan noudattamalla alla olevia ohjeita.



1. Aseta tunnit \wedge -/v-painikkeilla ja paina \odot -painiketta. Minuutit vilkkuvat.



2. Aseta minuutit \wedge -/v-painikkeilla ja paina \ominus -painiketta.



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

Uuden uunin haju

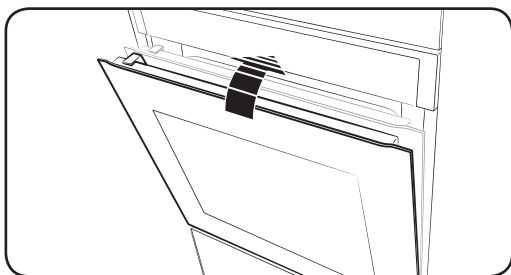
Ennen kuin uunia käytetään ensimmäistä kertaa, sen sisätilat tulee puhdistaa, jotta uuden uunin haju poistuisi.

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

Äänettömästi sulkeutuva luukku (kevyt, turvallinen ja hiljainen)

Samsungin kalusteuunissa on äänettömästi sulkeutuva luukku, joka on kevyt, turvallinen ja hiljainen.

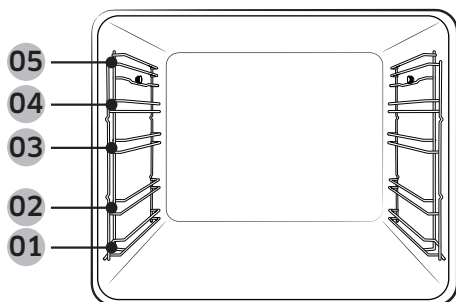
Kun suljet luukkua, uunin erityissaranat pysäyttävät luukun muutamaa senttiä ennen sen sulkemista. Tämä lisää uunin käyttömukavuutta, sillä luukku sulkeutuu kevyesti ja äänettömästi. (Tämä toiminto on mallikohtainen.)



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

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.

Ennen kuin aloitat

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 taikainoiden 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.
Teleskooppiohjaimet *	Käytä teleskooppiohjaimia pellin työntämiseen seuraavasti: 1. Vedä teleskooppiohjaimet ulos uunista. 2. Aseta pelti teleskooppiohjaimien päälle ja työnnä teleskooppiohjaimet uuniin. 3. Sulje uunin luukku.

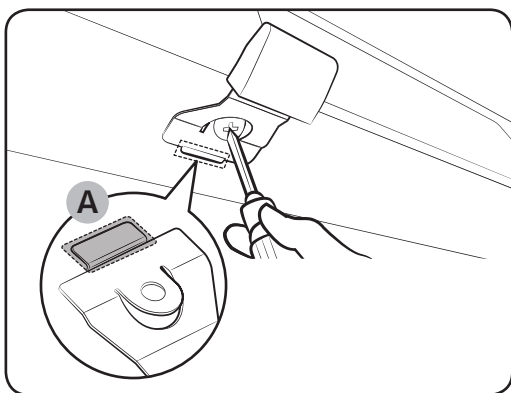


HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

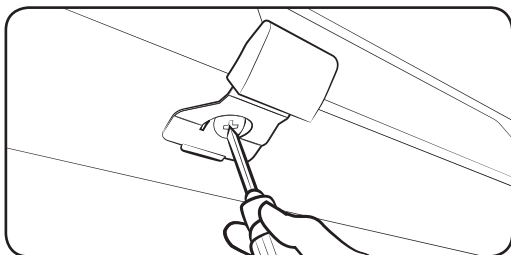
Mekaaninen lukko

Asentaminen



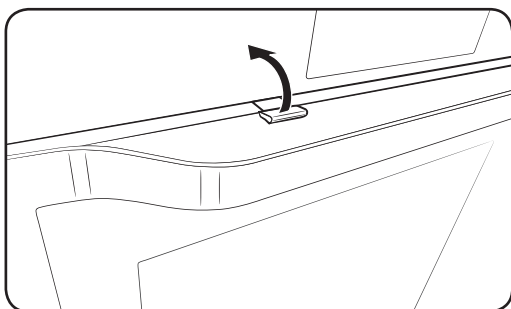
1. Aseta mekaanisen lukon ohut osa (A) kuvassa näytetyllä tavalla sille varattuun aukkoon lukon kahvassa.
2. Kiristä lukon kahvan ruuvi.

Purkaminen



- Löysää lukon kahvan ruuvi ja irrota se.

Lukitus ja vapautus

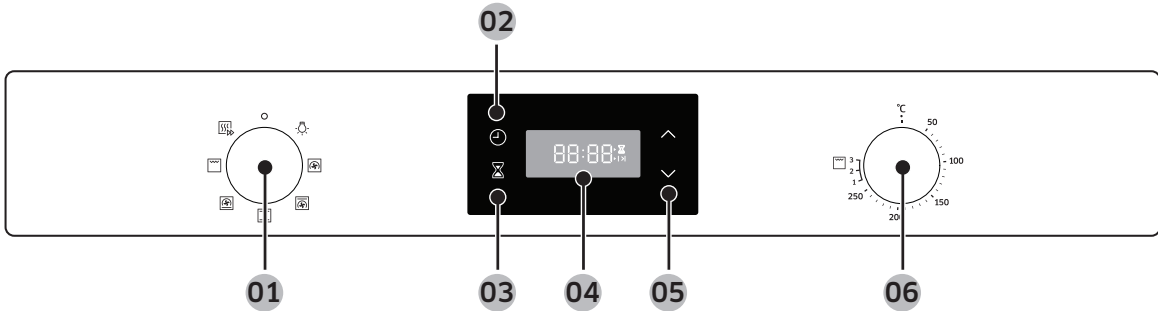


- Avaa luukku nostamalla lukon kahvaa hieman lukituksen vapauttamiseksi. Avaa luukku.
- Lukitse luukku sulkemalla se. Mekaaninen lukko lukitsee luukun automaattisesti.

Toiminnot

Käyttöpaneeli

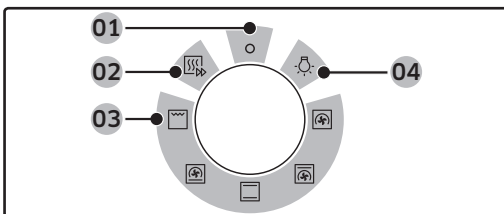
Etupaneeleita on monenlaisia, ja niissä on käytetty erilaisia materiaaleja ja värejä. Uunien ulkoasua voidaan tuotekehityssyistä muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.



01 Tilanvalitsin	Valitse valmistustila tai toiminto kääntämällä tätä.
02 Valmistusaika/kello	Aseta valmistusaika painamalla tätä. Aseta kellonaika painamalla tätä 3 sekuntia.
03 Ajastin	Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.
04 Näyttö	Näyttää aikatiedot tai lyhyen kuvauksen valitusta tilasta.
05 Ylös/alas	Käytetään kellon tai ajastimen asetusten säätämiseen.
06 Arvojenvalitsin	Aseta lämpötila tai grillauksen teho arvojenvalitsimella.

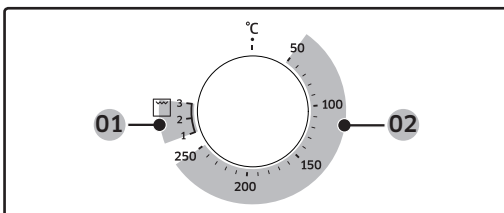
HUOM.

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



Tilanvalitsin

- 01** Poissa käytöstä
- 02** Nopea esilämmitys
- 03** Valmistustilat
- 04** Unin valo

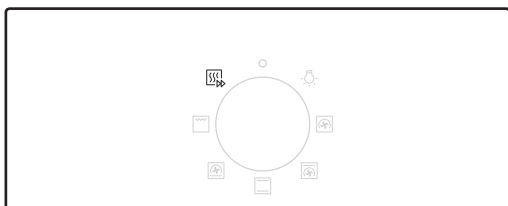


Arvojenvalitsin

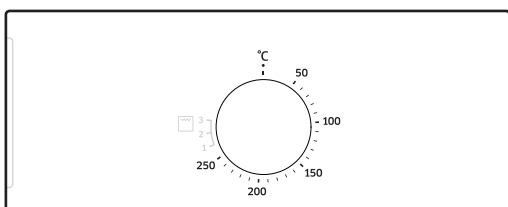
- 01** Grillauksen teho
- 02** Lämpötila-alue

Nopea esilämmitys

Vaihtoehtoisesti voit lämmittää uunin nopealla esilämmityksellä. Tämä vähentää selvästi esilämmitykseen käytettävää aikaa. Tee tämä noudattamalla alla olevia ohjeita.



1. Valitse tilanvalitsimella .



2. Valitse lämpötila-alueelta arvojenvalitsimella haluamasi lämpötila.

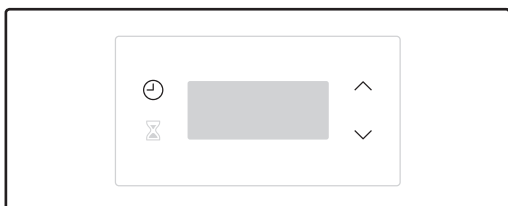





Uunin sisätilat lämmitetään asetettuun kohdelämpötilaan. Kun tämä on tehty, siirry takaisin valittuun tilaan.

HUOM.


Esilämmitystä ei tarvita grillaustilassa.

Valmistusaika



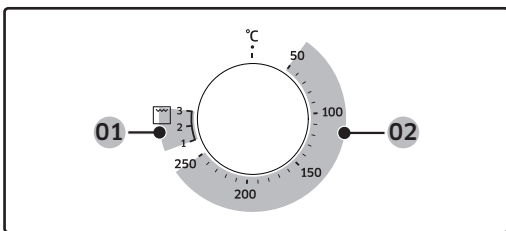
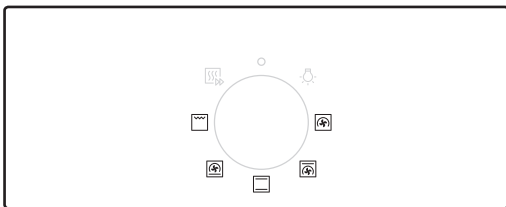
1. Paina -painiketta.
2. Aseta valmistusaika -/v-painikkeilla ja paina -painiketta.

HUOM.

Jos haluat nollata valmistusajan, paina -painiketta ja aseta ajaksi 0:00.

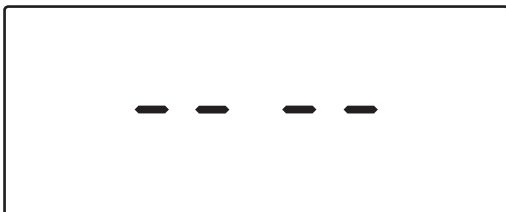
Toiminnot

Valmistustilat



01 Grillaustila

02 Muut valmistustilat kuin grillaustila



Suosittellemme laittamaan ruoan uuniin vasta esilämmityksen päätyttyä. Näin pääset parempiin tuloksiin.





1. Valitse valmistustila tilanvalitsimella.

2. Valitse lämpötila-alueelta arvojenvalitsimella haluamasi lämpötila. Valitse grillaustilassa tämän sijaan teho.

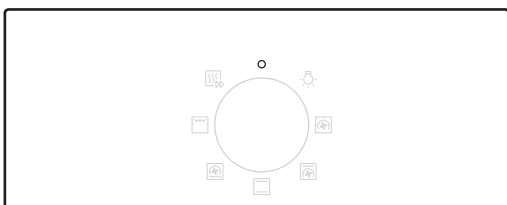
HUOM.

Jos valitset grillitoiminnon ja asetat lämpötilan välille 50–250 °C, tai jos valitset tavallisen ruoanvalmistustilan ja asetat grillin lämpötilan välille 1–3, äänimerkki ja viesti (vasemmalla olevan kuvan mukaisesti) ilmoittavat, milloin lämpötila tulee nollata. Uunin tarkka sisälämpötila voidaan mitata valtuutetun asiantuntijalaitoksen määrittelemällä lämpömittarilla ja mittaustavalla. Muunlaisten lämpömittarien käyttö saattaa aiheuttaa mittausrvirheitä.

Tila		Suositteltu lämpötila (°C)	Ohjeet
	Kiertoilma	170	Takavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa paistamiseen tai leipomiseen useilla eri tasoilla samanaikaisesti.

Tila		Suosittel lämpötila (°C)	Ohjeet
	Tavallinen	200	Ylä- ja alavastukset tuottava lämpöä. Tätä toimintoa suositellaan useimpien ruokalajien paistamiseen ja leipomiseen.
	Ylälämpö + kiertoilma	190	Ylävastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa (esimerkiksi lihan tai lasagnen) rapeuttamiseen.
	Alalämpö + kiertoilma	190	Alavastus tuottaa lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa pizzalle, leiville ja kakuille.
	Iso grilli	Taso 2	Iso grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) ruskistamiseen.

Valmistuksen päättäminen



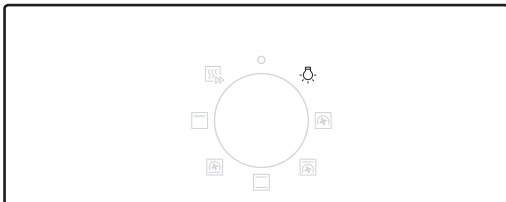
Käännä tilanvalitsin valmistuksen aikana kohtaan .


Toiminnot

Valmisruoka

Uunin valo

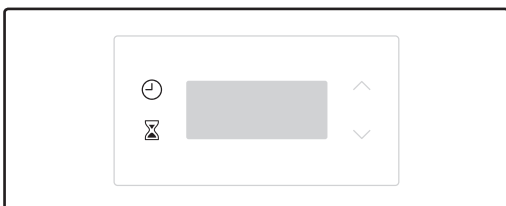
Uunin valo syttyy automaattisesti, kun uuni käynnistetään.





Jos haluat sytyttää uunin valon käynnistämättä mitään toimintoa, käännä valitsin kohtaan .

Lapsilukitus

Lapsilukitus ottaa vahinkojen välttämiseksi kaikki toiminnot pois käytöstä. Voit katkaista virran kääntämällä tilavalitsimen ei käytössä -asentoon.



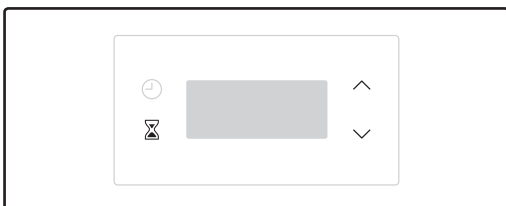
Ota käyttöpaneelin lukitus käyttöön painamalla - ja -painikkeita samanaikaisesti 3 sekuntia, tai ota se pois käytöstä painamalla samoja painikkeita uudelleen 3 sekuntia.





HUOM.

Kun lapsilukko on käytössä, näytössä näytetään "L".

Ajastin

Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.



1. Paina -painiketta.
2. Aseta aika /-painikkeilla ja paina -painiketta.

HUOM.

Jos haluat perua ajastimen käytön, paina -painiketta ja aseta ajaksi 0:00.

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.

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.

HUOM.

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

- Uunipelti ja yleispelti ovat keskenään vaihdettavissa.
- Kun valmistat sellaisia ruokia, joissa on runsaasti öljyä, suosittelemme käyttämään rutilän alla peltiä ruoasta tihkuvan öljyn keräämiseen. Jos uunin mukana on toimitettu rutiläohjain, 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	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Sokerikakku	Ritilä, Ø 25–26 cm:n vuoka	2		160–170	35–40
Tiikerikakku	Ritilä, kuivakakkuvuoka	3		175–185	50–60
Piirakka	Ritilä, Ø 20 cm:n piirakkavuoka	3		190–200	50–60













Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	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 lehtitaihinapasteijat	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

Älykkäät valmistustoiminnot

Paistaminen

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Liha (nauta/sika/lammas)					
Naudan ulkofilee, 1 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		160-180	50-70


Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Luuton vasikankylki, 1,5 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		160-180	90-120
Porsaan paahtopaisti, 1 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		200-210	50-60
Porsaanpaisti, 1 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		160-180	100-120
Luullinen karitsanreisi, 1 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		170-180	100-120
Linnunliha (kana/ankka/kalkkuna)					
Kana, kokonainen, 1,2 kg*	Ritilä + yleispelti (nesteen keräämiseen)	3 1		205	80-100
Kananpalat	Ritilä + yleispelti	3 1		200-220	25-35
Ankanrinta	Ritilä + yleispelti	3 1		180-200	20-30
Pieni kalkkuna, kokonainen, 5 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		180-200	120-150
Vihannekset					
Vihannekset, 0,5 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		220-230	15-20
Halkaistut uuniperunat, 0,5 kg	Ritilä + yleispelti	3 1		200	45-50
Kala					
Uunissa paistettu kalafilee	Ritilä + yleispelti	3 1		200-230	10-15
Paistettu kala	Ritilä + yleispelti	3 1		180-200	30-40

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

Älykkäät valmistustoiminnot

Grillaaminen

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

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Leipä					
Paahtoleipä	Ritilä	5		270-300	2-4
Juusto-paahtoleipä	Yleispelti	4		200	4-8
Naudanliha					
Pihvi*	Ritilä + yleispelti	4 1		240-250	15-20
Hampurilaispihvit*	Ritilä + yleispelti	4 1		250-270	13-18
Sianliha					
Porsaankyljykset	Ritilä + yleispelti	4 1		250-270	15-20
Makkarat	Ritilä + yleispelti	4 1		260-270	10-15
Linnunliha					
Kananrinta	Ritilä + yleispelti	4 1		230-240	30-35
Kanankoivet	Ritilä + yleispelti	4 1		230-240	25-30

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut ²/₃.

Pakastettu valmisateria

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuuteissa)
Pakastepizza 0,4-0,6 kg	Ritilä	3		200-220	15-25
Pakastelasagne	Ritilä	3		180-200	45-50
Pakastetut uuniranskalaiset	Yleispelti	3		220-225	20-25
Pakastetut kroketit	Yleispelti	3		220-230	25-30

Koekeittiössä testatut ruuat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti.

1. Leipominen

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

Ruokatyypit	Lisätarvike	Taso	Lämmitys- tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuu- teissa)
Pienet kakut	Yleispelti	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Murokakku	Yleispelti	1+4		140	32-37
Rasvaton sokerikakku	Ritilä + irtopohjavuoka (tumma, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50

Älykkäät valmistustoiminnot

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitys- tapa	Lämpöt. (°C)	Aika (minuu- teissa)
Omenapiirak- ka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa * (tummia, ø 20 cm)	1, diago- naalisesti		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.

2. Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (mi- nuuteissa)
Vehnäpaahtoleipä	Ritilä	5		Enimm.	1-2
Hampurilaispihvit* (12 kpl)	Ritilä + yleispelti (nestein keräämiseen)	4 1		3	1. 15-18 2. 5-8

* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut $\frac{2}{3}$.

3. Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisätarvike	Taso	Lämmitystapa	Lämpöt. (°C)	Aika (mi- nuuteissa)
Kana, kokonainen	Ritilä + yleispelti (nestein keräämiseen)	3 1		205	80-100

* Käännä valmistuksen puolivälissä.

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 soveltuviissa malleissa)

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

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

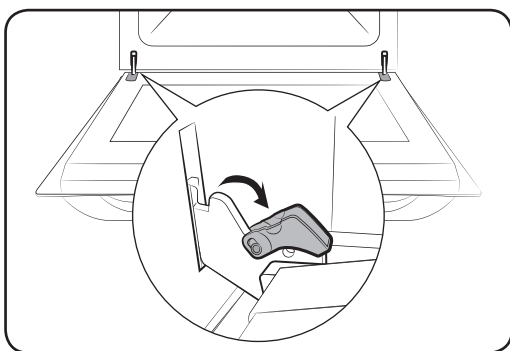
Huolto

Luukku

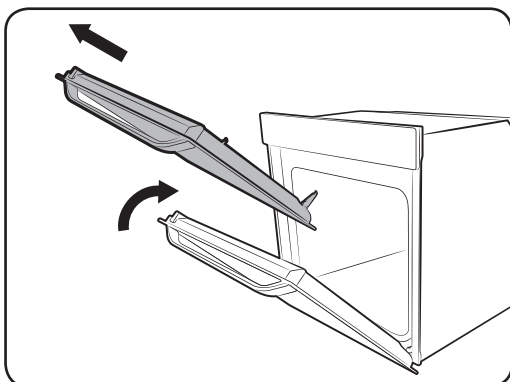
Uunin luukkua ei saa irrottaa muutoin kuin sen puhdistamista varten. Irrota luukku puhdistamista varten noudattamalla näitä ohjeita.

VAROITUS

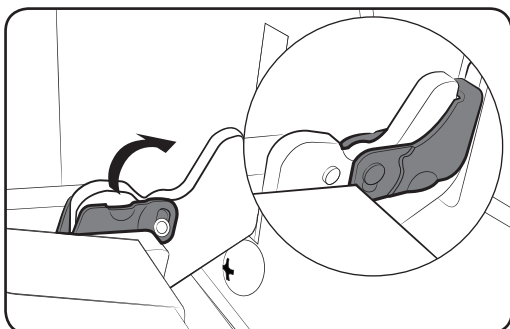
Luukku on painava.



1. Avaa luukku ja avaa molempien saranoiden vivut.



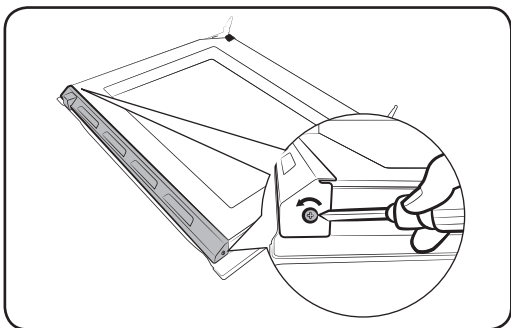
2. Sulje luukkua noin 70 astetta. Kannattele luukkua molemmin käsin sen reunoilta ja nosta ja vedä sitä ylöspäin, kunnes saranat irtoavat paikoiltaan.
3. Puhdista luukku saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.



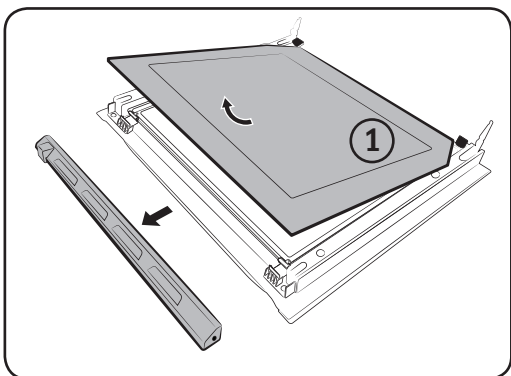
4. Kun olet valmis, aseta luukku takaisin paikoilleen noudattamalla yllä olevien ohjeiden vaiheita 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että molempien puolien vivut ovat kiinni saranoissa.

Luukun lasi

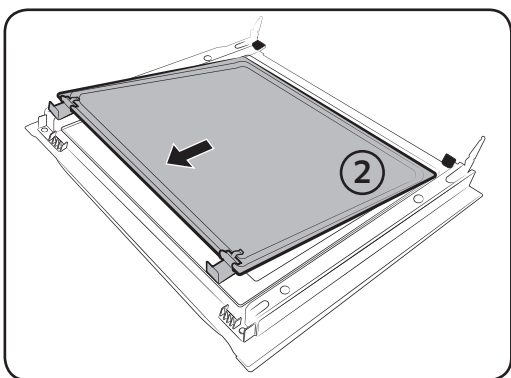
Uunin luukussa on mallista riippuen 3-4 päällekkäistä lasilevyä. Luukun lasia ei saa irrottaa muutoin kuin sen puhdistamista varten. Irrota luukun lasi puhdistamista varten noudattamalla näitä ohjeita.



1. Poista vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit ruuvimeisselillä.

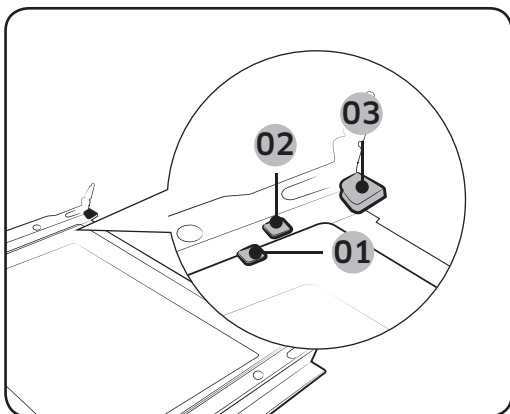


2. Irrota suojukset nuolen osoittamassa suunnassa.
3. Irrota ensimmäinen lasilevy luukusta.

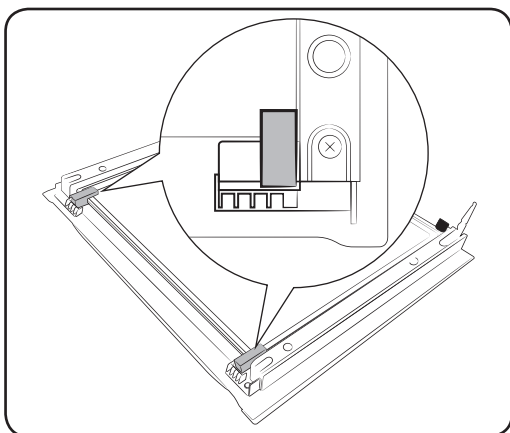


4. Irrota toinen lasilevy luukusta nuolen osoittamassa suunnassa.
5. Puhdista lasit saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.

Huolto



- 01 Kiinnike 1
- 02 Kiinnike 2
- 03 Kiinnike 3



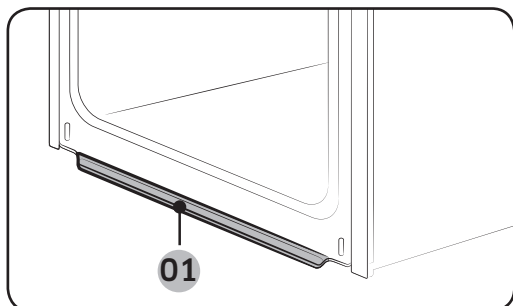
6. Kun olet valmis, kiinnitä lasilevyt takaisin paikoilleen seuraavasti:
 - Aseta lasilevy 2 kiinnikkeiden 1 ja 2 väliin, ja lasilevy 1 kiinnikkeeseen 3 tässä järjestyksessä.

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.

Vedenkeräin



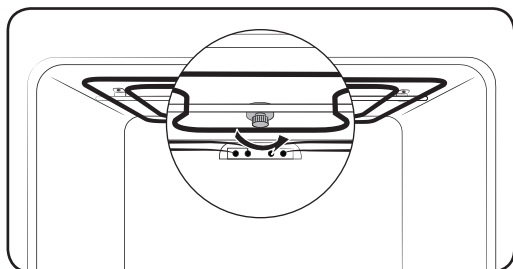
01 Vedenkeräin

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

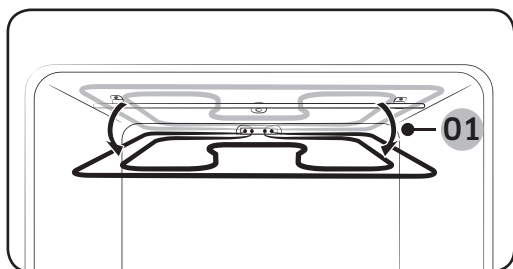
VAROITUS

Jos havaitset vuodon vedenkeräimessä, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Katto (vain soveltuviissa malleissa)

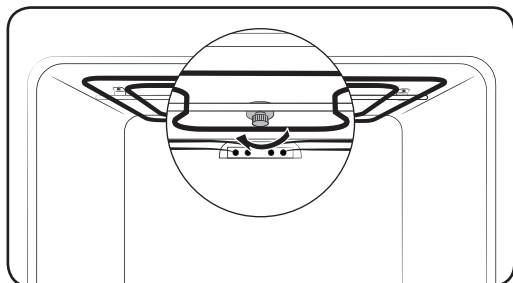


1. Laske grillivastus alas. Tee tämä kääntämällä kiinnitysmutteria vastapäivään samalla, kun kannattelet grillivastusta kädelläsi. Grillivastus ei ole irrotettava osa. Älä paina grillivastusta väkisin alas.



01 Noin 12 °

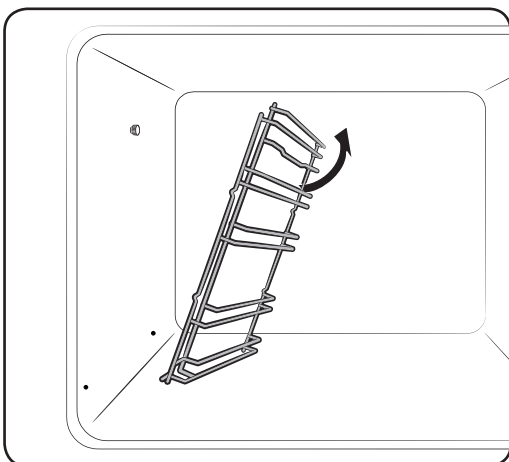
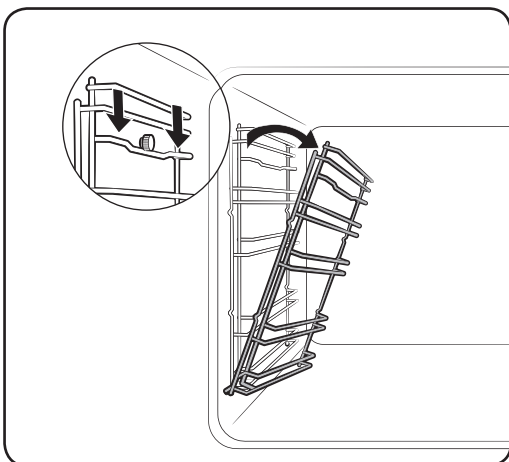
2. Puhdista uunin katto saippuavedellä ja puhtaalla liinalla.



3. Kun olet valmis, aseta grillivastus takaisin paikoilleen ja käännä kiinnitysmutteria myötäpäivään.

Huolto

Sivuohjaimet (vain soveltuvissa malleissa)



1. Paina vasemmanpuoleisen sivuohjaimen ylärimää ja alenna ohjainta n. 45 astetta.

2. Vedä vasemmanpuoleisen sivuohjaimen alarimää ja irrota ohjain.

3. Irrota oikeanpuoleinen sivuohjain samalla tavoin.

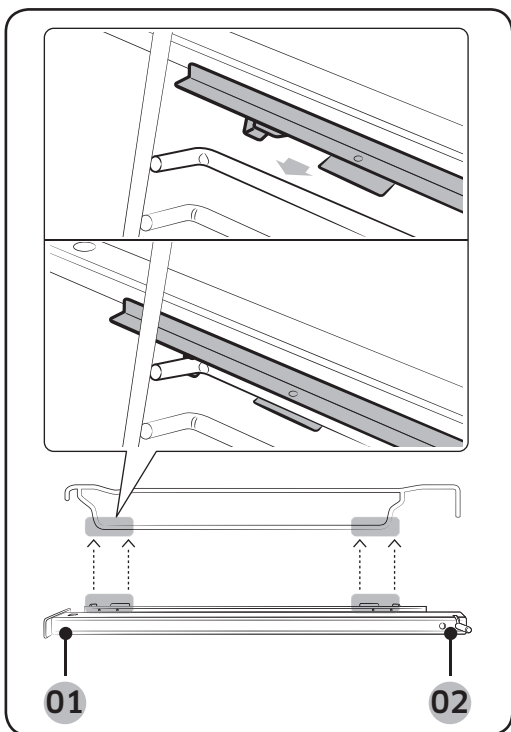
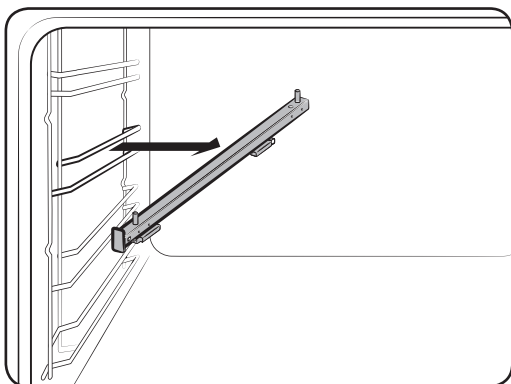
4. Puhdista molemmat sivuohjaimet.

5. Kun olet valmis, aseta sivuohjaimet takaisin paikoilleen toistamalla yllä olevien ohjeiden vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.

HUOM.

Uuni toimii, vaikka sivuohjaimet ja ritalät eivät ole paikoillaan.

Teleskooppiohjaimet (vain soveltuville malleille)



01 Etuosa

02 Takaosa

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.
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.



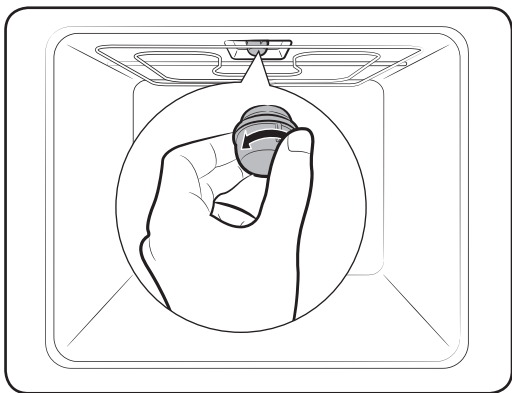
HUOM.

Suosittellemme käyttämään teleskooppiohjainta sivuohjaimen tasolla 3.

Huolto

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.

Vianmääritys

Tarkistettavat kohdat

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

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

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	<ul style="list-style-type: none"> Lamppu syttyy ja sammuu. Lampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana. 	<ul style="list-style-type: none"> Lamppu sammuu virransäästösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit sytyttää sen uudelleen painamalla valopainiketta. Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uuni aiheuttaa sähköiskuja.	<ul style="list-style-type: none"> Virransyöttöä ei ole maadoitettu oikein. Pistorasiaa ei ole maadoitettu. 	<ul style="list-style-type: none"> Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.
Laitteesta tippuu vettä.	<ul style="list-style-type: none"> Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole toimintahäiriö. 	<ul style="list-style-type: none"> Jäähdytä uuni ja pyyhi kosteus pois kuivalla tiskirätillä.
Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.		
Uuniin jää vettä.		
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	<ul style="list-style-type: none"> Kirkkaus vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti. 	<ul style="list-style-type: none"> Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	<ul style="list-style-type: none"> Puhallin toimii automaattisesti jonkin aikaa uunin sisätilojen tuulettamiseksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.
Uuni ei kuumene.	<ul style="list-style-type: none"> Luukku on auki. Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein. Sulake on palanut tai suojakytkin lauennut. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen. Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvaavassa luvussa kerrotulla tavalla. Vaihda sulake tai vapauta suojakytkin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunista tulee savua käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta. Lämmittimessä on ruokaa. 	<ul style="list-style-type: none"> Lämmittimestä saattaa tulla savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2–3 käyttökerran jälkeen. Anna uunin jäähtyä riittävästi ja poista lämmittimeen tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	<ul style="list-style-type: none"> Uunissa on muovinen tai muu sellainen astia, joka ei kestä kuumuutta. 	<ul style="list-style-type: none"> Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	<ul style="list-style-type: none"> Luukkua on auottu usein valmistuksen aikana. 	<ul style="list-style-type: none"> Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availlet luukkua usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.

Vianmääritys

Näyttökoodit

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

Koodi	Merkitys	Toimenpide
C-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-d0	Painikeongelma Tämä näytetään, kun painiketta pidetään painettuna jonkin aikaa.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niissä tai niiden lähetyvillä ei ole vettä. Sammuta uuni ja yritä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
S-01	Turvakatkaisu Uuni on ollut pitkään käytössä tietyssä lämpötilassa. <ul style="list-style-type: none">• Alle 105 °C: 16 tuntia• 105–240 °C: 8 tuntia• 245 °C – enimmäislämpötila: 4 tuntia	Kyseessä ei ole vika. Sammuta ja tyhjennä uuni. Yritä sen jälkeen uudelleen tavalliseen tapaan.

Liite

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Mallitunniste	NV75J3140RS	NV75J3140RW	NV75J3140BS
Uunin sisätilan energiatehokkuusindeksi (sisätilan EEI)	102,3	102,3	102,3
Uunin sisätilan energiatehokkuusluokka	A	A	A
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana tavanomaisessa tilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,99 kWh/ ohjelma	0,99 kWh/ ohjelma	0,99 kWh/ ohjelma
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana puhallintilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,89 kWh/ ohjelma	0,89 kWh/ ohjelma	0,89 kWh/ ohjelma
Sisätilojen määrä	1	1	1
Sisätilan lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö	Sähkö	Sähkö
Sisätilan tilavuus (V)	75 l	75 l	75 l
Uunin tyyppi	Kaluste-uuni	Kaluste-uuni	Kaluste-uuni
Laitteen paino (M)	37,9 kg	37,9 kg	37,4 kg

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

Liite

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Mallitunniste	NV75J3140BW	NV75J3140BB
Uunin sisätilan energiatehokkuusindeksi (sisätilan EEI)	102,3	102,3
Uunin sisätilan energiatehokkuusluokka	A	A
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana tavanomaisessa tilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,99 kWh/ ohjelma	0,99 kWh/ ohjelma
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana puhallintilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,89 kWh/ ohjelma	0,89 kWh/ ohjelma
Sisätilojen määrä	1	1
Sisätilan lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö	Sähkö
Sisätilan tilavuus (V)	75 l	75 l
Uunin tyyppi	Kalusteuuni	Kalusteuuni
Laitteen paino (M)	37,4 kg	36,3 kg

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

Virransäästövinikit

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

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja



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

DG68-00618J-01

Indbygningsovn

Bruger- og installationsvejledning

NV75J3140RS / NV75J3140RW / NV75J3140BS
NV75J3140BW / NV75J3140BB



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	16
Glat dørlukning (blid, sikker og stille)	17
Tilbehør	17
Mekanisk lås	19
Brug	20
Betjeningspanel	20
Hurtig forvarmning	21
Tilberedningstid	22
Tilberedningstilstande	22
Sådan stoppes tilberedningen	23
Færdigretter	24

Smart tilberedning	25
Manuel tilberedning	25
Testmåltider	29
Vedligeholdelse	31
Rengøring	31
Udskiftning	38
Fejlfinding	39
Kontrolpunkter	39
Informationskoder	42
Tillæg	43
Produktdataark	43

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 **personsikade og/eller tingsskade**.

BEMÆRK

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

Sikkerhedsvejledning

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

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

ADVARSEL

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion 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.

Sikkerhedsvejledning

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

Hvis dette apparat har 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.

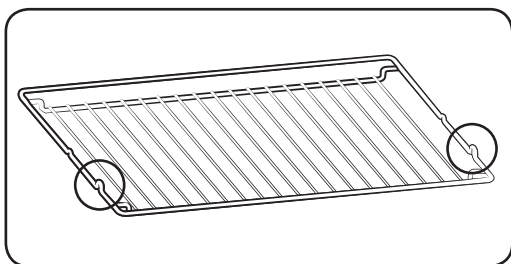
Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.

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.

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.

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.

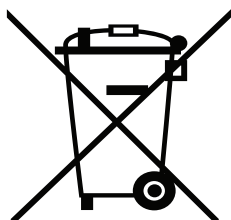
Du må ikke træde på, læne dig over, sidde på eller anbringe tunge genstande på lågen.

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.

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.

Installation

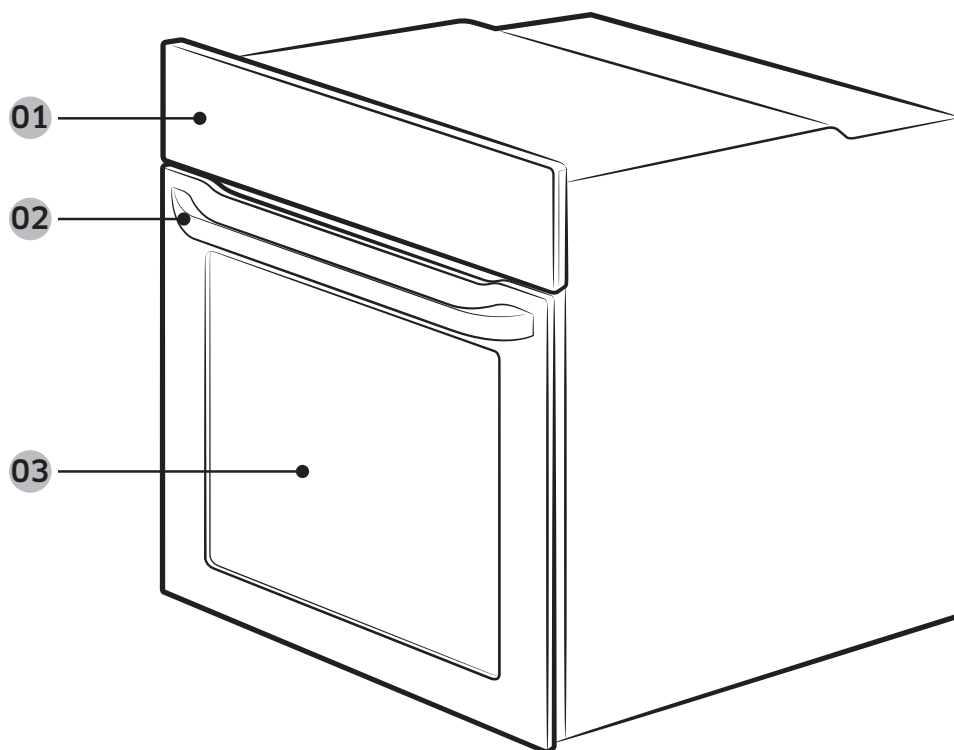
⚠ ADVARSEL

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

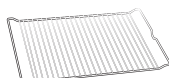
03 Låge

Tilbehør

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



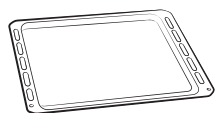
Rist



Ristindsats *



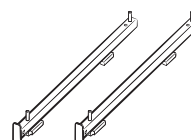
Bageplade *



Universalplade *



Ekstra dyb plade *



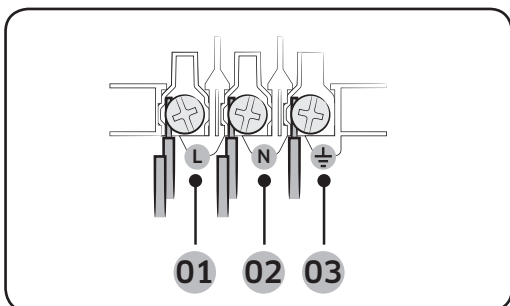
Teleskopskinne *

BEMÆRK

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

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 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

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.

(PE)-terminalen er designet til jordtilslutning. 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

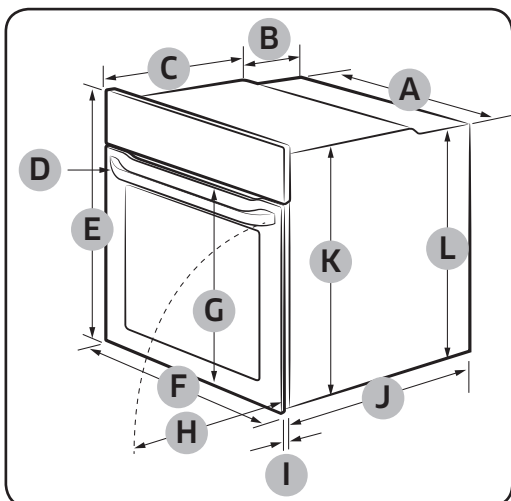
Undgå at træde på eller sno ledningerne under monteringen, og sørg for, at de ikke er i nærheden af varmeudledende dele af ovnen.

Montering i skab

Hvis ovnen skal monteres i et indbygningsskab, skal skabets plastikoverflader og dele med bindemiddel være varmeresistente op til 90 °C, 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.

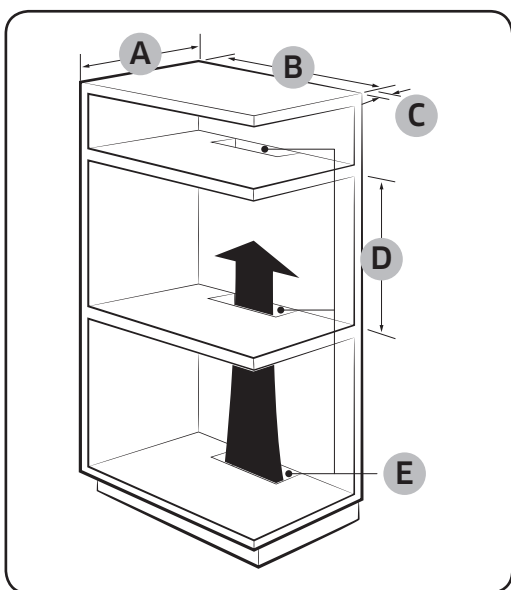
Ovnen skal være korrekt ventileret. Der skal være en ventilationsåbning på ca. 50 mm mellem den nederste hylde i skabet og bagvæggen. Hvis du monterer ovnen under et komfur, skal du følge monteringsvejledningen for komfuret.

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



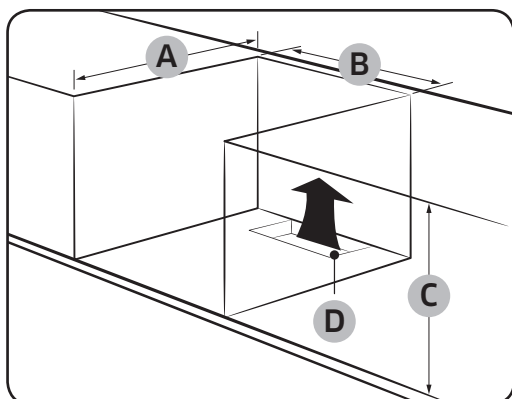
Indbygningsskab (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 60
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.

Installation



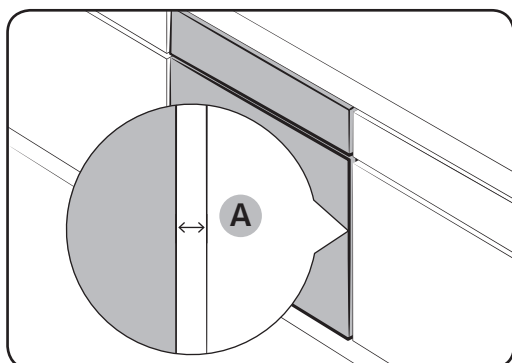
Skab under vask (mm)

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

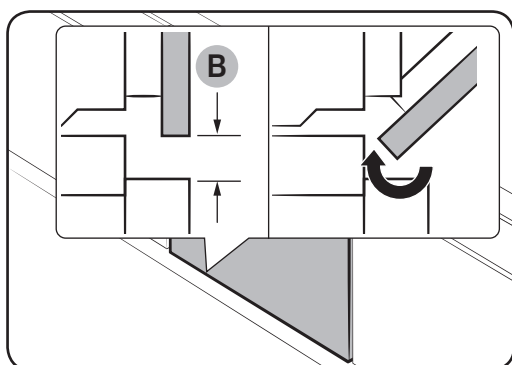
BEMÆRK

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

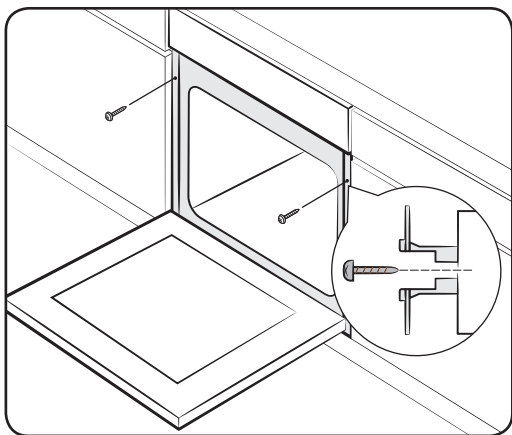
Installation af ovnen



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



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



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.

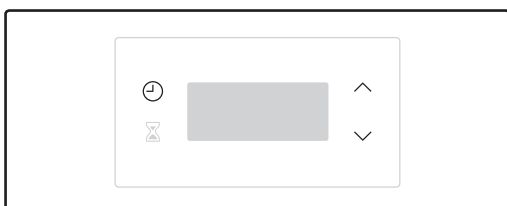
📄 BEMÆRK

Forskellige ovnmodeller ser forskellige ud.

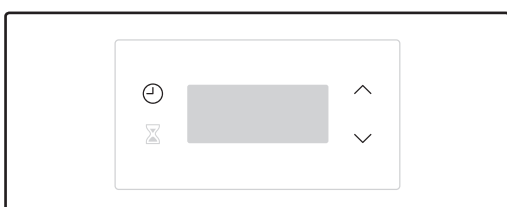
Før du går i gang

Startindstillinger

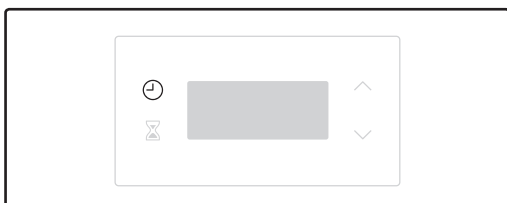
Når du tænder for ovnen første gang, vises standardtiden som "12:00" på displayet, og timeelementet ("12") blinker. Følg trinnene herunder for at indstille aktuel tid.



1. Brug knapperne \wedge / \vee til at indstille timen, og tryk derefter på \odot . Minutelementet blinker.



2. Brug knapperne \wedge / \vee til at indstille minuttet, og tryk derefter på \odot .



For at ændre aktuel tid efter denne første indstilling skal du holde \odot nede i 3 sekunder og følge ovenstående trin.

Luft fra ny ovn

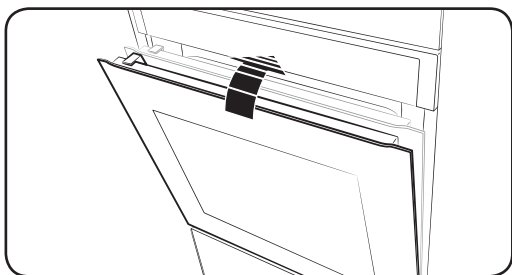
Før du bruger ovnen første gang, skal den rengøres for at fjerne lugten af ny ovn.

1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Kør ovnen med varmluft 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.

Glat dørlukning (blidt, sikker og stille)

Samsungs indbygningsovn indeholder en glat dørlukning, der blidt, sikkert og stille lukker døren.

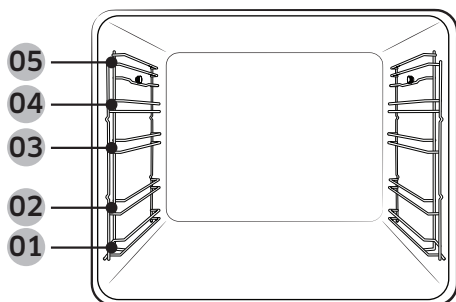
Ved lukning af døren fanger de specialdesignede hængsler døren et par centimeter før den endelige position. Dette er det perfekte touch for forøget komfort, så døren kan lukkes stille og blidt. (Tilgængeligheden af denne funktion afhænger af ovnmodellen.)



Lågen lukker langsomt ved omkring 15 grader og er fuldstændigt lukket i løbet af ca. 5 sekunder.

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.

Før du går i gang

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.
Teleskopskinner *	Brug teleskopskinnepladen til at indsætte pladen på følgende måde: <ol style="list-style-type: none">1. Træk skinnepladen ud af ovnen.2. Anbring pladen på skinnepladen, og skub skinnepladen ind i ovnen.3. Luk ovnlågen.

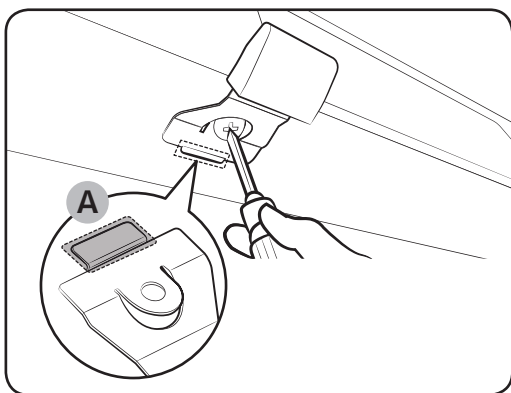


BEMÆRK

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

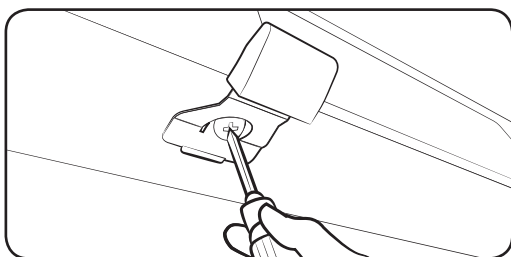
Mekanisk lås

Montering



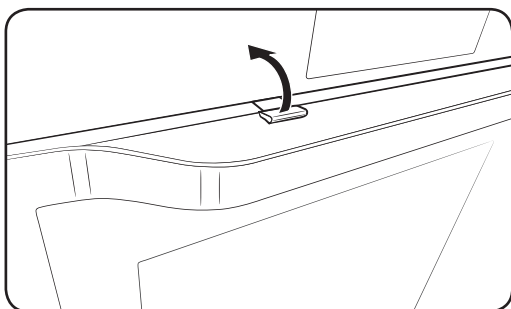
1. Sæt den tynde del **(A)** af den mekaniske lås ind i den tilsvarende spalte på håndtagslåsen som vist.
2. Spænd skruen på håndtagslåsen.

Afmontering



- Løsn og fjern skruen fra håndtagslåsen.

Lås/lås op

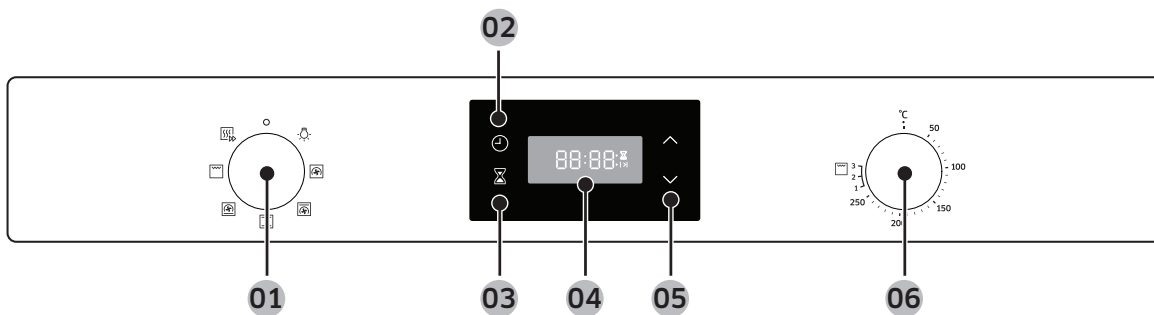


- Åbn lågen ved at løfte håndtagslåsen let, så lågen låses op. Åbn derefter lågen.
- Lås lågen ved blot at lukke lågen. Den mekaniske lås låser automatisk lågen.

Brug

Betjeningspanel

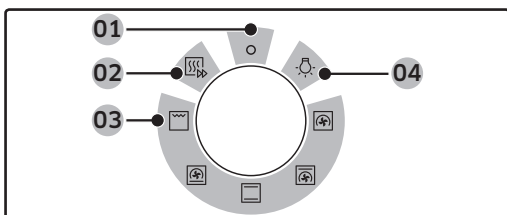
Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01 Tilstandsvælger	Tænd for at vælge en tilberedningstilstand eller -funktion.
02 Tilberedningstid/ur	Tryk for at indstille tilberedningstiden. Tryk og hold i 3 sekunder for at indstille den aktuelle tid.
03 Timer	Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.
04 Display	Viser tidsoplysninger eller en kort beskrivelse af den valgte tilstand.
05 Op/ned	Anvend til at justere indstillingsværdien for ur eller timerindstillinger.
06 Værdiknap	Brug værdiknappen til at indstille temperaturen eller effektniveauet ved grilning.

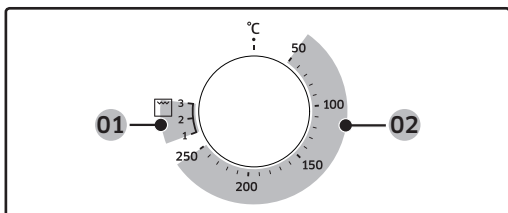
BEMÆRK

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



Tilstandsvælger

- 01** Fra
- 02** Hurtig forvarmning
- 03** Tilberedningstilstande
- 04** Ovnlys

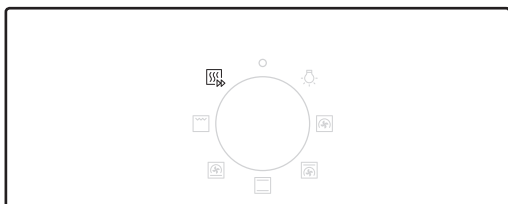


Værdiknap

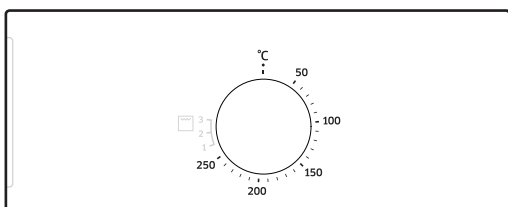
- 01** Effektniveau ved grilning
- 02** Temperaturområde

Hurtig forvarmning

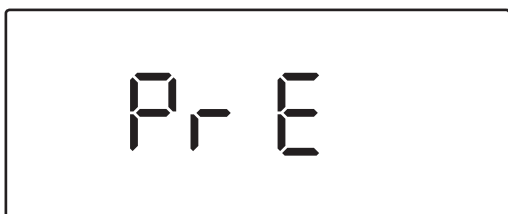
Du kan også forvarme ovnen hurtigt. Dette vil på drastisk vis forkorte din ventetid, indtil forvarmningen er klar. For at gøre dette skal du følge trinnene herunder.



1. Drej tilstandsvælgeren for at vælge



2. Drej værdiknappen for at indstille en ønsket temperatur i temperaturområdet.



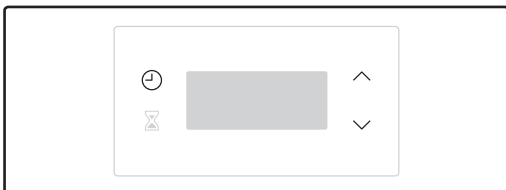
Ovnen starter forvarmning, indtil den interne temperatur når måltemperaturen. Sørg for at skifte tilbage til den valgte tilstand, når du er færdig.



BEMÆRK

Forvarmning er ikke nødvendig til tilstanden Grill.


Brug

Tilberedningstid

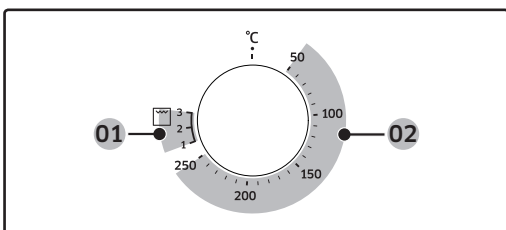
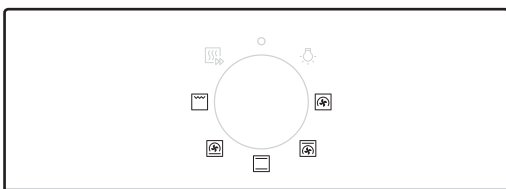


1. Tryk på .
2. Brug knapperne \wedge / \vee til at indstille tilberedningstiden, og tryk derefter på .

BEMÆRK

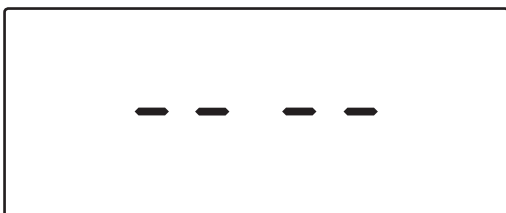
Hvis du vil slette tilberedningstiden, skal du trykke på  og derefter indstille tiden til 0:00.

Tilberedningstilstande



01 Grilltilstand

02 Tilberedningstilstande med undtagelse af Grill








Det anbefales at sætte madvarerne i ovnen, når forvarmningen er færdig. På denne måde får du det bedste resultat.

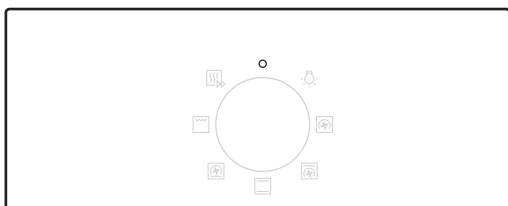
1. Drej tilstandsvælgeren for at vælge en tilberedningstilstand.
2. Drej værdiknappen for at indstille en ønsket temperatur i temperaturområdet. For tilstanden Grill skal du i stedet vælge et effektniveau.


BEMÆRK

Hvis du vælger Grill-funktionen og indstiller temperaturen mellem 50 °C og 250 °C, eller hvis du vælger tilstanden Normal tilberedning og indstiller temperaturen mellem Grill 1 og 3, bliver du med en meddelelse (som vist til venstre) og et bip bedt om at nulstille temperaturen. 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.

Tilstand		Anbefalet temperatur (°C)	Anvisninger
	Varmluft	170	Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til bagning og stegning i forskellige riller samtidig.
	Konventionel	200	Varmen udsendes fra de øverste og nederste varmeelementer. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.
	Overvarme + varmluft	190	Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til tilberedning af retter, der skal have en sprød overflade (f.eks. kød eller lasagne).
	Undervarme + varmluft	190	Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug denne tilstand til pizza, brød eller kage.
	Stor grill	Rille 2	Det store grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til brunning af overflader (f.eks. kød, lasagne eller gratin).

Sådan stoppes tilberedningen



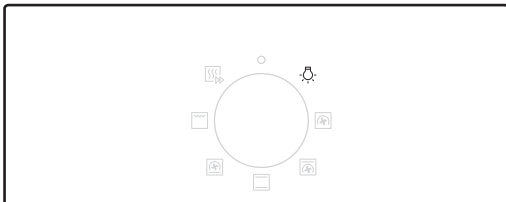
Drej tilstandsvælgeren til , når tilberedningen er i gang.


Brug

Færdigretter

Ovnlys

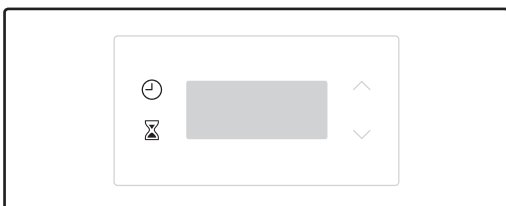
Ovnlyset tændes automatisk, når ovnen går i gang.





For at tænde ovenlyset uden at aktivere ovnen skal du blot dreje tilstandsvælgeren til .

Børnesikring

For at forhindre ulykker deaktiverer Børnesikring alle kontrolelementer. Men du kan slukke ved at indstille tilstandsvælgeren til Fra.



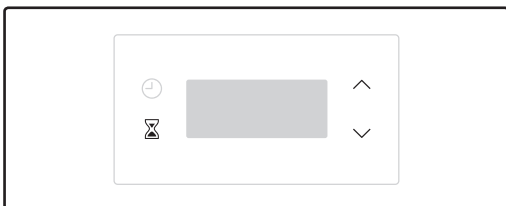
Hold knapperne  og  nede samtidigt i 3 sekunder for at aktivere, eller hold nede i 3 sekunder igen for at deaktivere låsen på kontrolpanelet.





BEMÆRK

Når Børnesikring er aktiveret, vises "L" på displayet.

Timer

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



1. Tryk på .
2. Brug knapperne  /  til at indstille tiden, og tryk derefter på .

BEMÆRK

Hvis du vil slette timeren, skal du trykke på  og derefter indstille tiden til 0:00.

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.

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.

📋 BEMÆRK

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

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

Bagning

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












Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
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
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top	Universalplade	2		160-180	40-50

Smart tilberedning

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frugtdessert	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universalplade	3		180-190	30-35
Lasagne	Rist, ovnfast fad, 22-24 cm	3		190-200	25-30
Marengs	Universalplade	3		80-100	100-150
Soufflé	Rist, souffléforme	3		170-180	20-25
Æblekage i fad	Universalplade	3		150-170	60-70
Hjemmelavet pizza 1-1,2 kg	Universalplade	2		190-210	10-15
Frossen, fyldt 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	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Kød (oksekød/svinekød/lam)					
Oksemørbrad, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	50-70
Benfri kalvemørbrad, 1,5 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	90-120

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Flæskesteg, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		200-210	50-60
Svinekød, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		160-180	100-120
Lammekølle på ben, 1 kg	Rist + Universalplade	3 1		170-180	100-120
Fjerkræ (kylling/and/kalkun)					
Kylling, hel 1,2 kg*	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		205	80-100
Kyllingestykker	Rist + Universalplade	3 1		200-220	25-35
Andebryst	Rist + Universalplade	3 1		180-200	20-30
Lille kalkun, hel, 5 kg	Rist + Universalplade	3 1		180-200	120-150
Grøntsager					
Grøntsager, 0,5 kg	Rist + Universalplade	3 1		220-230	15-20
Halve bagte kartofler, 0,5 kg	Rist + Universalplade	3 1		200	45-50
Fisk					
Fiskefilet, bagt	Rist + Universalplade	3 1		200-230	10-15
Stegt fisk	Rist + Universalplade	3 1		180-200	30-40

* Vend, når halvdelen af tiden er gået

Smart tilberedning



Grilning

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

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Brød					
Toast	Rist	5		270-300	2-4
Ostetoasts	Universalplade	4		200	4-8
Oksekød					
Steak *	Rist + Universalplade	4 1		240-250	15-20
Burgere *	Rist + Universalplade	4 1		250-270	13-18
Svinekød					
Koteletter	Rist + Universalplade	4 1		250-270	15-20
Pølser	Rist + Universalplade	4 1		260-270	10-15
Fjerkræ					
Kyllingebryst	Rist + Universalplade	4 1		230-240	30-35
Kyllingelår	Rist + Universalplade	4 1		230-240	25-30

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

Frossen færdigret

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	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

Mad	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Frosne ovnpomfritter	Universalplade	3		220-225	20-25
Frosne kroketter	Universalplade	3		220-230	25-30

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	Opvarmningstype	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	32-37
Fedtfattig sandkage	Rist + kagespringform (Slip let, 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50

Smart tilberedning

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
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.

2. Grilning

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

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Toast af franskbrød	Rist	5		Maks.	1-2
Burgere* (12 stk.)	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	4 1		3	1. 15-18 2. 5-8

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

3. Stegning

Type	Udstyr	Trin	Opvarmningstype	Temp. (°C)	Tid (min.)
Hel kylling	Rist + Universalplade (til opsamling af dryp)	3 1		205	80-100

* Vend, når halvdelen af tiden er gået

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 ovnrensningemiddel.

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 kød processen i time.

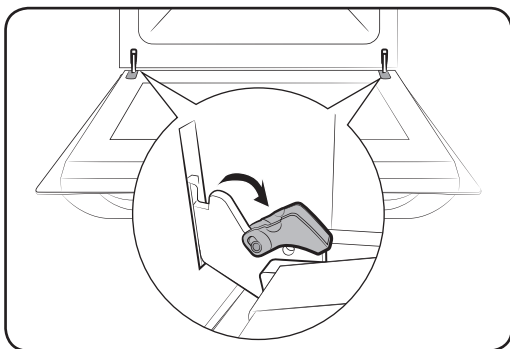
Vedligeholdelse

Låge

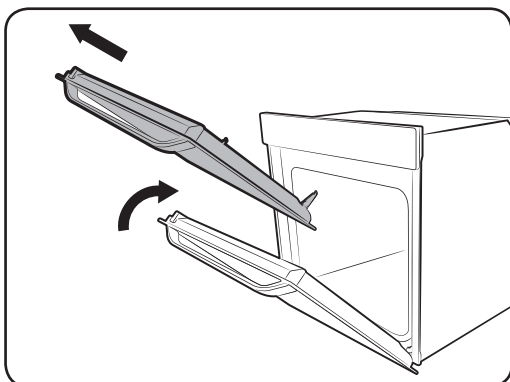
Fjern kun ovns låge i forbindelse med rengøring. Følg disse instruktioner for at fjerne lågen i forbindelse med rengøring.

⚠ ADVARSEL

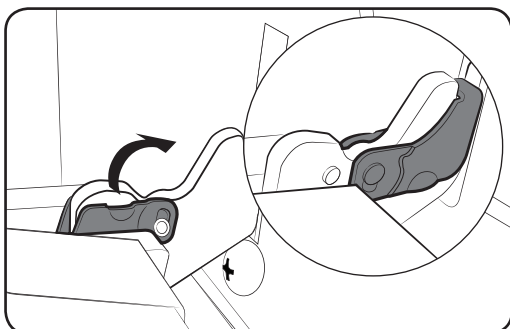
Ovnlågen er tung.



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



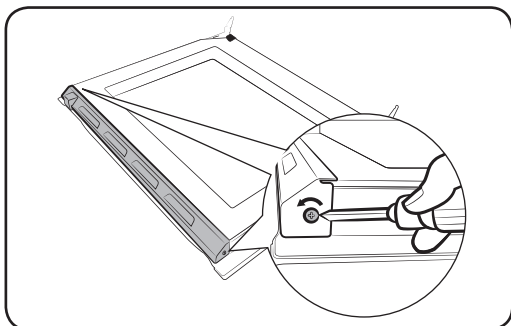
2. Luk lågen ca. 70°. Tag med begge hænder fat om siderne på ovnlågen, og løft og træk opad, indtil hængslerne kan tages ud.
3. Rengør lågen med sæbevand og en ren klud.



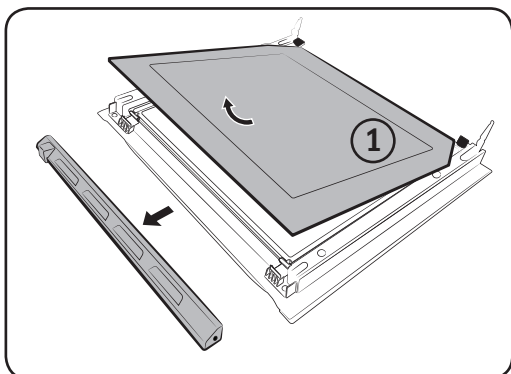
4. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at sætte lågen på igen. Sørg for, at clipsene sidder fast på begge sider.

Lågeglasset

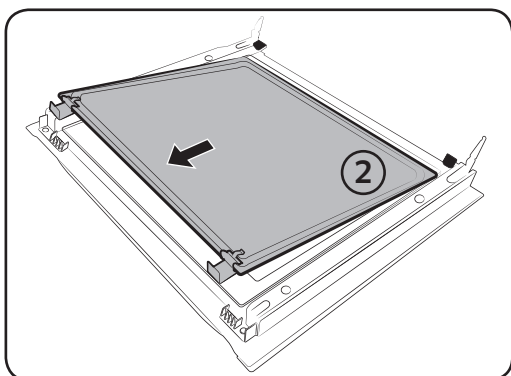
Afhængigt af modellen er ovnlågen er udstyret med 3-4 lag glas, der er placeret mod hinanden. Fjern kun lågeglasset i forbindelse med rengøring. Følg disse instruktioner for at fjerne lågeglasset i forbindelse med rengøring.



1. Brug en skruetrækker til at fjerne skrueerne i højre og venstre side.

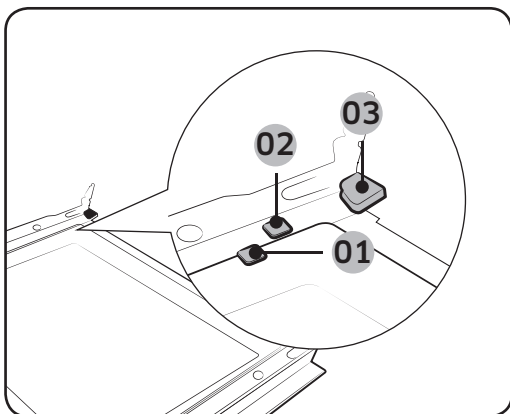


2. Fjern beklædningen i pilens retning.
3. Fjern det første lag glas fra lågen.



4. Fjern det andet lag glas fra lågen i pilens retning.
5. Rengør glasset med sæbevand og en ren klud.

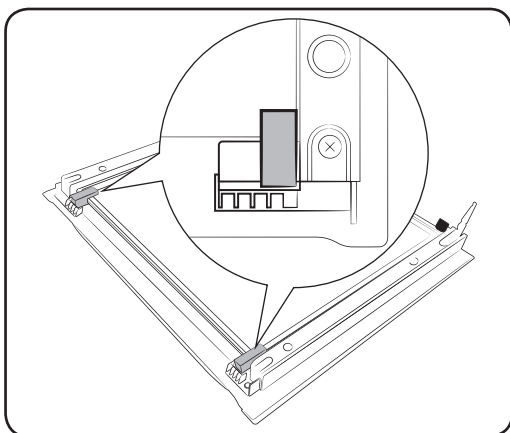
Vedligeholdelse



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.

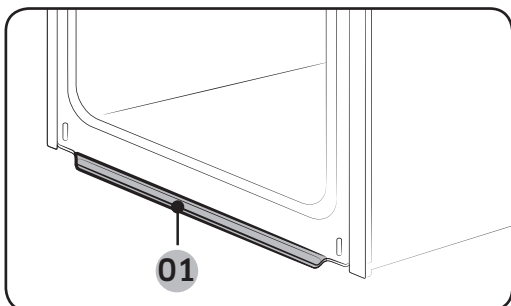
7. Tjek, om glasstyrene passer ind i og fastgør glaspladen sikkert

8. Følg trin 1-2 herover i omvendt rækkefølge for at geninstallere døren.

⚠ ADVARSEL

For at forhindre varmelækage skal glaslagene monteres korrekt.

Vandopsamler



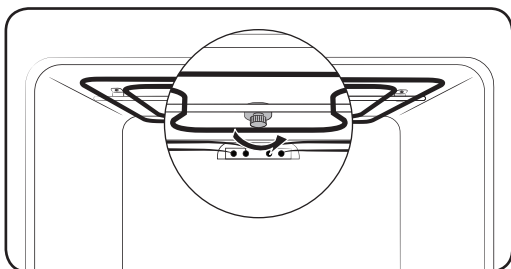
01 Vandopsamler

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

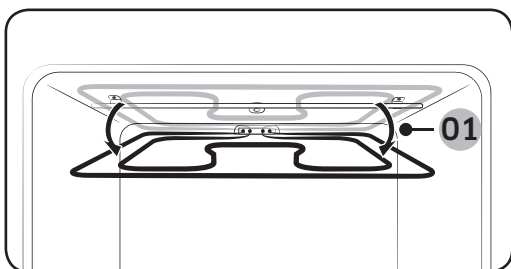
⚠ ADVARSEL

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

Loft (kun relevante modeller)

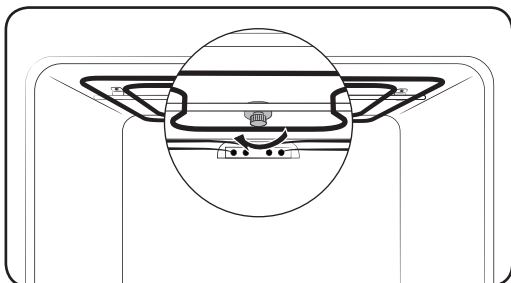


1. Træk grillelementet ned. For denne: Drej den cirkulære møtrik mod uret, mens du holder grillelementet. Grillelementet kan ikke fjernes. Tving ikke grillelementet ned.



01 Ca. 12 °

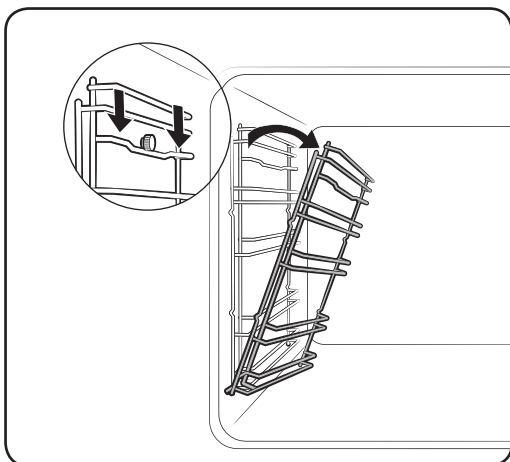
2. Rengør ovnens loft med sæbevand og en ren klud.



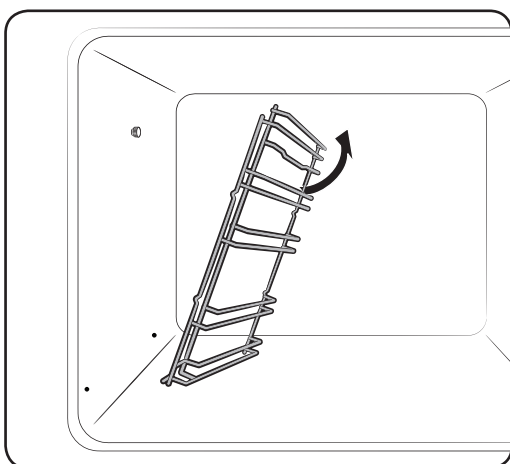
3. Sæt, når du er færdig, grillelementet tilbage, og drej den cirkulære møtrik med uret.

Vedligeholdelse

Sideskinner (kun visse modeller)



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

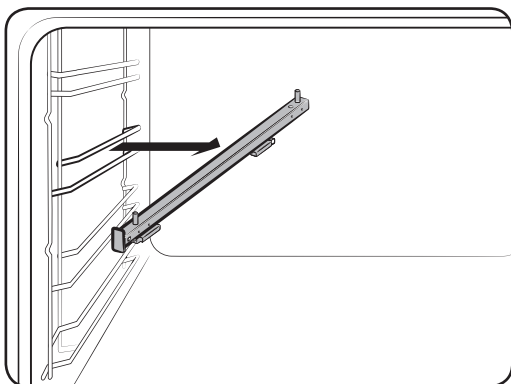


2. Træk og fjern bunden af venstre sideskinne.
3. Fjern den højre sideskinne på samme måde.
4. Rengør begge sideskinner.
5. Følg derefter trin 1 og 2 ovenfor i omvendt rækkefølge for at montere sideskinnerne igen.

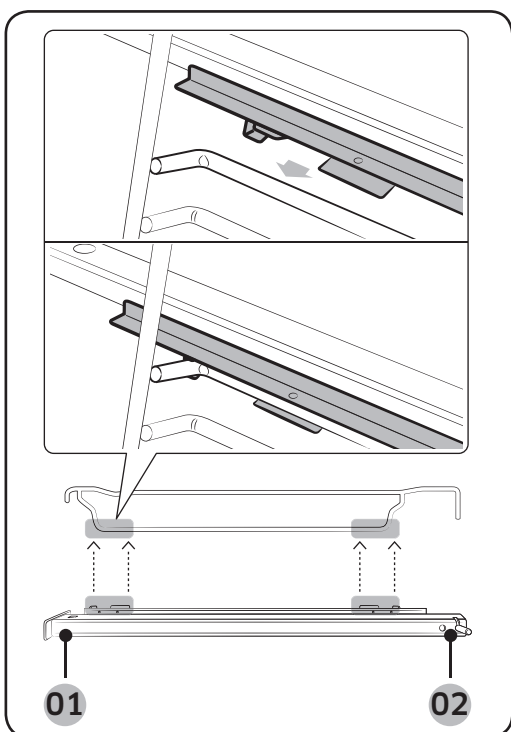
BEMÆRK

Oven virker, selvom sideskinnerne og ristene ikke er på plads.

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.



- 01** Front
02 Bagside

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 skinnerne passer i sideskinnen.

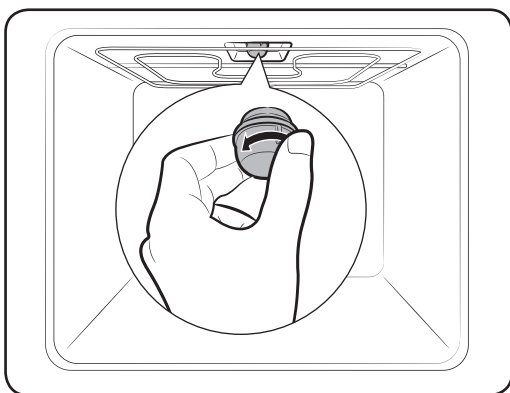
BEMÆRK

Det anbefales at sætte teleskopskinnen i rille 3 i sideskinnen.

Vedligeholdelse

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.

Fejlfinding

Kontrolpunkter

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

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

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	<ul style="list-style-type: none"> Lampen tænder og slukker igen Lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning. 	<ul style="list-style-type: none"> Lampen slukker automatisk efter et vis periode for at spare strøm. Du kan tænde det igen ved at trykke på lysknappen. Rengør ovnen indvendigt, og kontrollér derefter igen.
Der kan forekomme elektriske stød på ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> Strømforsyningen er ikke jordet korrekt Du bruger et stik uden jording 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, at strømforsyningen er jordet korrekt.
Der drypper vand.	<ul style="list-style-type: none"> Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl i produktet. 	<ul style="list-style-type: none"> Lad ovnen køle af, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp ud en revne i lågen.		
Der ligger vand tilbage i ovnen.		
Lysstyrken i ovnen varierer.	<ul style="list-style-type: none"> Lysstyrken skifter alt efter ændringer i udgangseffekten. 	<ul style="list-style-type: none"> Ændringer i udgangseffekten under madlavning er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	<ul style="list-style-type: none"> Blæseren kører automatisk i et bestemt stykke tid for at ventilere ovnens inderside. 	<ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.
Ovnen bliver ikke varm.	<ul style="list-style-type: none"> Lågen er åben Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt Der er gået en sikring, eller der er blevet trykket på afbryderen 	<ul style="list-style-type: none"> Luk lågen, og genstart. Se kapitlet om brug af ovnen, og nulstil ovnen. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en elektriker, hvis dette sker flere gange.

Problem	Årsag	Handling
Der kommer røg ud under brug.	<ul style="list-style-type: none"> • Under første brug • Der er madvarer i varmeapparatet 	<ul style="list-style-type: none"> • Der kan komme røg fra varmeapparatet, første gang ovnen er i brug. Dette er ikke fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, sker det ikke længere. • Lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og fjern madvarerne fra varmeapparatet.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	<ul style="list-style-type: none"> • Du bruger plastikbeholdere eller andre ting, der ikke er varmebestandige. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brug glasbeholdere, som kan tåle varme temperaturer.
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	<ul style="list-style-type: none"> • Lågen åbnes ofte under tilberedning 	<ul style="list-style-type: none"> • Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner lågen, sænkes den interne temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.

Fejlfinding

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 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-d0	Knapfejl Forekommer når en knap trykkes og holdes nede i en vis tid.	Rengør knapperne, og sørg for, at der ikke er vand på eller omkring dem. Sluk ovnen, og prøv igen. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.
S-01	Sikkerhedsafbryder Ovnen har været i brug ved en indstillet temperatur i lang tid. <ul style="list-style-type: none">• Under 105 °C - 16 timer• Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer• Fra 245 °C til Maks. 4 timer	Dette er ikke en systemfejl. Sluk ovnen, og fjern fødevarerne. Prøv derefter igen.

Tillæg

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Modelidentifikation	NV75J3140RS	NV75J3140RW	NV75J3140BS
Indeks for energieffektivitet pr. ovnrum (EEI ovnrum)	102,3	102,3	102,3
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum	A	A	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)	0,99 kWh/ program	0,99 kWh/ program	0,99 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)	0,89 kWh/ program	0,89 kWh/ program	0,89 kWh/ program
Antal ovnrum	1	1	1
Opvarmningskilde pr. ovnrum (elektricitet eller gas)	elektricitet	elektricitet	elektricitet
Rumfang pr. ovnrum (V)	75 l	75 l	75 l
Ovnstype	Indbygget	Indbygget	Indbygget
Enhedens vægt (M)	37.9 kg	37.9 kg	37.4 kg

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

Tillæg

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Modelidentifikation	NV75J3140BW	NV75J3140BB
Indeks for energieffektivitet pr. ovnrum (EEI ovnrum)	102,3	102,3
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum	A	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)	0,99 kWh/ program	0,99 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)	0,89 kWh/ program	0,89 kWh/ program
Antal ovnrum	1	1
Opvarmningskilde pr. ovnrum (elektricitet eller gas)	elektricitet	elektricitet
Rumfang pr. ovnrum (V)	75 l	75 l
Ovnstype	Indbygget	Indbygget
Enhedens vægt (M)	37.4 kg	36.3 kg

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

Tips til energibesparelse

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

Memo

Memo

Memo



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

DG68-00618J-01

Built-in Oven

User & installation manual

NV75J3140RS / NV75J3140RW / NV75J3140BS
NV75J3140BW / NV75J3140BB



SAMSUNG

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	16
Soft Closing Door (Gentle, Safe, and Silent)	17
Accessories	17
Mechanical lock	19
Operations	20
Control panel	20
Fast preheat	21
Cooking time	21
Cooking modes	22
To stop cooking	23
Convenience	24

Cooking Smart	25
Manual cooking	25
Test Dishes	29
Maintenance	31
Cleaning	31
Replacement	38
Troubleshooting	39
Checkpoints	39
Information codes	42
Appendix	43
Product data sheet	43

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

NOTE

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

Safety instructions

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

Important safety precautions

WARNING

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

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

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.

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.

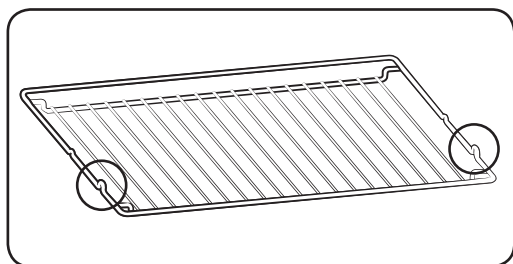
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.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

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)

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.

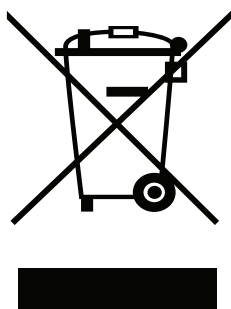
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

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.

Installation

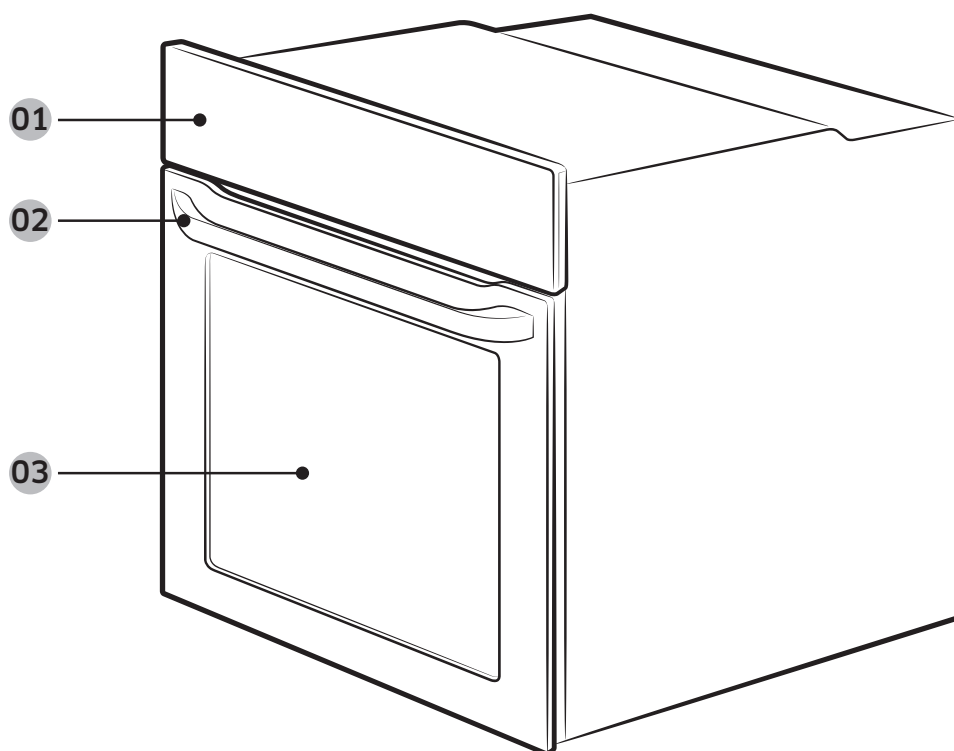
⚠ WARNING

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 Door

Accessories

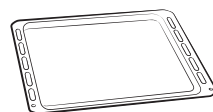
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



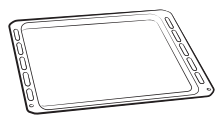
Wire rack



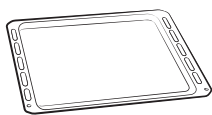
Wire rack insert *



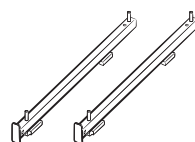
Baking tray *



Universal tray *



Extra-deep tray *



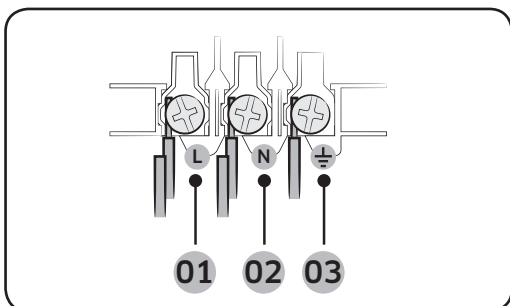
Telescopic rail *

NOTE

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

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
$10 < A \leq 16$	1.5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2.5 mm ²

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 (PE)-terminal is designed for earthing. First connect the yellow and green lines (earthing), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthing.

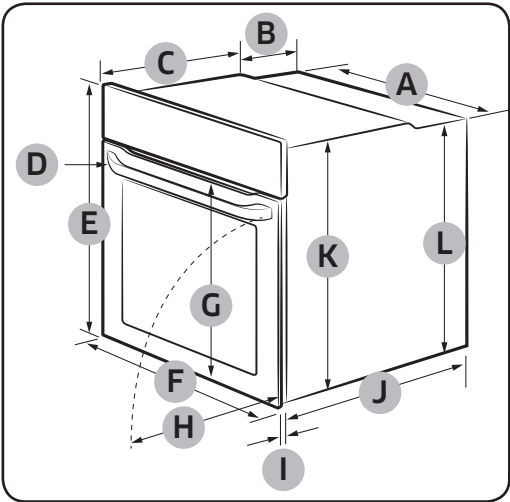
⚠ WARNING

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

Cabinet mount

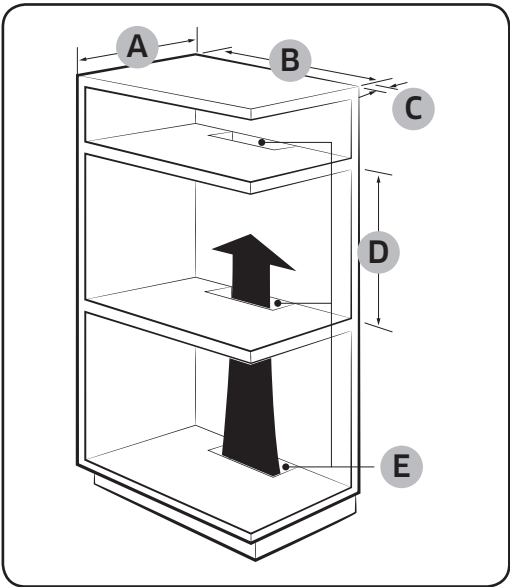
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C, and adjacent furniture must be resistant up to 75 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission. The oven must be properly ventilated. 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



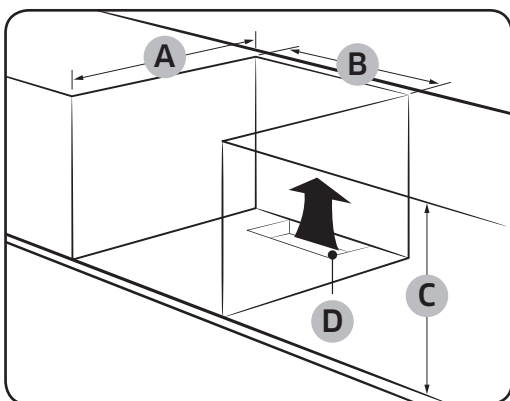
Built-in cabinet (mm)

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.

Installation



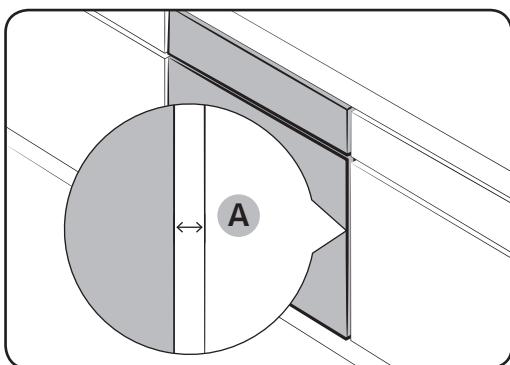
Under-sink cabinet (mm)

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

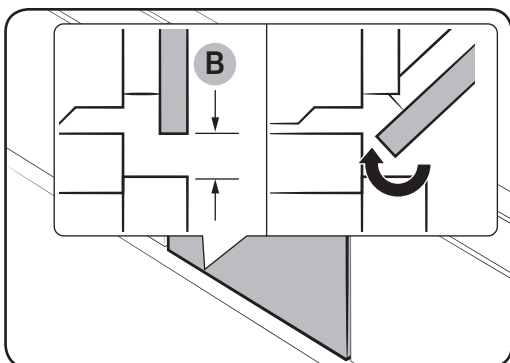
NOTE

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

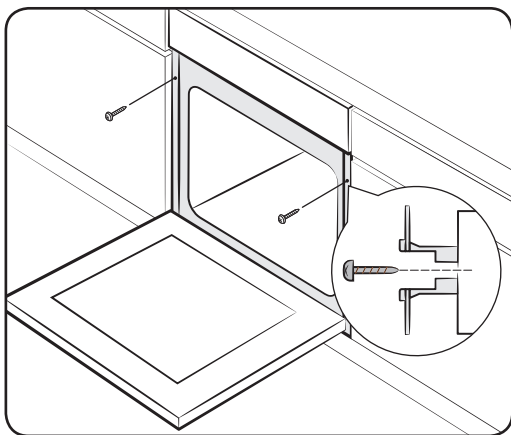
Mounting the oven



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.



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.

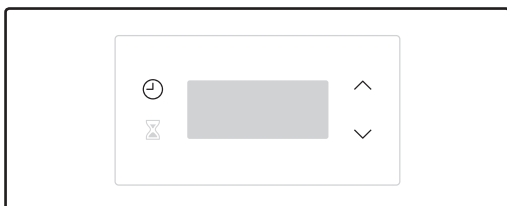
📄 NOTE

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

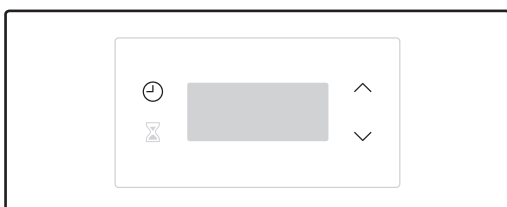
Before you start

Initial settings

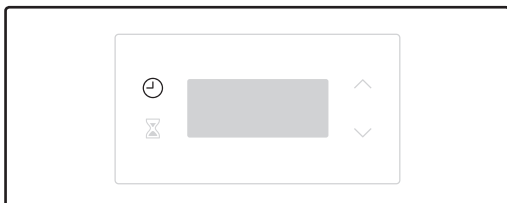
When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. Use the \wedge / \vee buttons to set the hour, and then press \odot . The minute element blinks.



2. Use the \wedge / \vee buttons to set the minute, and then press \odot .



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

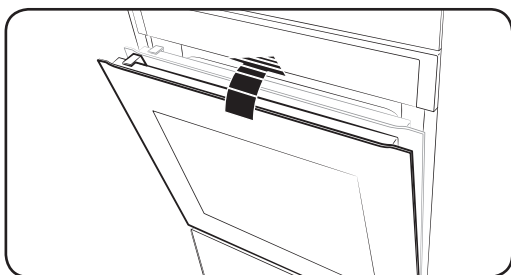
New oven smell

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

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

Soft Closing Door (Gentle, Safe, and Silent)

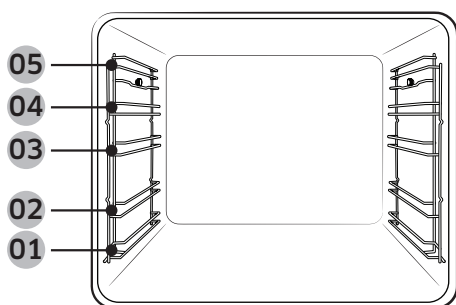
The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes. When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently. (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.

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.

Before you start

Basic use

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

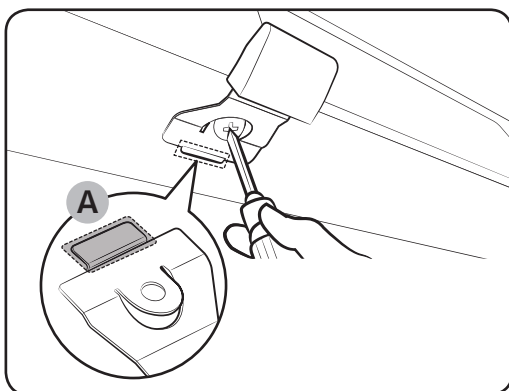
Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	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.
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.

NOTE

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

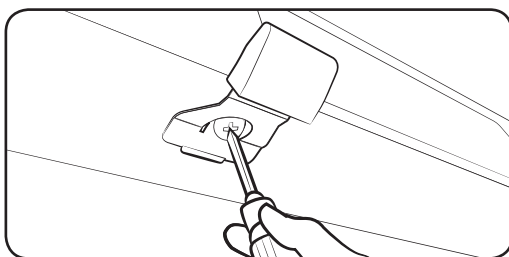
Mechanical lock

Installation



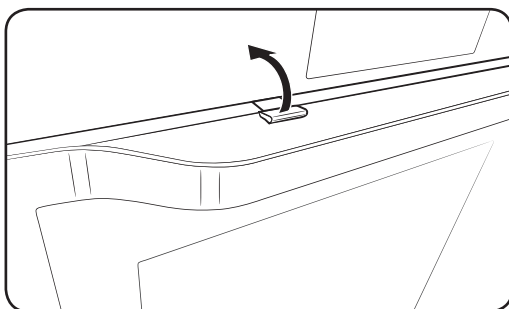
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

Lock/unlock

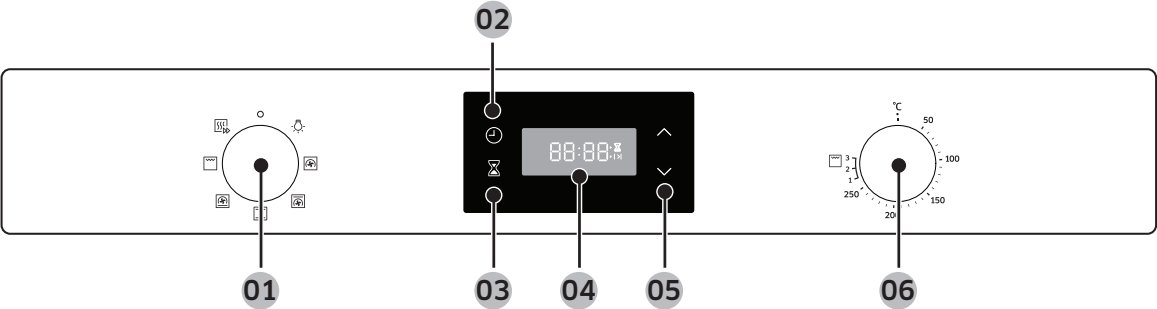


- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

Operations

Control panel

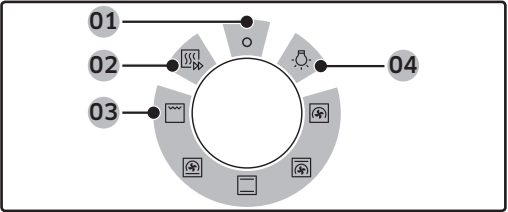
The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Cooking Time/ Clock	Press to set the cooking time. Press and hold for 3 seconds to set the current time.
03 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
04 Display	Shows time information or a brief description of the selected mode.
05 Up / Down	Use to adjust the setting value for clock or timer settings.
06 Value dial	Use the value dial to set the temperature or power level for grilling.

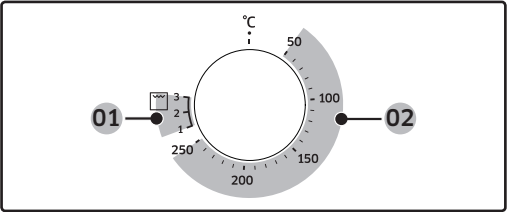
NOTE

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



Mode selector

- 01** Off
- 02** Fast preheat
- 03** Cooking modes
- 04** Oven light

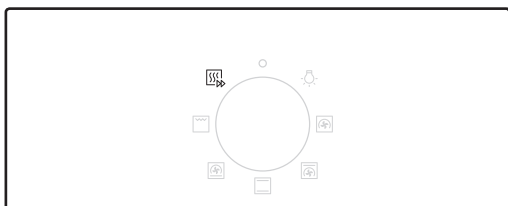


Value dial

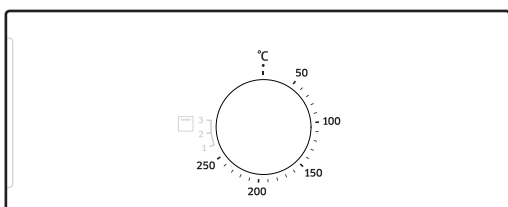
- 01** Power level for grilling
- 02** Temperature range

Fast preheat

Optionally, you can fast preheat the oven. This will significantly shorten your waiting time until the preheating is done. To do this, follow the steps below.



1. Turn the mode selector to select .



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

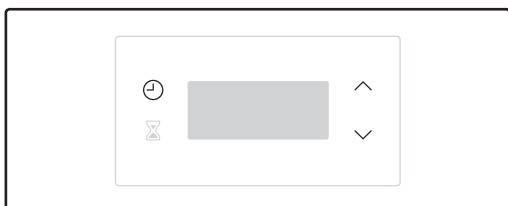




The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. When complete, make sure to switch back to the selected mode.

NOTE


Preheating is not necessary for Grill mode.

Cooking time



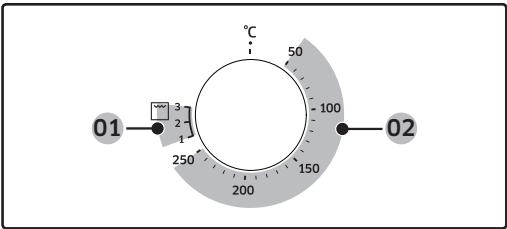
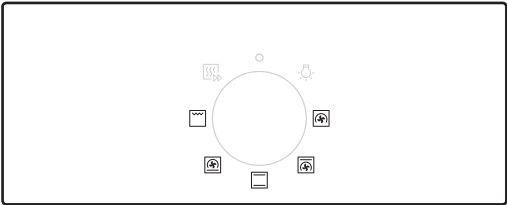
1. Press .
2. Use the \wedge / \vee buttons to set the cooking time, and then press .

NOTE

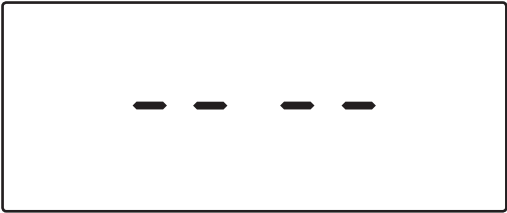
If you want to clear the cooking time, press , and then set the time to 0:00.

Operations

Cooking modes



- 01 Grill mode
- 02 Cooking modes except for Grill







It is recommended to insert food in the oven after preheating is complete. This will help obtain best result.

1. Turn the mode selector to choose a cooking mode.
2. Turn the value dial to set a desired temperature within the temperature range. For Grill mode, select a power level instead.

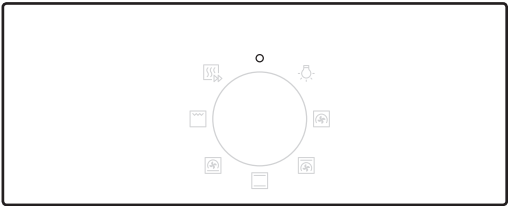
NOTE

If you select the Grill function and set the temperature between 50 °C and 250 °C, or if you select Normal Cooking mode and set the temperature between Grill 1 and 3, you are asked to reset the temperature with message(as shown on the left) and a beep. 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.

Mode		Suggested temperature (°C)	Instructions
	Convection	170	The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.

Mode		Suggested temperature (°C)	Instructions
	Conventional	200	The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.
	Top heat + convection	190	The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).
	Bottom heat + convection	190	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.
	Large grill	Level 2	The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).

To stop cooking



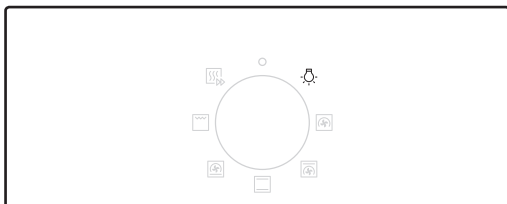
While cooking is in process, turn the mode selector to select .


Operations

Convenience

Oven light

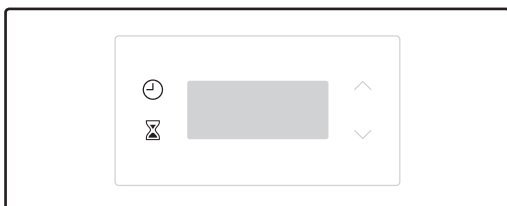
The oven light turns on automatically when the oven starts operation.





To turn on the oven light without activating oven operations, simply turn the mode selector to .

Child lock

To prevent accidents, Child lock disables all controls. But you can switch off by turning the mode selector to off.



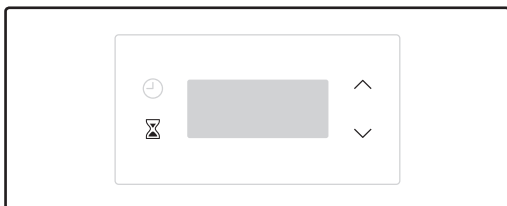
Hold down the  and  buttons simultaneously for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.





NOTE

When Child lock is activated, “L” appears on the display.


Timer

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



1. Press .
2. Use the  /  buttons to set the time, and then press .

NOTE

If you want to cancel the timer operation, press , and then set the time to 0:00.

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.

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.

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.
- 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

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 + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120









Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120
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 + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, Whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack+ Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

Cooking Smart



Grilling



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

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270-300	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak*	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers*	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

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

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50








Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30

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	32-37
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

Cooking Smart



Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
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.


2. Grilling

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

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		Max	1-2
Beef burgers* (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4		3	1 st 15-18
		1			2 nd 5-8

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

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100

* Turnover after half of time.

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.

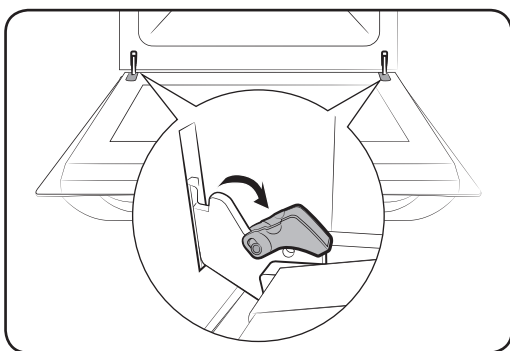
Maintenance

Door

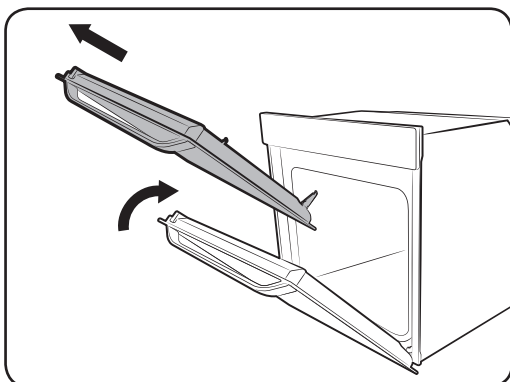
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

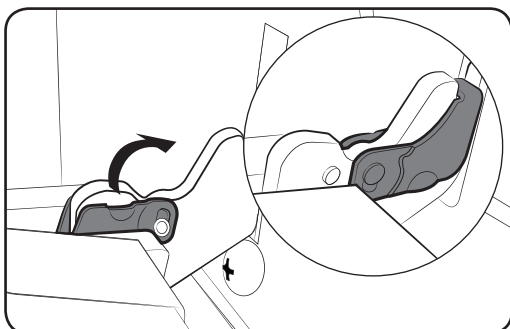
The oven door is heavy.



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



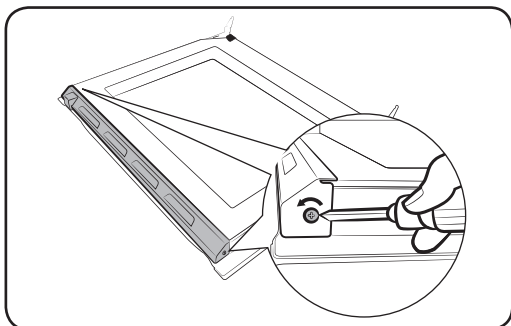
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



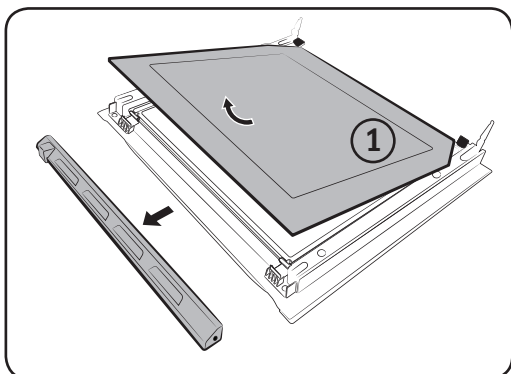
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

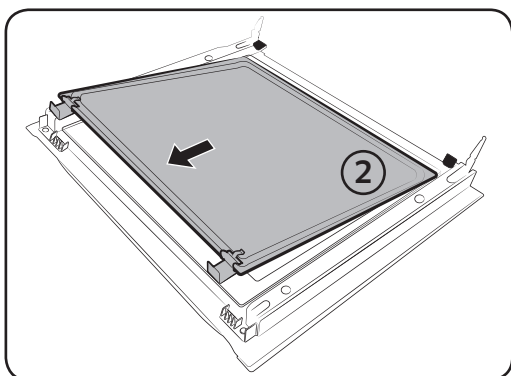
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.

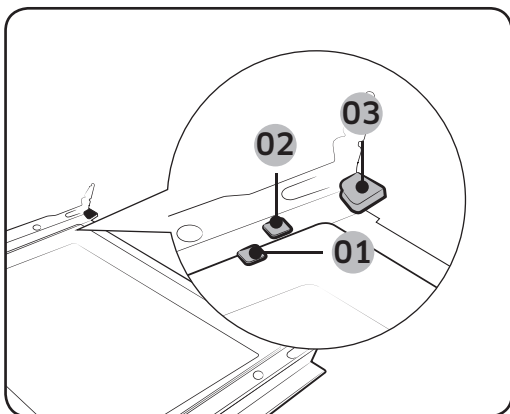


2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.

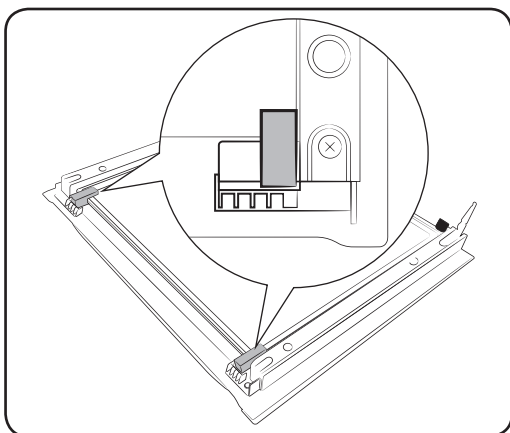


4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.
5. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.

Maintenance



- 01** Support clip 1
- 02** Support clip 2
- 03** Support clip 3



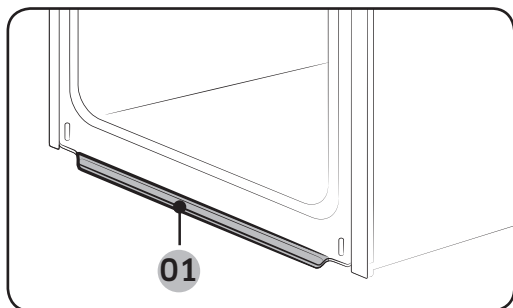
- 6.** When done, reinsert the sheets as follows:
 - Insert sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order.

- 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 properly reinsert the glass sheets.

Water collector



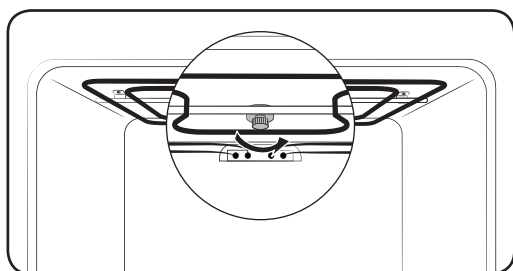
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

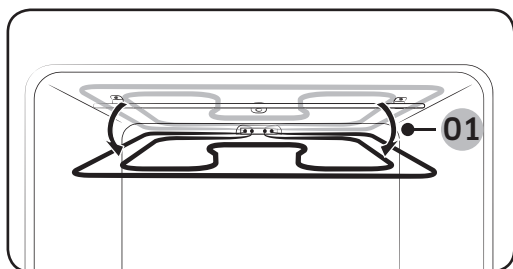
⚠ WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Ceiling (applicable models only)

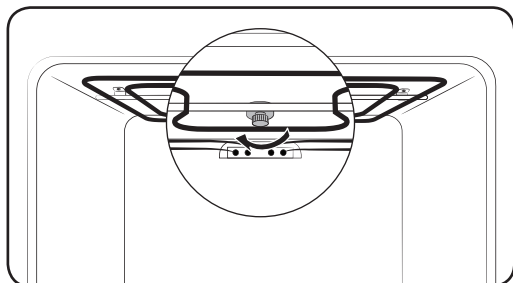


1. Put down the grill heater. For this, turn the circular nut anticlockwise while holding the grill heater. The grill heater is not a removable part. Do not force the grill heater down.



01 Approx. 12 °

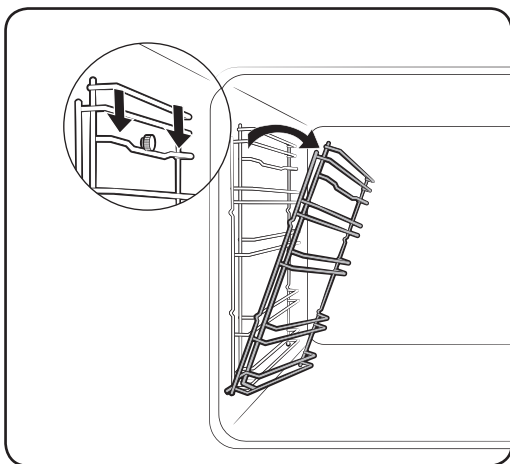
2. Clean the ceiling of the oven with soapy water and a clean cloth.



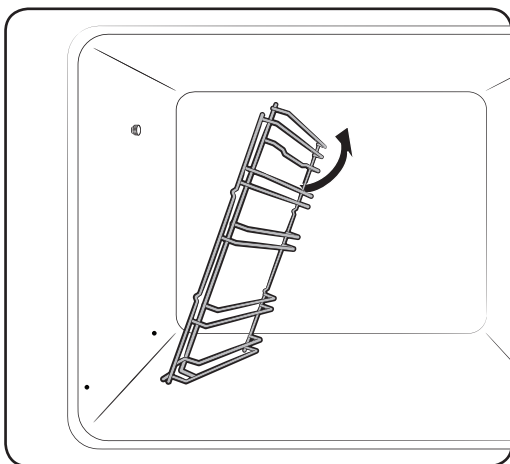
3. When done, put the grill heater back and turn the circular nut clockwise.

Maintenance

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45 °.

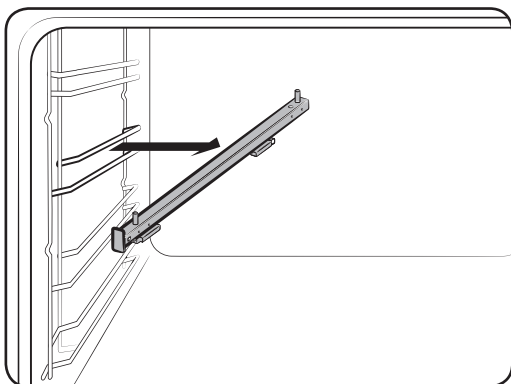


2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

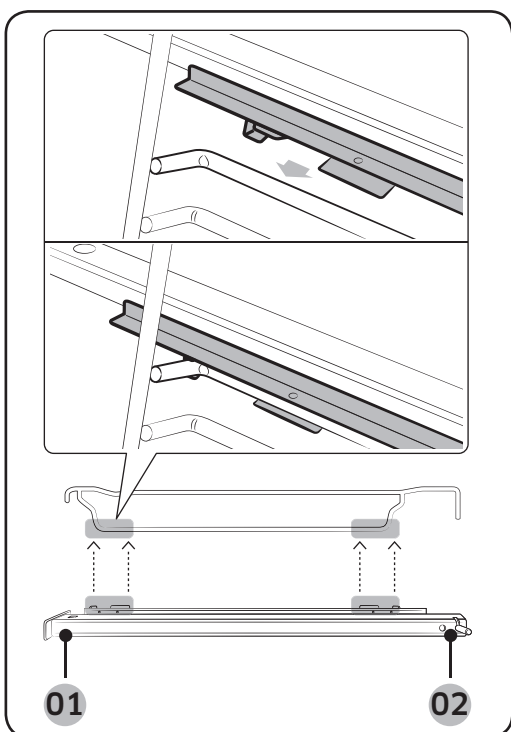
NOTE

The oven operates without the side runners and racks in position.

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.

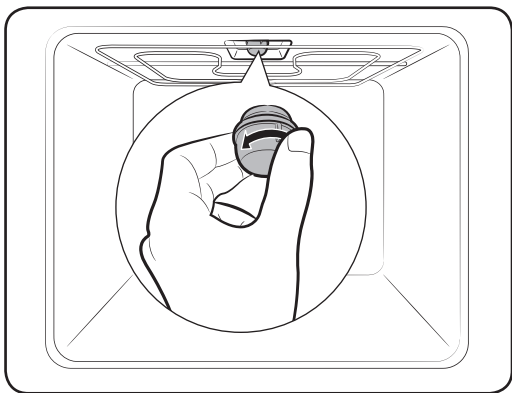
NOTE

It is recommended to insert the Telescopic rail into level 3 on the Side runner.

Maintenance

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.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	<ul style="list-style-type: none">• If there is foreign matter caught between the buttons• Touch model: if there is moisture on the exterior• If the lock function is set	<ul style="list-style-type: none">• Remove the foreign matter and try again.• Remove the moisture and try again.• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	<ul style="list-style-type: none">• If there is no power supplied	<ul style="list-style-type: none">• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	<ul style="list-style-type: none">• If there is no power supplied	<ul style="list-style-type: none">• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	<ul style="list-style-type: none">• If it is unplugged from the power socket	<ul style="list-style-type: none">• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	<ul style="list-style-type: none">• If continuous cooking takes a long time• If the cooling fan does not work• If the oven is installed in a place without good ventilation• When using several power plugs in the same socket	<ul style="list-style-type: none">• After cooking for a long time, let the oven cool.• Listen for the sound of the cooling fan.• Keep the gaps specified in the product installation guide.• Use a single plug.
There is no power to the oven.	<ul style="list-style-type: none">• If there is no power supplied	<ul style="list-style-type: none">• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	<ul style="list-style-type: none">• If the oven is installed in a place without good ventilation	<ul style="list-style-type: none">• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	<ul style="list-style-type: none">• If there is food residue stuck between the door and product interior	<ul style="list-style-type: none">• Clean the oven well and then open the door again.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> If the lamp turns on and then off If the lamp is covered by foreign matter during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the lamp button. Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	<ul style="list-style-type: none"> If the power supply is not properly grounded If you are using a socket without grounding 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	<ul style="list-style-type: none"> There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction. 	<ul style="list-style-type: none"> Cool the oven and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies.	<ul style="list-style-type: none"> The brightness changes depending on power output changes. 	<ul style="list-style-type: none"> Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	<ul style="list-style-type: none"> The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is open If oven controls are not correctly set If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated 	<ul style="list-style-type: none"> Close the door and restart. Refer to the chapter on oven operation and reset the oven. Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.

Problem	Cause	Action
Smoke comes out during operation.	<ul style="list-style-type: none"> • During initial operation • If there is food on the heater 	<ul style="list-style-type: none"> • Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening. • Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	<ul style="list-style-type: none"> • If using plastic or other containers that are not heat-resistant 	<ul style="list-style-type: none"> • Use glass containers suitable for hot temperatures.
The oven does not cook properly.	<ul style="list-style-type: none"> • If the door is often opened during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.

Troubleshooting

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-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-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. <ul style="list-style-type: none">• Under 105 °C - 16 hours• From 105 °C to 240 °C - 8 hours• From 245 °C to Max - 4 hours	This is not a system failure. Turn off the oven and remove food. Then, try again normally.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV75J3140RS	NV75J3140RW	NV75J3140BS
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	102.3	102.3	102.3
Energy Efficiency Class per cavity	A	A	A
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0.99 kWh/cycle	0.99 kWh/cycle	0.99 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0.89 kWh/cycle	0.89 kWh/cycle	0.89 kWh/cycle
Number of cavities	1	1	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity	electricity	electricity
Volume per cavity (V)	75 l	75 l	75 l
Type of oven	Built-in	Built-in	Built-in
Mass of the appliance(M)	37.9 kg	37.9 kg	37.4 kg

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

Appendix

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV75J3140BW	NV75J3140BB
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	102.3	102.3
Energy Efficiency Class per cavity	A	A
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.99 kWh/cycle	0.99 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.89 kWh/cycle	0.89 kWh/cycle
Number of cavities	1	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity	electricity
Volume per cavity (V)	75 l	75 l
Type of oven	Built-in	Built-in
Mass of the appliance(M)	37.4 kg	36.3 kg

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

Memo

Memo

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

DG68-00618J-01