

# Inbyggd ugn

## Användar- och installationsmanual

NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB /  
NV70K1310BS / NV70K1310BB



**SAMSUNG**

# Innehåll

## Använda denna manual 3

Följande symboler används i denna bruksanvisning: 3

## Säkerhetsinstruktioner 3

Viktiga säkerhetsföreskrifter 3  
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter) 6  
Autofunktion för energibesparing 6

## Installation 6

Vad som medföljer 6  
Strömanslutning 7  
Montering i skåp 8

## Innan du börjar 9

Första inställningarna 9  
Lukt av ny ugn 9  
Tillbehör 10  
Mekaniskt lås 11

## Användning 11

Manöverpanel 11  
Snabb förvärmning 12  
Tillagningstid 12  
Tillagningslägen 13  
Avbryta tillagningen 14  
Bekvämlighet 14

## Smart tillagning 15

Manuell tillagning 15  
Testrätter 18

## Underhåll 19

Rengöring 19  
Byte 21

## Felsökning 22

Kontrollpunkter 22  
Informationskoder 24

## Bilaga 24

Produktdatablad 24



## Använda denna manual

Tack för att du valde en inbygggnadsugn från SAMSUNG.

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

Yhnn 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!**

Farliga eller osäkra åtgärder som kan leda till **personskada och/eller skada på egendom.**

#### **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

#### **WARNING!**

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

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

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

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

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

## Säkerhetsinstruktioner

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 inuti ugnen.

**Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning.**

**Små barn ska hållas på avstånd.**

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

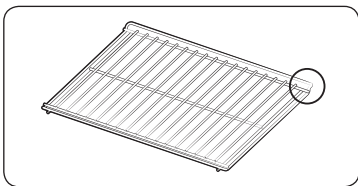
**Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.**

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.



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

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Om ugnen har skadats under transport får den inte anslutas.

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

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

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

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

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

Apparatens strömförsörjning ska kopplas från vid reparation eller rengöring.

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

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

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

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

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

Förvara aldrig antändbara material i ugnen.

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

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

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, t.ex. pizza, ska tillagas på det stora gallret. Om bakplåten används kan den deformeras på grund av 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.



## Säkerhetsinstruktioner

### Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

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

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt. Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

Besök [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html) om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter (t.ex. REACH).

### 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

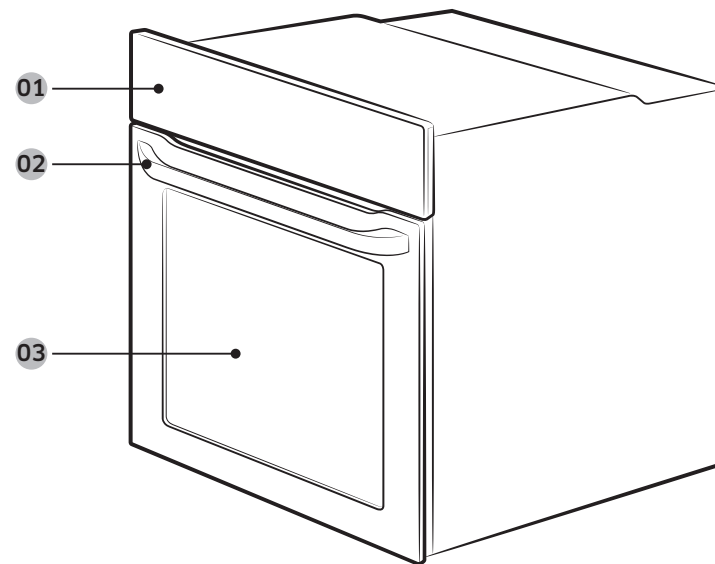
### ⚠ VARNING!

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.



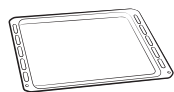
Galler



Gallerinlägg\*



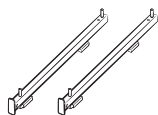
Bakplåt\*



Universalplåt\*



Extra djup plåt\*

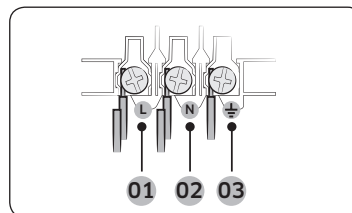


Teleskopiska falsar\*

### **OBS!**

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

## 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 flerpole 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 mm<sup>2</sup>.

| Märkström (A) | Minsta tvärsnittsyt |
|---------------|---------------------|
| 10 < A ≤ 16   | 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 16 < A ≤ 25   | 2,5 mm <sup>2</sup> |

Kontrollera utgångsspecifikationerna på dekalen som sitter på ugnen.

Öppna den bakre luckan på ugnen med en skruvmejsel och skruva bort skruvarna på slangklämman. Anslut sedan strömkablarna till rätt anslutningspol.

(⏏)-polen är avsedd för jord. Anslut först den gulgröna kabeln (jord), som måste vara längre än de andra. Om du använder en stickkontakt måste stickkontakten vara åtkomlig efter att ugnen har installerats. Samsung är inte ansvarigt för olyckor på grund av avsaknad av eller felaktig jord.

### **⚠ VARNING!**

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





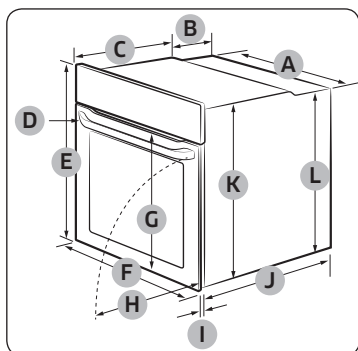
# Installation

## 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.

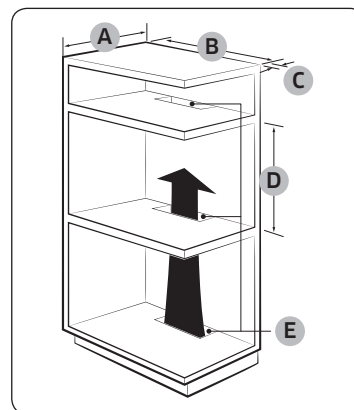
Ugnen måste vara ordentligt ventilerad. Utrymmet för ventilation bör vara 50 mm mellan det nedre hyllplanet och bärande vägg. Om du installerar ugnen under en häll ska du följa hällens installationsinstruktioner.

### Måttkrav för installation



Ugn (mm)

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

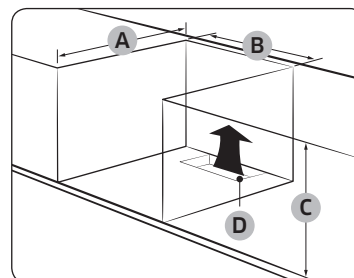


Inbyggd i skåp (mm)

|          |                      |
|----------|----------------------|
| <b>A</b> | Minst 550            |
| <b>B</b> | Minst 560            |
| <b>C</b> | Minst 50             |
| <b>D</b> | Minst 590 – Max. 600 |
| <b>E</b> | Minst 460 x Minst 50 |

### **OBS!**

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



Under diskho (mm)

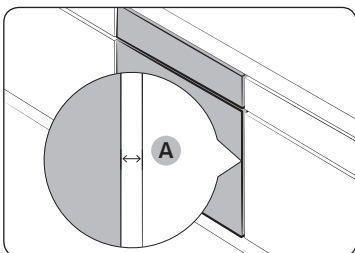
|          |                      |
|----------|----------------------|
| <b>A</b> | Minst 550            |
| <b>B</b> | Minst 560            |
| <b>C</b> | Minst 600            |
| <b>D</b> | Minst 460 x Minst 50 |

### **OBS!**

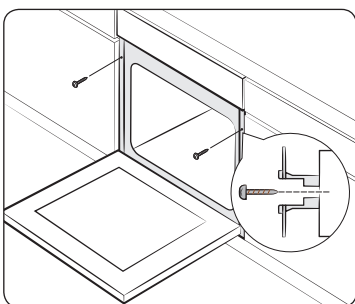
Det inbyggda skåpet måste ha ventiler (**D**) för att ventileras värme och cirkulera luften.



## Montering av ugnen



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



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 följande för att ställa in aktuell tid.



1. Använd knapparna / för att ange timme. Tryck sedan på . Minutsiffran blinkar.



2. Använd knapparna / för att ange minut. Tryck sedan på .



Om du vill ändra aktuell tid efter den här initiala inställningen håller du 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.

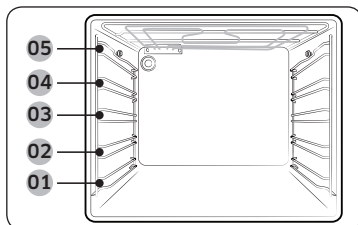
1. Ta bort alla tillbehör ur ugnen.
2. Kör ugnen med varmluft på 200 °C eller traditionellt på 200 °C under en timmes tid. Det förbränner eventuella rester från tillverkningen.
3. När du är klar ska du stänga av ugnen.



# Innan du börjar

## Tillbehör

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



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

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

## Grundläggande användning

För bättre matlagningssupplelse 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 (stopp 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*     | 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:<br><b>1.</b> Dra ut brickan med falsar ur ugnen.<br><b>2.</b> Lägg plåten på brickan med falsar och skjut in brickan i ugnen.<br><b>3.</b> Stäng ugnsluckan. |

### OBS!

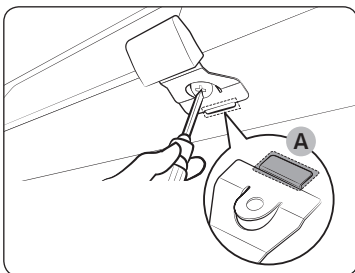
Tillgänglighet för tillbehör markerade med en asterisk (\*) beror på ugnsmodell.





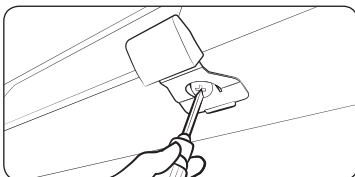
## Mekaniskt lås

### Installation



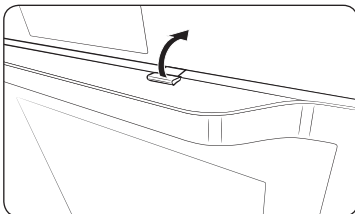
1. Sätt den tunna delen (A) av det mekaniska låset i motsvarande plats på låsets handtag så som visas på bilden.
2. Dra åt skruven på låsets handtag.

### Avinstallation



- Lossa och ta bort skruven från låsets handtag.

### Lås/lås upp

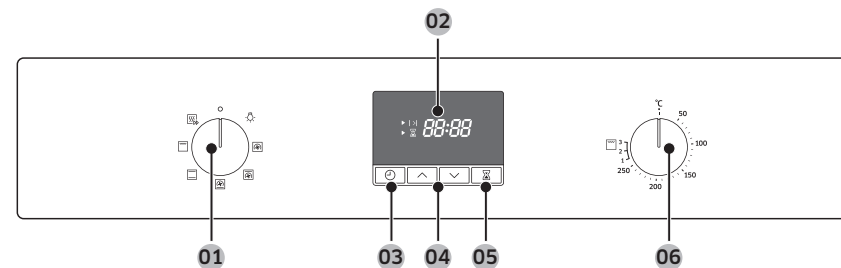


- För att öppna dörren ska du försiktigt lyfta upp låsets handtag för att låsa upp dörren. Öppna sedan dörren.
- För att låsa dörren är det bara att stänga den. Det mekaniska låset låser dörren automatiskt.

## 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.



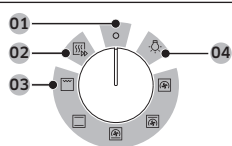
|                          |   |
|--------------------------|---|
| 01 Lägesväljaren         | Vrid för att välja ett tillagningsläge eller en funktion.   |
| 02 Skärm                 | Visar tidsinformation eller en kort beskrivning av valt läge.                                       |
| 03 Tillagningstid/klocka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

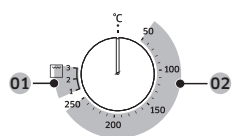


## Användning



### Lägesväljaren

- 01 Av
- 02 Snabb förvärmning
- 03 Tillagningslägen
- 04 Ugnslampan



### Inställningsratt

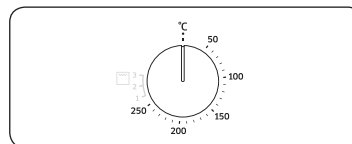
- 01 Effektnivå för grillning
- 02 Temperaturintervall

## Snabb förvärmning

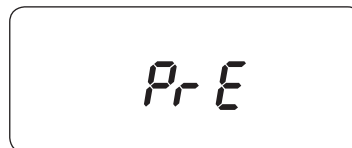
Om du vill kan du använda Snabb förvärmning. Detta minskar väntetiden tills förvärmningen är klar avsevärt. Om du vill göra det ska du följa stegen nedan.



1. Vrid på lägesväljaren för att välja



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



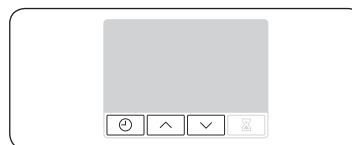
Ugnen börjar att förvärmas tills innetemperaturen når den önskade temperaturen.

När förvärmningen är klar ska du byta tillbaka till valt läge.

### OBS!

Förvärmning är inte nödvändigt för grillläget.

## Tillagningstid



1. Tryck på
2. Använd knapparna / för att ställa in tillagningstiden och tryck sedan på . Du kan ställa in tiden till max 23 timmar och 59 minuter.

### OBS!

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

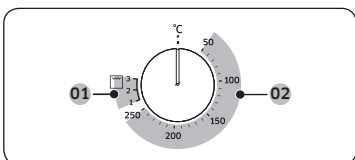


## Tillagningslägen



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

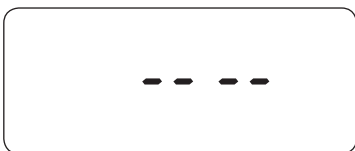
**1.** Vrid lägesväljaren för att välja ett tillagningsläge.



**2.** Vrid inställningsratten för att ställa in önskad temperatur inom temperaturintervallet. För grillläget ska du i stället välja en effektnivå.






**01** Grilläge

**02** Tillagningslägen förutom för grillläget



### **OBS!**

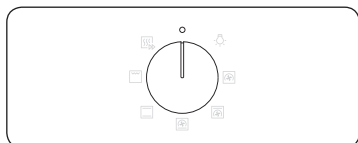
Om du väljer grillfunktionen och ställer in temperaturen på mellan 50 °C och 250 °C, eller om du väljer normalt tillagningsläge och ställer in temperaturen mellan Grill 1 och 3, ombeds du återställa temperaturen med ett meddelande (såsom visas till vänster) och en signal. Den exakta temperaturen inuti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



# Användning

## Avbryta tillagningen



När tillagningen pågår vrider du lägesväljaren för att välja 0.

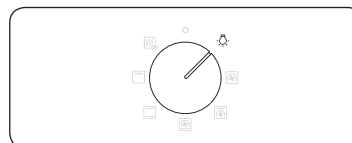
### OBS!


Om ugnens insida är varm:  
Även efter att ugnen har stängts av körs kylfläkten automatiskt och ugnslampan är tänd tills ugnen har svalnat.

## Bekvämlighet

### Ugnslampan

Ugnslampan tänds automatiskt när ugnen startas.



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



### OBS!

Kylfläkten körs automatiskt när du tänder ugnslampan.

### Barnlås

Barnlås inaktiverar alla kontroller för att undvika olyckor. Barnlås är endast tillgängligt i lägen Av eller Ugnslampan.



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 .
- Du kan ställa in tiden till max 23 timmar och 59 minuter.

### 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.

### 📖 OBS!

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

### Tillbehörsråd

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

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

## Bakning

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen för bästa resultat.

| Mat                           | Tillbehör                          | Nivå | Uppvärmningstyp | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|-------------------------------|------------------------------------|------|-----------------|------------|------------|
| Sockerkaka                    | Galler, Ø 25-26 cm form            | 2    |                 | 160-170    | 35-40      |
| Tigerkaka                     | Galler, Gugelhupf-plåtform         | 3    |                 | 175-185    | 50-60      |
| Bakelse                       | Galler, Ø 20 cm plåtform för tårta | 3    |                 | 190-200    | 50-60      |
| Jäst kaka på plåt med smulpaj | Universalplåt                      | 2    |                 | 160-180    | 40-50      |
| 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 plåtform           | 2    |                 | 160-170    | 65-75      |
| Kylid pizza                   | Universalplåt                      | 3    |                 | 180-200    | 5-10       |

# Smart tillagning

## Stekning








| Mat                          | Tillbehör              | Nivå   | Uppvärmningstyp | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|------------------------------|------------------------|--------|-----------------|------------|------------|
| Kött (nöt/gris/lamm)         |                        |        |                 |            |            |
| Ryggbiff, 1 kg               | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 160-180    | 50-70      |
| Benfri kalvfransyska, 1,5 kg | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 160-180    | 90-120     |
| Fläskstek, 1 kg              | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 200-210    | 50-60      |
| Fläsklägg, 1 kg              | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 160-180    | 100-120    |
| Lammben med benet kvar, 1 kg | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 170-180    | 100-120    |
| Fågel (kyckling/anka/kalkon) |                        |        |                 |            |            |
| Hel kyckling, 1,2 kg*        | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 205        | 80-100     |
| Kycklingdelar                | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 200-220    | 25-35      |
| Ankbröst                     | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 180-200    | 20-30      |
| Liten kalkon, hel, 5 kg      | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 180-200    | 120-150    |

| Mat                          | Tillbehör              | Nivå   | Uppvärmningstyp | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|------------------------------|------------------------|--------|-----------------|------------|------------|
| Grönsaker                    |                        |        |                 |            |            |
| Grönsaker, 0,5 kg            | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 220-230    | 15-20      |
| Bakade potatishalvor, 0,5 kg | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 200        | 45-50      |
| Fisk                         |                        |        |                 |            |            |
| Fiskfilé, bakad              | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 200-230    | 10-15      |
| Ugnsstekt fisk               | Galler + universalplåt | 3<br>1 |                 | 180-200    | 30-40      |

\* Vänd efter halva tiden.





## Grillning

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

| Mat             | Tillbehör                 | Nivå   | Uppvärmningstyp   | Temp. | Tid (min.) |
|-----------------|---------------------------|--------|---|-------|------------|
| Bröd            |                           |        |   |       |            |
| Rostat bröd     | Galler                    | 5      |  | 3     | 2-4        |
| Varma smörgåsar | Universalplåt             | 4      |  | 1     | 4-8        |
| Nötkött         |                           |        |   |       |            |
| Stek*           | Galler +<br>universalplåt | 4<br>1 |  | 3     | 15-20      |
| Burgare*        | Galler +<br>universalplåt | 4<br>1 |  | 3     | 15-20      |
| Griskött        |                           |        |   |       |            |
| Fläskkotletter  | Galler +<br>universalplåt | 4<br>1 |  | 3     | 20-25      |
| Korv            | Galler +<br>universalplåt | 4<br>1 |  | 3     | 10-15      |
| Fågel           |                           |        |   |       |            |
| Kycklingbröst   | Galler +<br>universalplåt | 4<br>1 |  | 3     | 30-35      |
| Kycklingklubbor | Galler +<br>universalplåt | 4<br>1 |  | 3     | 25-30      |

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

## Frys färdig rätt

| Mat                | Tillbehör     | Nivå | Uppvärmningstyp   | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|--------------------|---------------|------|---|------------|------------|
| Frys pizza         | Galler        | 3    |  | 200-220    | 15-25      |
| Frys lasagne       | Galler        | 3    |  | 180-200    | 45-50      |
| Frys pommes frites | Universalplåt | 3    |  | 220-225    | 20-25      |
| Frys kroketter     | Universalplåt | 3    |  | 220-230    | 25-30      |



# Smart tillagning

## Testrätter

Enligt standard EN 60350-1

### 1. Bakning

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

| Typ av livsmedel   | Tillbehör  | Nivå                 | Uppvärmningstyp | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|--------------------|--|----------------------|-----------------|------------|------------|
| Små mjuka kakor    | Universalplåt  | 3                    |                 | 170        | 25-30      |
|                    |  | 2                    |                 | 165        | 28-33      |
|                    |  | 1+4                  |                 | 155        | 35-40      |
| Mördegskakor       | Universalplåt  | 1+4                  |                 | 140        | 30-35      |
| Fettfri sockerkaka | Galler + kakform med löstagbar botten (mörk beläggning, ø 26 cm)                         | 2                    |                 | 160        | 35-40      |
|                    |  | 2                    |                 | 160        | 35-40      |
|                    |  | 1+4                  |                 | 155        | 45-50      |
| Äppelpaj           | Galler + 2 kakformar med löstagbar botten * (mörk beläggning, ø 20 cm)                   | 1 placerad diagonalt |                 | 160        | 70-80      |
|                    | 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. | Tid (min.)            |
|------------------------------|--|--------|-----------------|-------|-----------------------|
| Varma smörgåsar på vitt bröd | Galler   | 5      |                 | 3     | 1-2                   |
| Hamburgare* (12 st.)         | Galler + universalplåt (för uppsamling av dropp) | 4<br>1 |                 | 3     | 1:a 18-22<br>2:a 7-10 |

\* Vänd efter 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<br>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 tvålwater.
- Rengör inte tätningslisterna för hand.
- För att undvika skada på de emaljerade ugnsyrtorna ska du endast använda vanliga ugnrensrengöringsmedel.
- För att avlägsna envis smuts ska du använda ett särskilt ugnrensrengöringsmedel.

### Ugnens utsida

Rengör ugnens utsida, till exempel luckan, handtaget och skärmen med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålwater. 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 tvålwater i ca 30 minuter innan du tvättar det.

### Katalytiska emaljytor (endast på tillämpliga modeller)

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

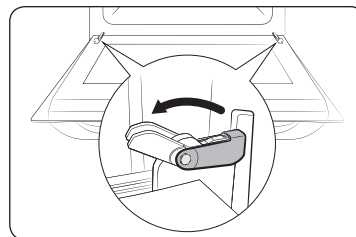
1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Gör rent ugnens insida.
3. Välj läget Varmluft med högsta temperatur och kör cykeln i en timme.

## Borttagning av lucka

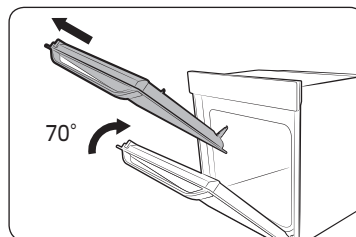
Ugnsluckan bör inte avlägsnas vid normal användning, men om den måste tas bort för t.ex. rengöring, skall dessa instruktioner följas.

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

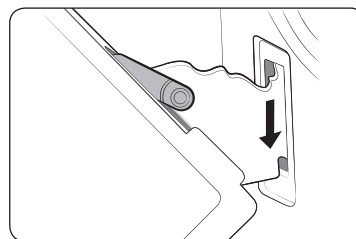
Ugnsluckan är tung.



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



2. Stäng igen luckan till en vinkel på omkring 70°. Greppa i båda handtagen av ugnsluckan i mitten och dra tills gångjärnen kan tas ut.



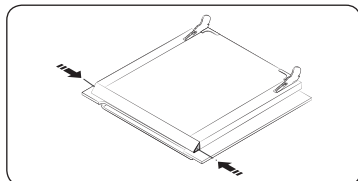
3. För att sätta tillbaka luckan efter rengöringen upprepar du steg 1 och 2 i omvänd ordning. Clipset på gångjärnet ska vara stängt på båda sidor.



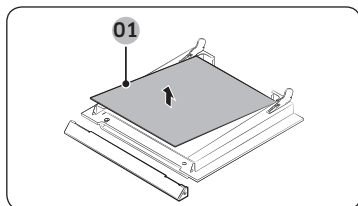
## Underhåll

### Avlägsnande av rutan

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

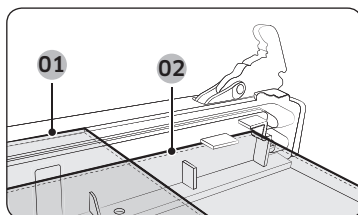


1. Tryck på båda knapparna på vänster och höger sida om luckan.



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

01 Glasruta 1



01 Glasruta 1

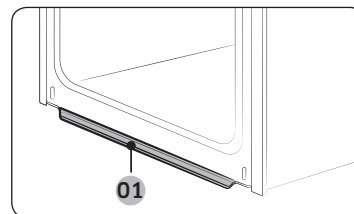
02 Glasruta 2

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

### OBS!

Vid montering av innerglas 1, skriv ut enligt riktningen nedan.

### Vattensamlare



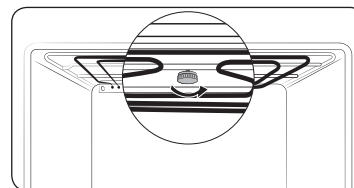
01 Vattensamlare

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

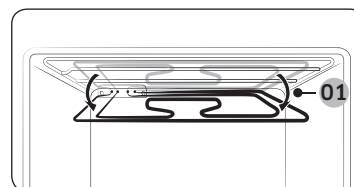
### VARNING!

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

### Göra rent upptill i ugnen (beror på modell)

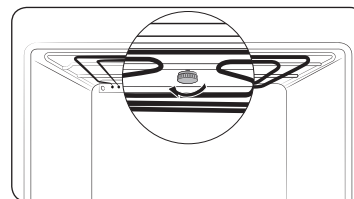


1. Du kan fälla ned värmeelementet, vilket underlättar rengöringen av den övre delen av ugnens insida. Ta bort den runda muttern genom att vrida den moturs medan du håller i värmeelementet.



01 Cirka 12°

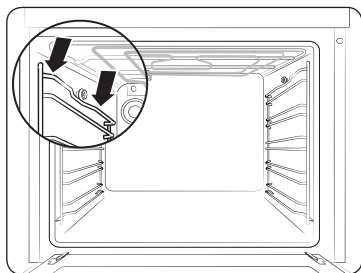
2. Framsidan av värmeelementet lutar neråt och kan inte avlägsnas ur ugnen. Tryck inte ner värmeelementet, det kan då deformeras.



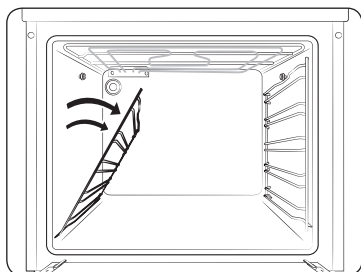
3. När rengöringen är klar ska du lyfta den övre delen av värmeelementet tillbaka till den ursprungliga nivån och vrida låsmekanismen medurs



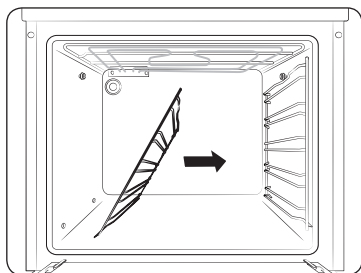
### Ta loss skenorna (Beroende på modell)



1. Tryck på mittdelen av sidoskenans övre del.



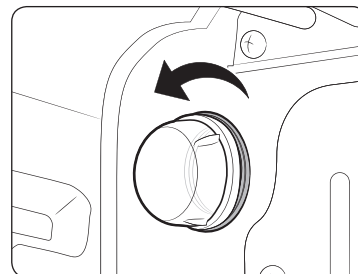
2. Vrid sidoskenan med omkring 45°.



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

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



# Felsökning

## Kontrollpunkter

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

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

| Problem                                       | Orsak  | Åtgärd  |
|---|--|---|
| Ugnens exteriör är för varm när den fungerar. | • Om ugnen är installerad på en plats utan bra ventilation.  | • Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.   |
| Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.   | • Om det finns matrester mellan luckan och produktens insida.  | • Gör rent ugnen ordentligt och öppna sedan luckan igen.  |
| Lampan på insidan är svag eller tänds inte.   | • Om lampan tänds och sedan slocknar.  | • Lampan slås av automatiskt efter en viss tid för att spara energi. Du kan tända den igen genom att trycka på lampknappen. |
|   | • Om lampan täcks med främmande material under tillagning.   | • Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan.  |
| Elektrisk stöt uppstår på ugnen.              | • Om strömförsörjningen inte är ordentligt jordad.<br>• Om du använder en kontakt utan jord.                   | • Kontrollera om strömförsörjningen är ordentligt jordad.   |
| Det droppar vatten.                           | • Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med produkten. | • Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.  |
| Det kommer ånga genom en spricka i luckan.    |  |   |
| Det finns vatten kvar i ugnen.                |  |   |
| Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.             | • Ljusstyrkan ändras med effektvariationer.  | • Effektvariationer under tillagning är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.          |





| Problem  | Orsak  | Åtgärd  |
|--|--|---|
| Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fläkten körs automatiskt under en viss tid för att ventilerar ugnen.</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Detta är inte ett problem med produkten, så det finns ingen anledning att oroa sig.</li> </ul>   |
| Ugnen blir inte varm.                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Om luckan är öppen.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng luckan och starta om.</li> </ul>   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Om ugnens kontroller inte är korrekt inställda.</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se kapitlet om ugnens funktioner och återställ ugnen.</li> </ul>   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Om en säkring har gått eller om brytaren har aktiverats.</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Byt ut säkringarna eller återställ kretsen. Om detta inträffar flera gånger ska en auktoriserad elektriker tillkallas.</li> </ul>  |
| Rök kommer ur ugnen när den används.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Under första användningen.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rök kan komma från värmesystemet när du använder ugnen första gången. Detta är inte ett problem med produkten och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.</li> </ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Om det finns mat på värmesystemen.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Låt ugnen svalna tillräckligt och ta bort maten från värmesystemet.</li> </ul>   |
| Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Om du använder plastbehållare eller andra behållare som inte är värmetåliga.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Använd glasbehållare lämpliga för varma temperaturer.</li> </ul>   |

| Problem                              | Orsak   | Åtgärd   |
|--------------------------------------|---|--|
| Ugnen lagar inte maten på rätt sätt. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Om luckan öppnas ofta under tillagning.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet av din tillagning.</li> </ul> |

## 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.<br>Om problemet inte åtgärdas ska du kontakta ett servicecenter. |
| C-21 |  |  |
| C-22 |  |  |
| C-d0 | <b>Knappproblem</b><br>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 | <b>Säkerhetsbrytare</b><br>Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Under 105 °C – 16 timmar</li> <li>Mellan 105 °C och 240 °C – 8 timmar</li> <li>Från 245 °C till max. – 4 timmar</li> </ul> | Det är inte ett systemfel. Slå av ugnen och ta bort maten. Försök sedan igen som vanligt.  |

## Bilaga

### Produktdatablad

|   |   |
|---|---|
| SAMSUNG   | SAMSUNG   |
| Modellidentifiering   | NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB / NV70K1310BS / NV70K1310BB |
| Energieffektivitetsindex per utrymme (EEI utrymme)  | 103,6   |
| Energieffektivitetsklass per utrymme  | A   |
| Energiförbrukning som krävs för att värma en standardiserad mängd i ett utrymme i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i traditionellt läge per utrymme (elektrisk slutlig energi) (EC elektriskt utrymme) | 0,99 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)          | 0,87 kWh/cykel  |
| Antal utrymmen  | 1   |
| Värmekälla per utrymme (elektricitet eller gas)   | elektricitet  |
| Volym per utrymme (V)   | 70 L  |
| Typ av ugn  | Inbyggd   |
| Apparatens massa (M)  | 32,6 kg   |

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

## PM

### 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

---

## FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

| LAND        | RING  | ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN  |
|-------------|---|--|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM     | 02-201-24-18  | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70   | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND     | 030-6227 515  | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00  | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)   | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free   | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710  | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)  | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY      | 815 56480   | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL    | 808 20 7267   | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN       | 0034902172678   | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)   | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)  | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| EIRE        | 0818 717100   | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |

DG68-00768A-00

# Innebygd ovn

## Bruker- og installasjonshåndbok

NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB /  
NV70K1310BS / NV70K1310BB



**SAMSUNG**

# Innhold

## Bruke denne håndboken **3**

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken: 3

## Sikkerhetsinstruksjoner **3**

Viktige sikkerhetsforholdsregler 3

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr) 6

Automatisk energisparingsfunksjon 6

## Installasjon **6**

Pakkens innhold 6

Strømtilkobling 7

Kabinettmontering 8

## Før du begynner **9**

Innledende innstillinger 9

Lukt av ny ovn 9

Tilbehør 10

Mekanisk lås 11

## Bruk **11**

Kontrollpanel 11

Rask forvarming 12

Tilberedningstid 12

Tilberedningsmoduser 13

Stoppe tilberedningen 14

Lett og praktisk 14

## Smart matlaging **15**

Manuell matlaging 15

Testretter 18

## Vedlikehold **19**

Rengjøring 19

Utskiftning 21

## Feilsøking **22**

Kontrollpunkter 22

Informasjonskoder 24

## Vedlegg **24**

Produktdaark 24



## Bruke denne håndboken

Vi setter pris på at du har valgt denne innbyggingsovn 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

Faremomenter eller farlige handlinger som kan føre til **alvorlige personskader, dødsfall og/eller skade på eiendom**.

#### FORSIKTIG

Faremomenter eller farlige handlinger som kan føre til **personskader og/eller skade på eiendom**.

#### 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 strømmettet 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 være under oppsyn 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)

## Sikkerhetsinstruksjoner

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.**

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 selvrensningsfunksjoner, kan overflatene bli varmere enn vanlig under selvrensningsen, 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.**

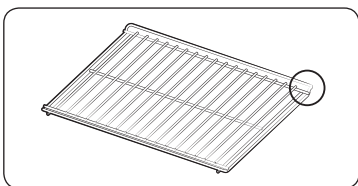
**Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.**

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

#### ⚠ FORSIKTIG

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 kretsbytter 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.

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

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

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

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

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

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

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

Ovnsdøren må være lukket under tilberedning.

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

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

Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.

Bakevarer må ikke plasseres på ovnsdøren når den er åpen.

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

Ikke 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.



## Sikkerhetsinstruksjoner

### Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)

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

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

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

Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå til: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

### 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

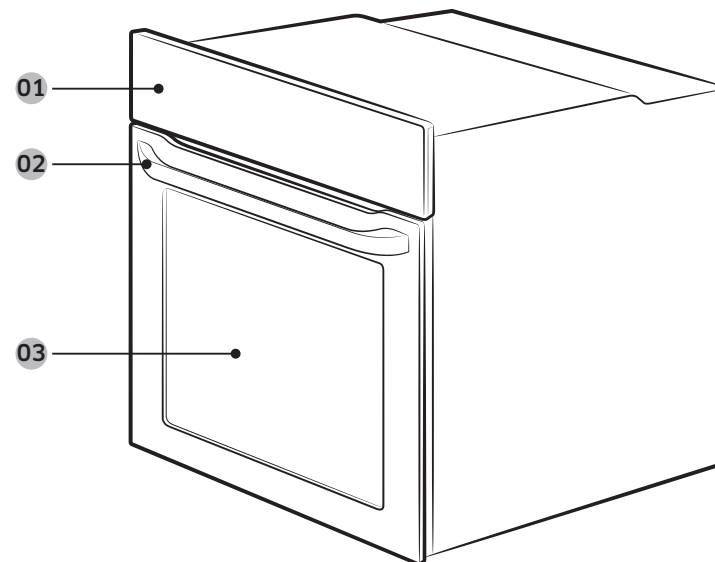
### ⚠ ADVARSEL

Denne ovnen skal bare installeres av en kvalifisert tekniker. Installatøren er ansvarlig for å koble ovnen til strømmettet 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 \*



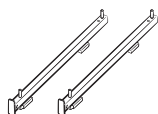
Stekeplate \*



Universalplate \*



Ekstra dyp plate \*

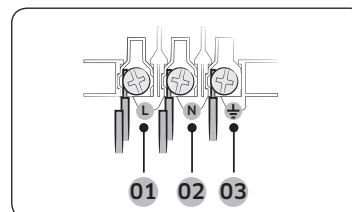


Teleskopskinne \*

## MERK

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

## 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 mm<sup>2</sup>.

| Merkestrøm (A) | Minste tverrsnittsflate |
|----------------|-------------------------|
| 10 < A ≤ 16    | 1,5 mm <sup>2</sup>     |
| 16 < A ≤ 25    | 2,5 mm <sup>2</sup>     |

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.

(⏏)-terminalen 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.

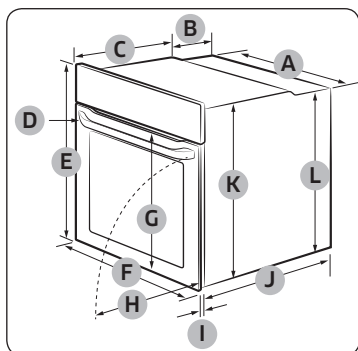


# Installasjon

## Kabinettmontering

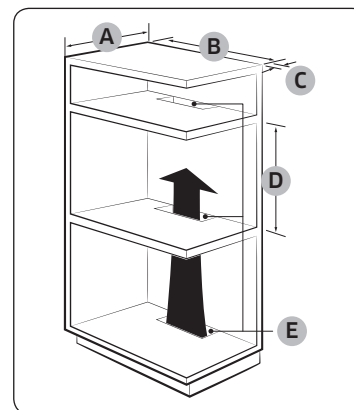
Hvis du skal installere ovnen i et innebygd kabinett, må plastoverflatene og klebedelene til kabinettet være varmebestandige til opptil 90 °C. Nærliggende møblelement må også være varmebestandig til opptil 75 °C. Samsung kan ikke holdes ansvarlig for møblelement som skades av varme fra ovnen. Ovnen må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

|          |          |          |           |
|----------|----------|----------|-----------|
| <b>A</b> | 560      | <b>G</b> | Maks. 506 |
| <b>B</b> | 175      | <b>H</b> | Maks. 494 |
| <b>C</b> | 370      | <b>I</b> | 21        |
| <b>D</b> | Maks. 50 | <b>J</b> | 545       |
| <b>E</b> | 595      | <b>K</b> | 572       |
| <b>F</b> | 595      | <b>L</b> | 550       |

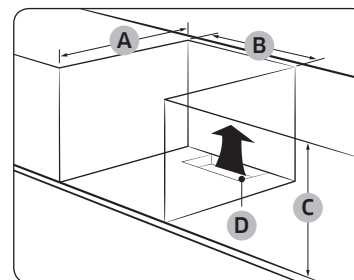


Innebygd kabinett (mm)

|          |                      |
|----------|----------------------|
| <b>A</b> | Min. 550             |
| <b>B</b> | Min. 560             |
| <b>C</b> | Min. 50              |
| <b>D</b> | Min. 590 - Maks. 600 |
| <b>E</b> | Min. 460 x Min. 50   |

### MERK

Det innebygde kabinettet må ha ventiler (**E**) for å ventilere varme og sirkulere luften.



Nedsenket kabinett (mm)

|          |                    |
|----------|--------------------|
| <b>A</b> | Min. 550           |
| <b>B</b> | Min. 560           |
| <b>C</b> | Min. 600           |
| <b>D</b> | Min. 460 x Min. 50 |

### MERK

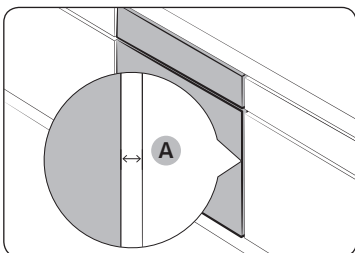
Det innebygde kabinettet må ha ventiler (**D**) for å ventilere varme og sirkulere luften.



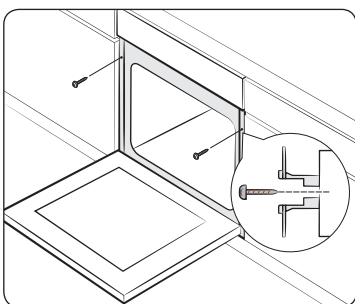


## Før du begynner

### Montere ovnen



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



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 strømmen 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.

### 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 - og -knappen til å stille inn timen, og trykk deretter på . Minuttelelementet blinker.



2. Bruk - og -knappen til å stille inn minuttene, og trykk deretter på .



Hvis du vil stille klokken igjen etter denne første innstillingen, holder du nede  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.

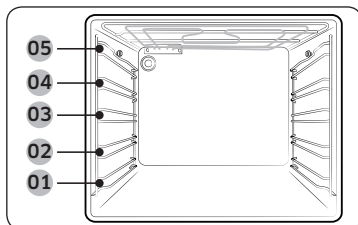
1. Ta ut alt tilbehør i ovnen.
2. Kjør ovnen med programmene Konveksjon eller Konvensjonell på 200 °C i en time. Dette brenner bort eventuelle gjenværende produksjonsstoffer i ovnen.
3. Slå av ovnen når prosessen er ferdig.



## Før du begynner

### Tilbehør

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



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

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| 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:<br><b>1.</b> Trekk skinneplaten ut fra ovnen.<br><b>2.</b> Sett stekeplaten på skinneplaten, og skyv skinneplaten inn i ovnen.<br><b>3.</b> Lukk ovnsdøren. |

#### MERK

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

### Grunnleggende bruk

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

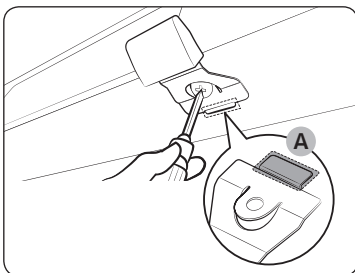
|                  |   |
|------------------|---|
| Rist             | Risten er beregnet på grilling og steking. Sett inn risten på riktig sted med de utstående delene (stoppere på begge sider) ut mot forsiden                                 |
| Ristinnsats *    | Ristinnsatsen kan brukes sammen med 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. |





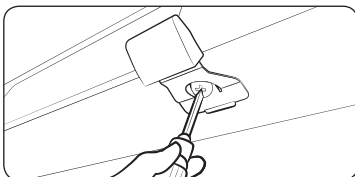
## Mekanisk lås

### Installasjon



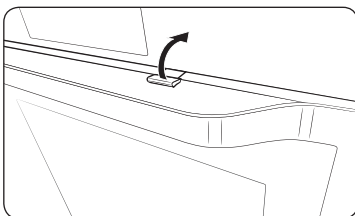
1. Sett inn den tynne delen **(A)** av den mekaniske låsen i det tilsvarende sporet på låshåndtaket som vist.
2. Stram til skruen på låshåndtaket.

### Demontering



- Løsne og ta ut skruen fra låshåndtaket.

### Låse / låse opp

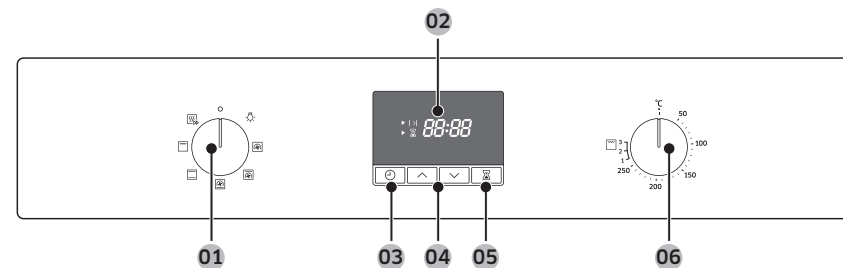


- Løft låshåndtaket litt opp for å låse opp døren. Deretter kan du åpne døren.
- Døren låses automatisk når du lukker den. Den mekaniske låsen låser døren automatisk.

## 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.



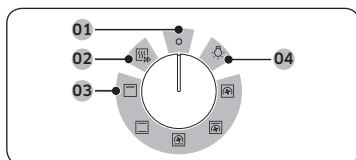
|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>01 Modusvelger</b>             | Vri for å velge en tilberedningsmodus eller -funksjon.   |
| <b>02 Skjerm</b>                  | Viser tidsinformasjon eller en kort beskrivelse av den valgte modusen.             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

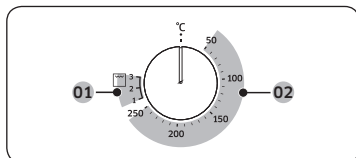


# Bruk



## Modusvelger

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

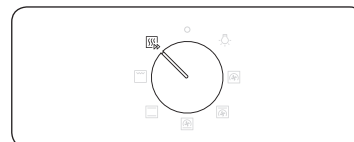


## Verdivelger

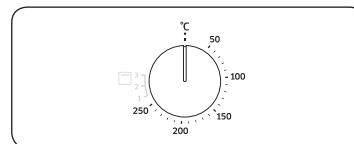
- 01** Effektnivå for grilling
- 02** Temperaturområde

## Rask forvarming

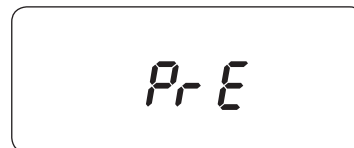
Du kan eventuelt sette på en rask forvarming av ovnen. Dette vil forkorte ventetiden til forvarmingen er ferdig, betydelig. Følg fremgangsmåten nedenfor for å gjøre dette.



- 1.** Vri 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.

## Tilberedningstid



- 1.** Trykk på
  - 2.** Bruk og -knappen til å stille inn tilberedningstiden, og trykk deretter på .
- Du kan angi tiden til maksimalt 23 timer og 59 minutter.

### **MERK**

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

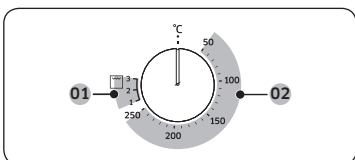


## Tilberedningsmoduser



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

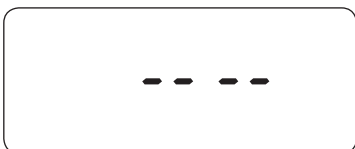
**1.** Dreii modusvelgeren for å velge en tilberedningsmodus.



**2.** Dreii 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 en melding (som vist på venstre side) og et summesignal.

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).   |

Bruk



# Bruk

## Stoppe tilberedningen



Drei modusvelgeren for å velge mens tilberedningen pågår.

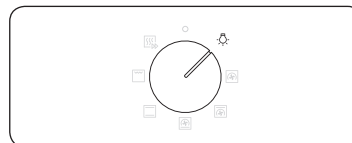
### **MERK**

Hvis innsiden av ovnen er varm:  
Selv når du har slått av ovnen, kjøres kjøleviften automatisk og ovnslampen forblir på til ovnen kjøles ned.

## 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 .

### **MERK**

Kjøleviften kjøres automatisk når du velger ovnslyset.

### Barnesikring

Barnesikringen deaktiverer alle kontrollene for å forhindre ulykker.  
Barnesikring er bare tilgjengelig i Av- eller Ovnslysmodus.



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.

### Tidtager

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 .
- Du kan angi tiden til maksimalt 23 timer og 59 minutter.

### **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, pommes frites og brød, kan føre til helseproblemer. Disse matrettene bør tilberedes ved lave temperaturer, og de bør ikke tilberedes for lenge, bli gjort svært sprø eller brennes.

### 📖 MERK

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

### Tips om tilbehør

Ovnens leveres med en rekke ulike tilbehør. Det er mulig at enkelte tilbehør på listen nedenfor, ikke ligger i pakken. Hvis du ikke har fått akkurat de tilbehørene som er angitt i denne veiledningen, kan du følge oppskriftene med det du allerede har, og få de samme resultatene.

- Bakeplate og universalplate er likeverdige.
- Når du tilbereder mat med mye fett, anbefales det å sette inn en plate under risten for å samle opp fettrester. Hvis du har en ristinnsats, kan du bruke den sammen med platen.
- Hvis du har en universalplate eller en ekstra dyp plate eller begge deler, er det best å bruke det dypeste du har til tilberedning av fettholdig mat.

## Baking

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

| Mat                                   | Tilbehør                    | Rille | Oppvarmingstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|---------------------------------------|-----------------------------|-------|-----------------|------------|------------|
| Sukkerbrødkake                        | Rist, form Ø 25-26 cm       | 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      |
| 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      |

## Smart matlaging

| Mat        | Tilbehør              | Rille | Oppvarmingstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|------------|-----------------------|-------|-----------------|------------|------------|
| Eplepai    | Rist, form 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<br>1 |                 | 160-180    | 50-70      |
| Benfri kalvestek, 1,5 kg     | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 160-180    | 90-120     |
| Svinestek, 1 kg              | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 200-210    | 50-60      |
| Stort stykke svin, 1 kg      | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 160-180    | 100-120    |
| Lammestek med ben, 1 kg      | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 170-180    | 100-120    |
| Fjærkre (Kylling/And/Kalkun) |                       |        |                 |            |            |
| Kylling, hel, 1,2 kg *       | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 205        | 80-100     |
| Kyllingstykker               | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 200-220    | 25-35      |
| Andebryst                    | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 180-200    | 20-30      |
| Liten kalkun, hel, 5 kg      | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 180-200    | 120-150    |

| Mat                        | Tilbehør              | Rille  | Oppvarmingstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|----------------------------|-----------------------|--------|-----------------|------------|------------|
| Grønnsaker                 |                       |        |                 |            |            |
| Grønnsaker, 0,5 kg         | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 220-230    | 15-20      |
| Bakte potet, halve, 0,5 kg | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 200        | 45-50      |
| Fisk                       |                       |        |                 |            |            |
| Fiskefilet, bakt           | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 200-230    | 10-15      |
| Stekt fisk                 | Rist + Universalplate | 3<br>1 |                 | 180-200    | 30-40      |

\* Snu etter halve tiden





## Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med funksjonen for stor grill.

| Mat             | Tilbehør                 | Rille  | Oppvarmingstype   | Temp. | Tid (min.) |
|-----------------|--------------------------|--------|---|-------|------------|
| Brød            |                          |        |   |       |            |
| Toast           | Rist                     | 5      |    | 3     | 2-4        |
| Toast med ost   | Universalplate           | 4      |    | 1     | 4-8        |
| Storfe          |                          |        |   |       |            |
| Biff *          | Rist +<br>Universalplate | 4<br>1 |    | 3     | 15-20      |
| Hamburgere *    | Rist +<br>Universalplate | 4<br>1 |    | 3     | 15-20      |
| Svin            |                          |        |   |       |            |
| Svinekoteletter | Rist +<br>Universalplate | 4<br>1 |    | 3     | 20-25      |
| Pølser          | Rist +<br>Universalplate | 4<br>1 |    | 3     | 10-15      |
| Fjærkre         |                          |        |   |       |            |
| Kyllingbryst    | Rist +<br>Universalplate | 4<br>1 |    | 3     | 30-35      |
| Kyllinglår      | Rist +<br>Universalplate | 4<br>1 |  | 3     | 25-30      |

\* Snu etter  $\frac{2}{3}$  av tilberedningstiden.

## Fryst ferdigmåltid

| Mat                  | Tilbehør       | Rille | Oppvarmingstype   | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|----------------------|----------------|-------|---|------------|------------|
| Frossen pizza        | Rist           | 3     |  | 200-220    | 15-25      |
| Frossen lasagne      | Rist           | 3     |  | 180-200    | 45-50      |
| Frosne pommes frites | Universalplate | 3     |  | 220-225    | 20-25      |
| Frosne kroketter     | Universalplate | 3     |  | 220-230    | 25-30      |



# Smart matlaging

## Testretter

I henhold til standard EN 60350-1

### 1. Baking

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

| Matvaretype          | Tilbehør   | Rille                | Oppvarmingstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|----------------------|--|----------------------|-----------------|------------|------------|
| Småkaker             | Universalplate   | 3                    |                 | 170        | 25-30      |
|                      |  | 2                    |                 | 165        | 28-33      |
|                      |  | 1+4                  |                 | 155        | 35-40      |
| Mørdeigkaker         | Universalplate   | 1+4                  |                 | 140        | 30-35      |
| Sukkerbrød uten fett | Rist + rund kakeform (mørke, ø 26 cm)                          | 2                    |                 | 160        | 35-40      |
|                      |  | 2                    |                 | 160        | 35-40      |
|                      |  | 1+4                  |                 | 155        | 45-50      |
| Eplepai              | Rist + 2 runde kakeformer * (mørke, ø 20 cm)                   | 1 plassert diagonalt |                 | 160        | 70-80      |
|                      | Universalplate + Rist + 2 runde kakeformer ** (mørke, ø 20 cm) | 1+3                  |                 | 160        | 80-90      |

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

\*\* To kaker settes oppå hverandre i midten.

### 2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med funksjonen for stor grill.

| Matvaretype             | Tilbehør                                      | Rille  | Oppvarmingstype | Temp. | Tid (min.)          |
|-------------------------|---|--------|-----------------|-------|---------------------|
| Toast med hvitt brød    | Rist  | 5      |                 | 3     | 1-2                 |
| Biffburgere * (12 stk.) | Rist + Universalplate (for å samle opp væske) | 4<br>1 |                 | 3     | 1. 18-22<br>2. 7-10 |

\* 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<br>1 |                 | 205        | 80-100     |

\* Snu etter halve tiden





# 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.

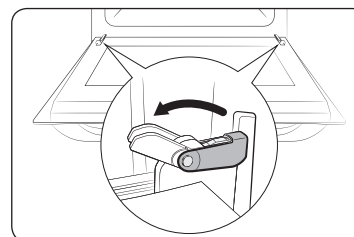
1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
2. Rengjør innsiden av ovnen.
3. Velg konveksjonsmodus med maksimal temperatur, og kjør syklusen i en time.

## Fjerning av døren

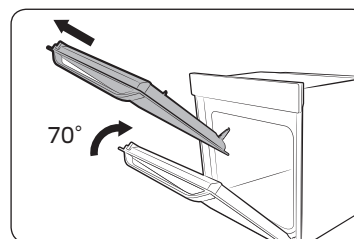
Ved normal bruk skal stekeovndøren ikke demonteres. Hvis det imidlertid er nødvendig å demontere døren, for eksempel ved rengjøring, følger du disse instruksjonene.

### ⚠ FORSIKTIG

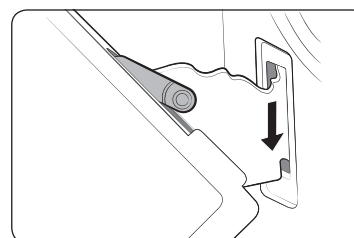
Ovnsdøren er tung.



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



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



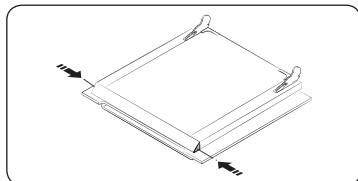
3. For å feste døren etter rengjøring må du gjenta trinn 1 og 2 i omvendt rekkefølge. Klipset på hengslene skal lukkes på begge sider.



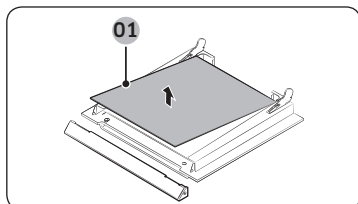
## Vedlikehold

### Fjerning av dørglass

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

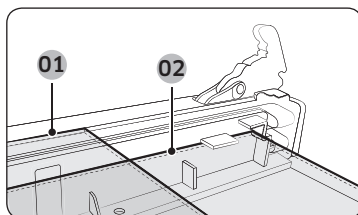


1. Trykk ned begge knappene på venstre og høyre side av døren.



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

01 Glass 1



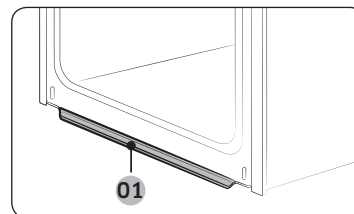
01 Glass 1  
02 Glass 2

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

### MERK

Ved montering av innerglass 1 skal det trykte elementet følge retningen nedenfor.

### Vannsamler



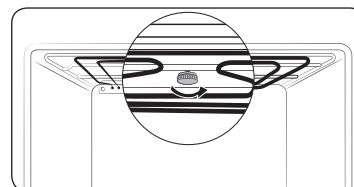
01 Vannsamler

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

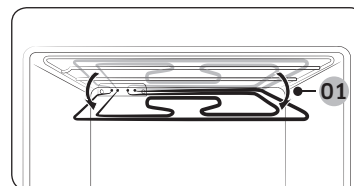
### ⚠ ADVARSEL

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

### Rengjøre taket (avhenger av modell)

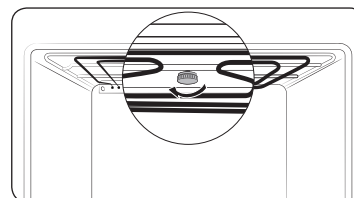


1. Du kan slippe ned grillelementet, noe som er praktisk ved rengjøring av taket i ovnen. Fjern muttersirkelen ved å vri den mot klokken mens du holder grillelementet.



01 Omtrent 12°

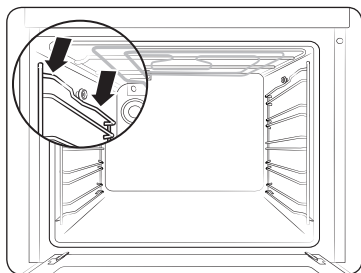
2. Fronten av grillelementet vipper nedover og grillelementet kan ikke tas ut av ovnen. Ikke press grillelementet ned, da kan det bli deformert.



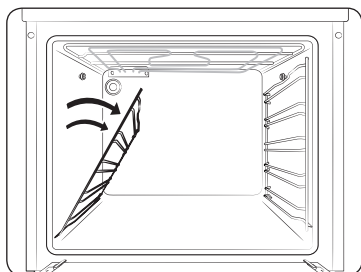
3. Når rengjøring er utført, løfter du toppen av grillelementet tilbake til det opprinnelige nivået og vrir muttersirkelen med klokken



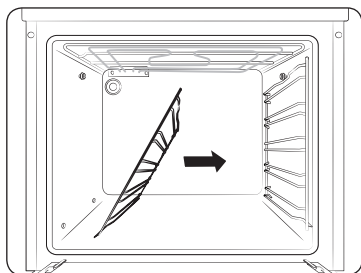
## Fjerne sideholderne (avhenger av modell)



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



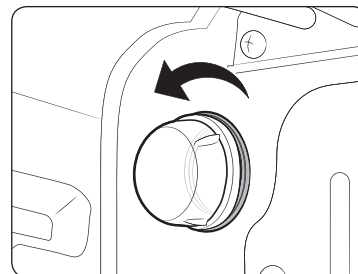
2. Roter sideholderen omtrent 45°.



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

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

| Problem                                    | Årsak   | Tiltak   |
|--|---|--|
| Utsiden av ovnen blir for varm under bruk. | • Ovnen er installert på et sted som mangler god ventilasjon.   | • Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.  |
| Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.        | • Det ligger matrester mellom døren og innsiden av ovnen.   | • Rengjør ovnen godt, og åpne deretter døren igjen.  |
| Ovnslýset er svakt eller slår seg ikke på. | • Lampen slår seg på og av.   | • Lampen slår seg av automatisk etter en viss tidsperiode for å spare strøm. Du kan slå den på igjen ved å trykke på lysknappen. |
|  | • Lampen er dekket til av fremmedlegemer som følge av matlagingen.  | • Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk om problemet vedvarer.   |
| Det oppstår elektrisk støt fra ovnen.      | • Strømforsyningen er ikke tilstrekkelig jordnet.<br>• Du bruker en kontakt som ikke er jordnet.                                  | • Kontroller om strømforsyningen er tilstrekkelig jordnet.   |
| Det drypper vann.                          | • Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en produktfeil. | • 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.         | • Lysstyrken endres i henhold til endringer i nytteeffekten.  | • Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.                     |



| Problem  | Årsak  | Tiltak  |
|--|--|---|
| Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Viften fortsetter automatisk å gå rundt i en viss tidsperiode for å ventilere innsiden av ovnen.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dette er ikke en produktfeil, og det er ikke nødvendig å bekymre seg for dette.</li> </ul>   |
| Ovnen varmer ikke.                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Døren er åpen.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lukk døren, og start operasjonen på nytt.</li> </ul>   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ovnskontrollene er feil angitt.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se delen om betjening av ovnen, og tilbakestill den.</li> </ul>  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sikringen i huset har gått.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Skift sikringen eller tilbakestill kretsbryteren. Kontakt en elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.</li> </ul>  |
| Det kommer røyk fra ovnen under bruk.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Innledende bruk.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Det ligger matrester på varmeelementet.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementet.</li> </ul>   |
| Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Du har brukt beholdere av plast eller andre materialer som ikke er varmebestandige.</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bruk glassbeholdere som er egnet for høye temperaturer.</li> </ul>   |

| Problem                                | Årsak  | Tiltak  |
|--|--|---|
| Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Døren åpnes ofte under tilberedningsprosessen.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i ovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.</li> </ul> |



## Feilsøking

### 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 | Betydning   | Tiltak  |
|------|---|---|
| C-20 | Sensorsvikt   | Slå av ovnen, og start den deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du slå av all strøm i 30 sekunder eller mer og deretter slå den på igjen.<br>Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et servicesenter. |
| C-21 |   |   |
| C-22 |   |   |
| C-d0 | <b>Knappeproblem</b><br>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 | <b>Sikkerhetsutkobling</b><br>Ovnen har vært kontinuerlig i bruk ved en gitt temperatur over lang tid.<br>• Under 105 °C – 16 timer<br>• Fra 105 °C til 240 °C – 8 timer<br>• 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   |
| Modellidentifikasjon   | NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB / NV70K1310BS / NV70K1310BB |
| Energieffektivitetsindeks per hulrom (EEI-hulrom)  | 103,6   |
| Energieffektivitetsklasse per hulrom   | A   |
| Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn gjennom en syklus i konvensjonell modus, per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC elektrisk hulrom) | 0,99 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)         | 0,87 kWh/syklus   |
| Antall hulrom.   | 1   |
| Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)  | elektrisitet  |
| Volum per hulrom (V)   | 70 L  |
| Ovnstype   | Innebygd  |
| Enhetens masse (M)   | 32,6 kg   |

Dataene er fastsatt i henhold til standard EN 60350-1 og kommisjonsreguleringene (EU) Nr. 65/2014 og (EU) Nr. 66/2014.



## Notat

### 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

---

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

| LAND        | RING  | ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ  |
|-------------|---|--|
| AUSTRIA     | 0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233              | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM     | 02-201-24-18  | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70   | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND     | 030-6227 515  | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00  | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)   | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free   | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710  | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)  | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY      | 815 56480   | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL    | 808 20 7267   | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN       | 0034902172678   | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)   | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)  | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| EIRE        | 0818 717100   | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |

DG68-00768A-00

# Kalusteuuni

## Käyttö- ja asennusopas

NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB /  
NV70K1310BS / NV70K1310BB



**SAMSUNG**

# Sisällysluettelo

## Oppaan käyttäminen 3

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä: 3

## Turvallisuusohjeet 3

Tärkeitä turvallisuusohjeita 3  
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet) 6  
Automaattinen virransäästötoiminto 6

## Asentaminen 6

Pakkauksen sisältö 6  
Sähkökytkentä 7  
Asentaminen kaapistoon 8

## Ennen kuin aloitat 9

Alkuasetukset 9  
Uuden uunin haju 9  
Lisätarvikkeet 10  
Mekaaninen lukko 11

## Toiminnot 11

Käyttöpaneeli 11  
Nopea esilämmitys 12  
Valmistusaika 12  
Valmistustilat 13  
Valmistuksen päättäminen 14  
Valmisruoka 14

## Älykkäät valmistustoiminnot 15

Manuaalinen valmistus 15  
Koekeittiössä testatut ruoat 18

## Huolto 19

Puhdistaminen 19  
Vaihtaminen 21

## Vianmääritys 22

Tarkistettavat kohdat 22  
Näyttökoodit 24

## Liite 24

Laitteen tekniset tiedot 24

## 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 voimassa olevien turvallisuusmääräysten ja -suositusten mukaisesti.

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

#### ▲ VAROITUS

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

Lasten ei saa 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, se tulee vaihdattaa valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai ammattitaitoisella asentajalla, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttää. (Vain pistorasiaan liitettävät mallit.)

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

## Turvallisuusohjeet

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.**

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 varustetut mallit.)

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

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

Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea.

**Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.**

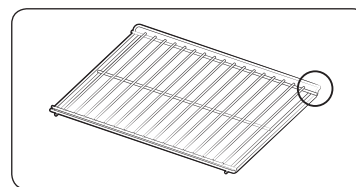
Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät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

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua 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 ylös taivutettu sivu taakse tukemaan painavaa kuormaa.  
(Mallikohtainen)



## HUOMIO

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana. Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja. Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vaurioitunutta laitetta. Korjauksia laitteeseen saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Vääränlainen korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Jos uuni kaipaa korjausta, ota yhteyttä SAMSUNGin huoltoon tai jälleenmyyjään. Sähköjohdot tai -johtimet eivät saa olla kosketuksissa uuniin. Uuni kytketään sähköverkkoon käyttäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakopistorasioita tai jatkojohtoja. 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. (Vain mallit, joissa on vesihöyry- tai höyrytystoiminto.) Jos säiliö on murtunut tai rikki, älä käytä sitä, vaan ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen. (Vain mallit, joissa on vesihöyry- tai höyrytystoiminto.) Tämä uuni on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen kotitalouksissa. Uunin sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi käytön aikana. Älä koske uunin sisäpintoihin tai lämpövastuksiin, ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla. Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa. Uunin pinnat kuumenevat, kun sitä käytetään korkeassa lämpötilassa pitkän aikaa. Varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä, kun avaat luukun. Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia, alkoholi saattaa höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan päästessään kosketuksiin jonkin uunin kuuman osan kanssa. Turvallisuussyistä laitetta ei saa milloinkaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä. Pakasteruoat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voi vääntyä suurten lämmönvaihtelujen vuoksi. Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Tämä voi vaurioittaa emalipintaa. Luukun on oltava kiinni uunin käytön aikana.

Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin lämpenemisen, mikä voi vaurioittaa emalipintoja ja aiheuttaa sen, että ruoka ei kypsy kunnolla. Hedelmämehuista tulee tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille. Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua. Älä laita astioita uunin luukun päälle. Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin. Älä nouse luukun päälle äläkä nojaa siihen tai aseta sen päälle mitään painavia esineitä. Älä käytä luukun avaamiseen liikaa voimaa. **VAROITUS:** Älä irrota laitetta verkkovirrasta, vaikka ruoka olisi valmista. **VAROITUS:** Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.





## Turvallisuusohjeet

### Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

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

Saat lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REACHista, osoitteesta [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

### Automaattinen virransäästötoiminto

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

## Asentaminen

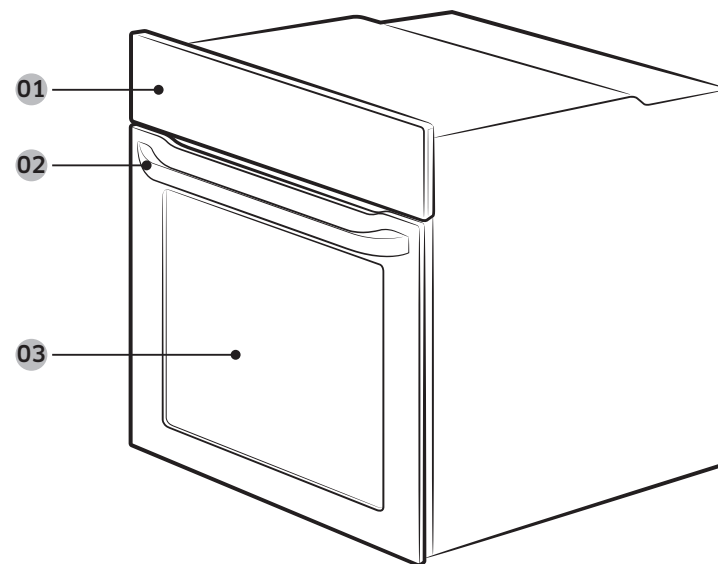
### ⚠ VAROITUS

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 \*



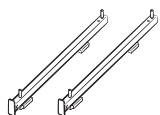
Uunipelti \*



Yleispelti \*



Syvä pelti \*

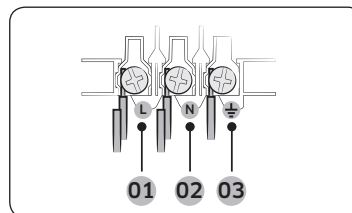


Teleskooppiohjain \*

## HUOM.

Tähdellä (\*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

## Sähkökytkentä



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

Kytke uuni pistorasiaan. Jos pistoketypistä 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 mm<sup>2</sup>.

| Nimellisvirta (A) | Vähimmäispoikkileikkauspinta |
|-------------------|------------------------------|
| 10 < A ≤ 16       | 1,5 mm <sup>2</sup>          |
| 16 < A ≤ 25       | 2,5 mm <sup>2</sup>          |

Tarkista tehotiedot uuniin kiinnitetystä merkistä. Avaa uunin taustapaneeli ruuvimeisselillä ja irrota johtopidikkeen ruuvit. Kytke tämän jälkeen virtajohdot niille tarkoitettuihin liitäntäterminaaleihin. (⚡)-liitäntä on tarkoitettu maadoitukselle. Kytke ensin keltainen ja vihreä johto (maadoitus), joiden tulee olla muita pitempiä. Jos käytät pistoketypistä 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.

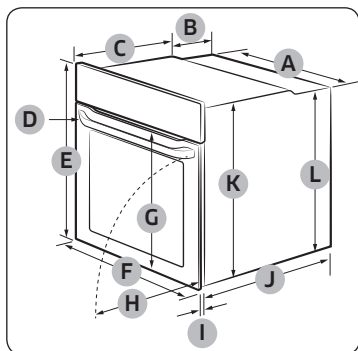
## Asentaminen

### 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.

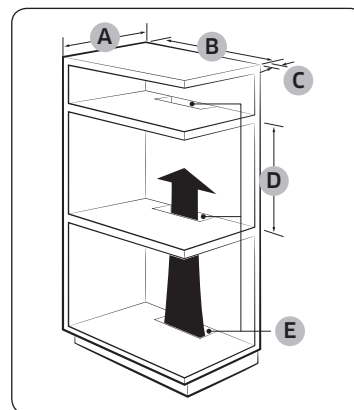
Uunin asianmukaisesta ilmanvaihdosta on huolehdittava. Kaapin alahyllyn ja tukiseinän väliin tulee jättää n. 50 mm:n kokoinen aukko ilmanvaihtoa varten. Jos asennat uunin keittotason alle, noudata keittotason asennusohjeita.

#### Asennuksen edellyttämät mitat



Uuni (mm)

|          |           |          |            |
|----------|-----------|----------|------------|
| <b>A</b> | 560       | <b>G</b> | Enint. 506 |
| <b>B</b> | 175       | <b>H</b> | Enint. 494 |
| <b>C</b> | 370       | <b>I</b> | 21         |
| <b>D</b> | Enint. 50 | <b>J</b> | 545        |
| <b>E</b> | 595       | <b>K</b> | 572        |
| <b>F</b> | 595       | <b>L</b> | 550        |

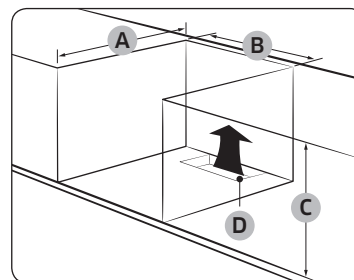


Kaapisto (mm)

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| <b>A</b> | Väh. 550              |
| <b>B</b> | Väh. 560              |
| <b>C</b> | Väh. 50               |
| <b>D</b> | Väh. 590 - Enint. 600 |
| <b>E</b> | Väh. 460 x Väh. 50    |

#### **HUOM.**

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



Allaskaappi (mm)

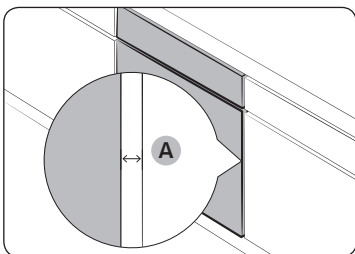
|          |                    |
|----------|--------------------|
| <b>A</b> | Väh. 550           |
| <b>B</b> | Väh. 560           |
| <b>C</b> | Väh. 600           |
| <b>D</b> | Väh. 460 x Väh. 50 |

#### **HUOM.**

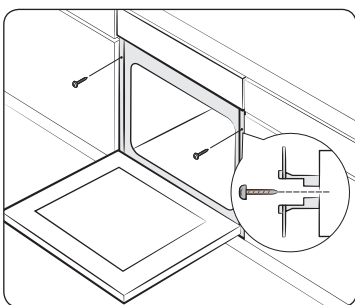
Sijoituskalusteessa on oltava ilmanvaihtoaukot (**D**) kuuman ilman jäähdyttämistä ja ilmankiertoa varten.



## Uunin asentaminen



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



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

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

### ⚠ VAROITUS

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

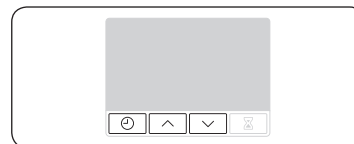
### 📖 HUOM.

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 / -painikkeilla ja paina -painiketta. Minuutit vilkkuvat.



2. Aseta minuutit / -painikkeilla ja paina -painiketta.



Jos haluat muuttaa aikaa näiden alkuasetusten jälkeen, pidä -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.

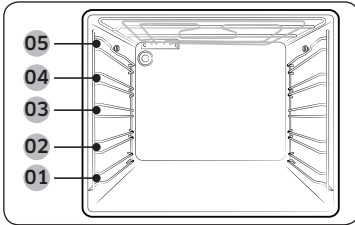




## Ennen kuin aloitat

### Lisätarvikkeet

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



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

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

### Peruskäyttö

Opettele käyttämään lisätarvikkeita oikein, jotta ruoanlaitto olisi helpompaa.

|                |  |
|----------------|--|
| Ritilä         | Ritilä on tarkoitettu grillaamiseen ja 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:<br><b>1.</b> Vedä teleskooppiohjaimet ulos uunista.<br><b>2.</b> Aseta pelti teleskooppiohjaimien päälle ja työnnä teleskooppiohjaimet uuniin.<br><b>3.</b> Sulje uunin luukku. |

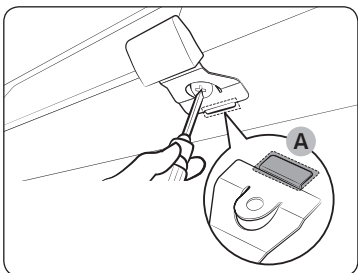
### HUOM.

Tähdellä (\*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.



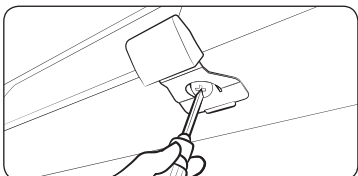
## Mekaaninen lukko

### Asentaminen



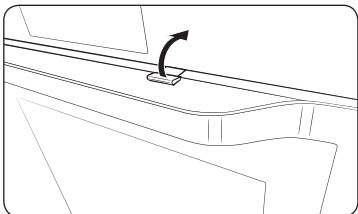
1. Aseta mekaanisen lukon ohut osa **(A)** kuvassa näytetyllä tavalla sille varattuun aukkoon lukon kahvassa.
2. Kiristä lukon kahvan ruuvi.

### Purkaminen



- Löysää lukon kahvan ruuvi ja irrota se.

### Lukitus ja vapautus

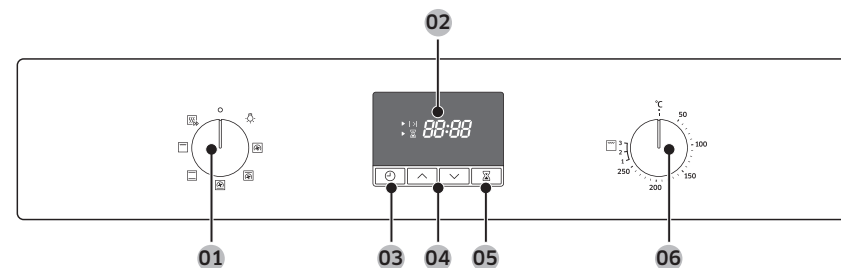


- Avaa luukku nostamalla lukon kahvaa hieman lukituksen vapauttamiseksi. Avaa luukku.
- Lukitse luukku sulkemalla se. Mekaaninen lukko lukitsee luukun automaattisesti.

## Toiminnot

### Käyttöpaneeli

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

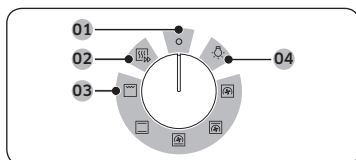


|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>01 Tilanvalitsin</b>       | Valitse valmistustila tai toiminto kääntämällä tätä.                              |
| <b>02 Näyttö</b>              | Näyttää aikatiedot tai lyhyen kuvauksen valitusta tilasta.              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

### HUOM.

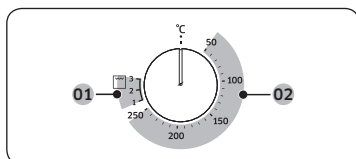
Näyttö ei välttämättä toimi asianmukaisesti, jos sitä kosketetaan talouskäsineillä tai grillikintaila.

## Toiminnot



### Tilanvalitsin

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

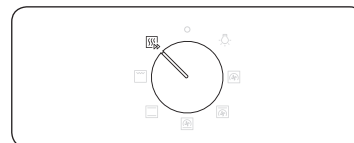


### Arvojenvalitsin

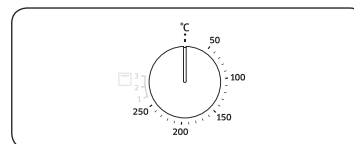
- 01** Grillauksen teho
- 02** Lämpötila-alue

## Nopea esilämmitys

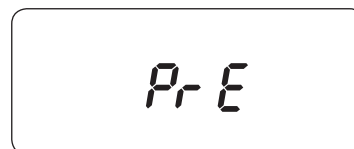
Vaihtoehtoisesti voit lämmittää uunin nopealla esilämmityksellä. Tämä vähentää selvästi esilämmitykseen käytettävää aikaa. Tee tämä noudattamalla alla olevia ohjeita.



- 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 /-painikkeilla ja paina -painiketta. Voit asettaa ajaksi enintään 23 h 59 min.

### HUOM.

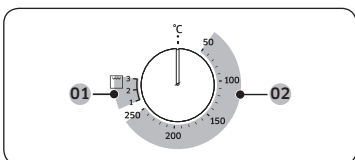
Jos haluat nollata valmistusajan, paina -painiketta ja aseta ajaksi 0:00.

## Valmistustilat



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

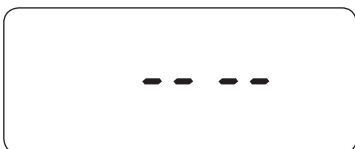
**1.** Valitse valmistustila tilanvalitsimella.



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

**01** Grillaustila

**02** Muut valmistustilat kuin grillaustila



### HUOM.

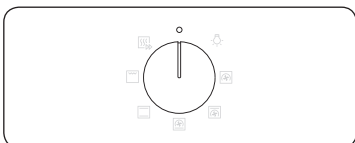
Jos valitset grillitoiminnon ja asetat lämpötilan välille 50–250 °C, tai jos valitset tavallisen ruoanvalmistustilan ja asetat lämpötilan välille grilli 1–3, äänimerkki ja ilmoitusviesti ilmoittavat (vasemmalla näytetyllä tavalla), milloin lämpötila tulee asettaa uudelleen. Uunin tarkka sisälämpötila 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 paahtamiseen eri tasoilla samanaikaisesti. |
| Tavallinen            | 200                        | Ylä- ja alavastukset tuottavat lämpöä. Tätä toimintoa suositellaan useimpien ruokalajien paistamiseen ja paahtamiseen.  |
| 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.   |



# Toiminnot

## Valmistuksen päättäminen



Käännä tilanvalitsin valmistuksen aikana kohtaan .

### HUOM.


Jos uuni on kuuma sisältä:  
Puhallin toimii automaattisesti ja uunin valo palaa uunin sammuttamisen jälkeen niin kauan, kunnes uuni jäähtyy.

## Valmisruoka

### Uunin valo

Uunin valo syttyy automaattisesti, kun uuni käynnistetään.



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



### HUOM.

Puhallin käynnistetään automaattisesti, kun valitset uunin valon.

### Lapsilukitus

Lapsilukitus ottaa vahinkojen välttämiseksi kaikki toiminnot pois käytöstä. Lapsilukitus on käytettävissä vain uunin ollessa sammutettuna tai valotilassa.



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





### HUOM.

Kun lapsilukitus 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.  
Voit asettaa ajaksi enintään 23 h 59 min.

### 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.

### 📖 HUOM.

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

### Lisätarvikkeita koskevia vinkkejä

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

- Uunipelti ja yleispelti ovat keskenään vaihdettavissa.
- Kun valmistat sellaisia ruokia, joissa on runsaasti öljyä, suosittelemme käyttämään 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

Suosittellemme uunin esilämmittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.

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

## Älykkäät valmistustoiminnot

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

### Paistaminen









| Ruoka                         | Lisätarvike         | Taso   | Lämmitystapa | Lämpöt. (°C) | Aika (minuuteissa) |
|-------------------------------|---------------------|--------|--------------|--------------|--------------------|
| Liha (Nauta/Sika/Lammas)      |                     |        |              |              |                    |
| Naudan ulkofilee, 1 kg        | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 160-180      | 50-70              |
| Luuton vasikankylki, 1,5 kg   | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 160-180      | 90-120             |
| Porsaan paahtopaisti, 1 kg    | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 200-210      | 50-60              |
| Porsaanpaisti, 1 kg           | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 160-180      | 100-120            |
| Luullinen karitsanreisi, 1 kg | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 170-180      | 100-120            |

| Ruoka                            | Lisätarvike         | Taso   | Lämmitystapa | Lämpöt. (°C) | Aika (minuuteissa) |
|----------------------------------|---------------------|--------|--------------|--------------|--------------------|
| Linnunliha (Kana/Ankka/Kalkkuna) |                     |        |              |              |                    |
| Kana, kokonainen, 1,2 kg *       | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 205          | 80-100             |
| Kananpalat                       | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 200-220      | 25-35              |
| Ankanrinta                       | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 180-200      | 20-30              |
| Pieni kalkkuna, kokonainen, 5 kg | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 180-200      | 120-150            |
| Vihannekset                      |                     |        |              |              |                    |
| Vihannekset, 0,5 kg              | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 220-230      | 15-20              |
| Halkaistut uuniperunat, 0,5 kg   | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 200          | 45-50              |
| Kala                             |                     |        |              |              |                    |
| Paistettu kalafilee              | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 200-230      | 10-15              |
| Paistettu kala                   | Ritilä + Yleispelti | 3<br>1 |              | 180-200      | 30-40              |

\* Käännä valmistuksen puolivälissä.





## Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

| Ruoka               | Lisätarvike         | Taso   | Lämmitystapa  | Lämpöt. | Aika<br>(minuuteissa) |
|---------------------|---------------------|--------|---|---------|-----------------------|
| Leipä               |                     |        |   |         |                       |
| Paahtoleipä         | Ritilä              | 5      |    | 3       | 2-4                   |
| Juustopaahtoleipä   | Yleispelti          | 4      |    | 1       | 4-8                   |
| Naudanliha          |                     |        |   |         |                       |
| Pihvi *             | Ritilä + Yleispelti | 4<br>1 |    | 3       | 15-20                 |
| Hampurilaispihvit * | Ritilä + Yleispelti | 4<br>1 |    | 3       | 15-20                 |
| Sianliha            |                     |        |   |         |                       |
| Porsaankyljykset    | Ritilä + Yleispelti | 4<br>1 |    | 3       | 20-25                 |
| Makkarat            | Ritilä + Yleispelti | 4<br>1 |    | 3       | 10-15                 |
| Linnunliha          |                     |        |   |         |                       |
| Kananrinta          | Ritilä + Yleispelti | 4<br>1 |   | 3       | 30-35                 |
| Kanankoivet         | Ritilä + Yleispelti | 4<br>1 |  | 3       | 25-30                 |

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

## Pakastettu valmisateria

| Ruoka               | Lisätarvike | Taso | Lämmitystapa  | Lämpöt.<br>(°C) | Aika<br>(minuuteissa) |
|---------------------|-------------|------|---|-----------------|-----------------------|
| Pakastepizza        | Ritilä      | 3    |  | 200-220         | 15-25                 |
| Pakastelasagne      | Ritilä      | 3    |  | 180-200         | 45-50                 |
| Pakasteranskalaiset | Yleispelti  | 3    |  | 220-225         | 20-25                 |
| Pakastetut kroketit | Yleispelti  | 3    |  | 220-230         | 25-30                 |



# Älykkäät valmistustoiminnot

## Koekeittiössä testatut ruoat

Standardin EN 60350-1 mukaisesti.

### 1. Leipominen

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

| Ruokatyyppi          | Lisätarvike  | Taso               | Lämmitystapa | Lämpöt. (°C) | Aika (minuuteissa) |
|----------------------|--|--------------------|--------------|--------------|--------------------|
| Pienet kakut         | Yleispelti   | 3                  |              | 170          | 25-30              |
|                      |  | 2                  |              | 165          | 28-33              |
|                      |  | 1+4                |              | 155          | 35-40              |
| Murokakku            | Yleispelti   | 1+4                |              | 140          | 30-35              |
| Rasvaton sokerikakku | Ritilä + irtopohjavuoka (tummaa, ø 26 cm)                    | 2                  |              | 160          | 35-40              |
|                      |  | 2                  |              | 160          | 35-40              |
|                      |  | 1+4                |              | 155          | 45-50              |
| Omenapiirakka        | Ritilä + 2 irtopohjavuokaa * (tummaa, ø 20 cm)               | 1, diagonaalisesti |              | 160          | 70-80              |
|                      | Yleispelti + Ritilä + 2 irtopohjavuokaa ** (tummaa, ø 20 cm) | 1+3                |              | 160          | 80-90              |

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

\*\* Kaksi kakkua asetetaan keskelle allekkain.

### 2. Grillaaminen

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia iso grilli -toiminnolla.

| Ruokatyyppi                  | Lisätarvike                                 | Taso   | Lämmitystapa | Lämpöt. | Aika (minuuteissa)  |
|------------------------------|---|--------|--------------|---------|---------------------|
| Vehnäpaahtoleipä             | Ritilä                                      | 5      |              | 3       | 1-2                 |
| Hampurilaispihvit * (12 kpl) | Ritilä + Yleispelti (nesteiden keräämiseen) | 4<br>1 |              | 3       | 1. 18-22<br>2. 7-10 |

\* Käännä, kun valmistusajasta on kulunut <sup>2</sup>/<sub>3</sub>.

### 3. Paistaminen

| Ruokatyyppi        | Lisätarvike                                 | Taso   | Lämmitystapa | Lämpöt. (°C) | Aika (minuuteissa) |
|--------------------|---|--------|--------------|--------------|--------------------|
| Kana, kokonainen * | Ritilä + Yleispelti (nesteiden keräämiseen) | 3<br>1 |              | 205          | 80-100             |

\* Käännä valmistuksen puolivälissä.



# Huolto

## Puhdistaminen

### ▲ VAROITUS

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

### Uunin sisäosat

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

### Ulkopinnat

Puhdista uunin ulkopinnat, esimerkiksi luukku, kahva ja näyttö, puhtaalla liinalla ja miedolla pesuaineella tai lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla pyyhkeellä. Laitteen ulkopinnoille ja erityisesti sen kahvan ympärille saattaa kertyä rasvaa ja likaa laitteesta tulevan kuuman ilman vuoksi. Suosittelemme puhdistamaan kahvan jokaisen käyttökerran jälkeen.

### Lisätarvikkeet

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

### Katalyysiemaloitu pinta (vain soveltuvisissa 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.

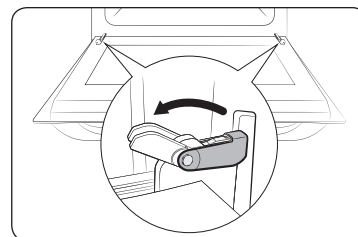
1. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista.
2. Puhdista uunin sisäosat.
3. Valitse kiertoilmatila enimmäislämpötilalla ja käytä ohjelmaa tunnin ajan.

## Luukun irrottaminen

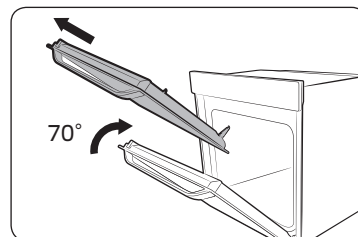
Luukkua ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos tämä on välttämätöntä esim. puhdistamisen vuoksi, noudata näitä ohjeita.

### ▲ HUOMIO

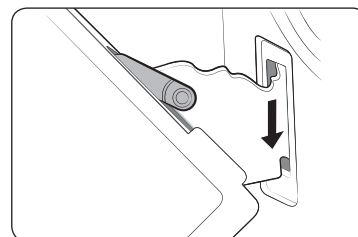
Luukku on painava.



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



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



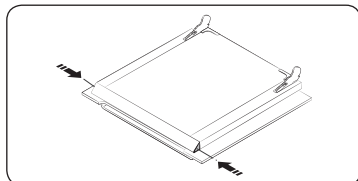
3. Puhdistuksen jälkeen kiinnitä luukku toistamalla vaiheet 1 ja 2 käänteisessä järjestyksessä. Saranavipu on suljettava molemmilta sivuilta.



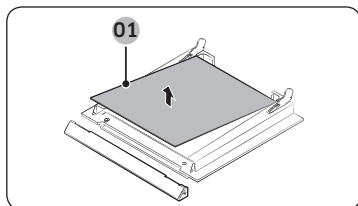
# Huolto

## Luukun lasien irrottaminen

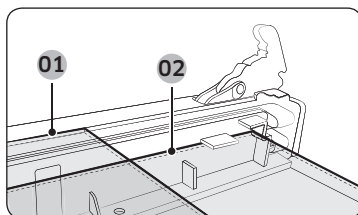
Luukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Nämä lasit voidaan irrottaa puhdistusta varten.



1. Paina luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia painikkeita.



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



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

01 Lasi 1

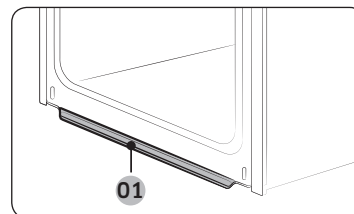
01 Lasi 1

02 Lasi 2

### HUOM.

Kun kokoat lasia 1, aseta kirjoitus alareunaan.

## Vedenkeräin



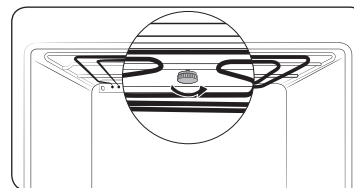
01 Vedenkeräin

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

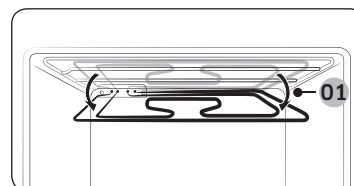
### VAROITUS

Jos havaitset vuodon vedenkeräimessä, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

## Katon puhdistaminen (vaihtelee malleittain)

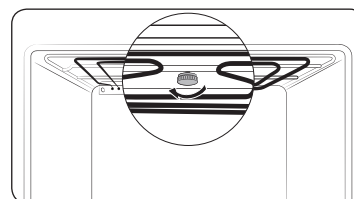


1. Voit laskea grillivastuksen alas, jotta uunin katon puhdistaminen olisi helpompaa. Irrota kiinnitysmutteri kääntämällä sitä vastapäivään pitäen samalla kiinni vastuksesta.



01 Noin 12 astetta

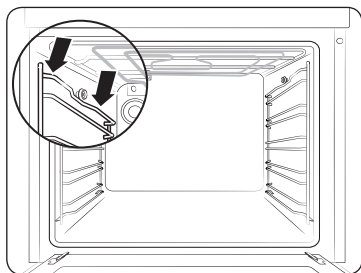
2. Grillivastuksen etuosaa voidaan kallistaa alaspäin, mutta ei poistaa uunista. Älä paina grillivastusta alaspäin, sillä se saattaa vaurioitua.



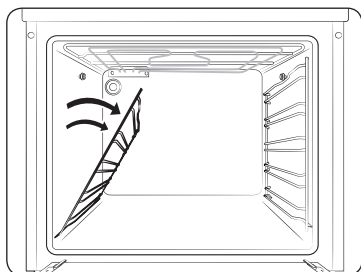
3. Kun puhdistus on tehty, nosta grillivastus takaisin alkuperäiseen asentoonsa ja käännä kiinnitysmutteria myötäpäivään.



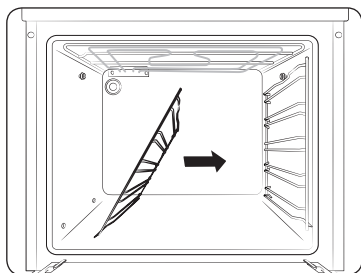
## Sivuohjainten irrottaminen (vaihtelee malleittain)



1. Paina sivuohjaimen yläreunaa keskeltä.



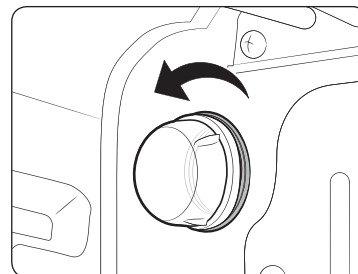
2. Käännä sivuohjainta noin 45 astetta.



3. Vedä sivuohjainta ja irrota se kummastakin alareistä.

## 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.   | • Painikkeiden välissä on likaa.                                 | • Poista lika ja yritä uudelleen.                                   |
|                                       | • Kosketusnäytöllinen malli: laitteen ulkopinnalla on kosteutta. | • Poista kosteus ja yritä uudelleen.                                |
|                                       | • Lukitustoiminto on käytössä.                                   | • Tarkista, onko lukitustoiminto käytössä.                          |
| Aikaa ei näytetä.                     | • Virransyöttö on katkaistu.                                     | • Tarkista, toimiiko virransyöttö.                                  |
| Uuni ei toimi.                        | • Virransyöttö on katkaistu.                                     | • Tarkista, toimiiko virransyöttö.                                  |
| Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön. | • Virtajohto on irrotettu pistorasiasta.                         | • Ota virransyöttö takaisin käyttöön.                               |
| Uuni sammuu käytön aikana.            | • Valmistus on kestänyt pitkään.                                 | • Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käytössä pitkään.             |
|                                       | • Puhallin ei toimi.   | • Kuuntele, onko puhallin käynnissä.                                |
|                                       | • Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä. | • Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot. |
|                                       | • Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.                   | • Käytä yhtä pistoketta.  |

| Ongelma  | Syy   | Toimenpide  |
|--|---|---|
| Uuniin ei tule virtaa.                         | • Virransyöttö on katkaistu.  | • Tarkista, toimiiko virransyöttö.  |
| Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana. | • Uuni on asennettu paikkaan, jonka ilmanvaihto ei ole riittävä.  | • Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.   |
| Luukku ei aukea kunnolla.                      | • Luukun ja laitteen rungon väliin on päässyt ruoantähteitä.  | • Puhdista uuni hyvin ja avaa luukku uudelleen.   |
| Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.    | • Lamppu syttyy ja sammuu.  | • Lamppu sammuu virransäästösyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit sytyttää sen uudelleen painamalla valopainiketta. |
|  | • Lampun pinnalle on päässyt likaa valmistuksen aikana.   | • Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.  |
| Uuni aiheuttaa sähköiskuja.                    | • Virransyöttöä ei ole maadoitettu oikein.<br>• Pistorasiaa ei ole maadoitettu.                                 | • Varmista, että virransyöttö on maadoitettu oikein.  |
| Laitteesta tippuu vettä.                       | • Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole toimintahäiriö. | • Jäähdytä uuni ja pyyhi kosteus pois kuivalla tiskirätillä.  |
| Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.    |   |   |
| Uuniin jää vettä.                              |   |   |



| Ongelma   | Syy   | Toimenpide   |
|---|---|--|
| Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kirkkaus vaihtelee tehonmuutosten mukaisesti.</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tehonmuutokset valmistuksen aikana eivät ole vikoja, joten tästä ei tarvitse huolestua.</li> </ul>  |
| Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Puhallin toimii automaattisesti jonkin aikaa uunin sisätilojen tuulettamiseksi.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tämä ei ole toimintahäiriö, joten tästä ei tarvitse huolestua.</li> </ul>   |
| Uuni ei kuumene.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Luukku on auki.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sulje luukku ja käynnistä laite uudelleen.</li> </ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Uunin ohjausasetuksia ei ole tehty oikein.</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nollaa uunin asetukset uunin toimintoja kuvaavassa luvussa kerrotulla tavalla.</li> </ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sulake on palanut tai suojakytkin lauennut.</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vaihda sulake tai vapauta suojakytkin. Jos tämä toistuu, ota yhteyttä sähköasentajaan.</li> </ul>   |
| Uunista tulee savua käytön aikana.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kyseessä on ensimmäinen käyttökerta.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lämmittimestä saattaa tulla savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä ei ole vika, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.</li> </ul> |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lämmittimessä on ruokaa.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Anna uunin jäähtyä riittävästi ja poista lämmittimeen tarttunut ruoka.</li> </ul>   |

| Ongelma   | Syy   | Toimenpide   |
|---|---|--|
| Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Uunissa on muovinen tai muu sellainen astia, joka ei kestä kuumuutta.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.</li> </ul>   |
| Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Luukkua on auottu usein valmistuksen aikana.</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> |

## 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 ota se takaisin käyttöön. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen. |
| C-21  |   |  |
| C-22  |   |  |
| C-d0  | <b>Painikeongelma</b><br>Tämä näytetään, kun painiketta pidetään painettuna jonkin aikaa.   | Puhdista painikkeet ja varmista, että niissä tai niiden lähettyvillä ei ole vettä. Sammuta uuni ja yritä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.                   |
| S-01  | <b>Turvakatkaisu</b><br>Uuni on ollut pitkään käytössä tietyssä lämpötilassa.<br>• Alle 105 °C : 16 tuntia<br>• 105–240 °C : 8 tuntia<br>• 245 °C – enimmäislämpötila: 4 tuntia | Kyseessä ei ole vika. Sammuta ja tyhjennä uuni. Yritä sen jälkeen uudelleen tavalliseen tapaan.  |

## Liite

### Laitteen tekniset tiedot

|   |   |
|---|---|
| <b>SAMSUNG</b>  | SAMSUNG   |
| Mallitunniste   | NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB / NV70K1310BS / NV70K1310BB |
| Uunin sisätilan energiatehokkuusindeksi (sisätilan EEI)   | 103,6   |
| Uunin sisätilan energiatehokkuusluokka  | A   |
| Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana tavanomaisessa tilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity) | 0,99 kWh/ohjelma  |
| Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana puhallintilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)        | 0,87 kWh/ohjelma  |
| Sisätilojen määrä   | 1   |
| Sisätilan lämmönlähde (sähkö tai kaasu)   | Sähkö   |
| Sisätilan tilavuus (V)  | 70 l  |
| Uunin tyyppi  | Kalusteuuni   |
| Laitteen paino (M)  | 32,6 kg   |

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

## Muistiinpanoja

### Virransäästövinikit

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

# Muistiinpanoja

---

# Muistiinpanoja

---

## KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

| MAA         | SOITA   | TAI KÄY OSOITTEESSA  |
|-------------|---|--|
| AUSTRIA     | 0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233              | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM     | 02-201-24-18  | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70   | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND     | 030-6227 515  | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00  | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)   | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free   | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710  | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)  | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY      | 815 56480   | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL    | 808 20 7267   | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN       | 0034902172678   | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)   | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)  | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| EIRE        | 0818 717100   | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |

DG68-00768A-00

# Indbygget ovn

## Bruger- og installationsvejledning

NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB /  
NV70K1310BS / NV70K1310BB



**SAMSUNG**

# Indhold

## Brug af denne brugervejledning 3

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning: 3

## Sikkerhedsvejledning 3

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 3

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

Funktionen til automatisk energibesparelse 6

## Installation 6

Medfølgende dele 6

Strømtilslutning 7

Montering i skab 8

## Før du går i gang 9

Startindstillinger 9

Luft fra ny ovn 9

Tilbehør 10

Mekanisk lås 11

## Brug 11

Betjeningspanel 11

Hurtig forvarmning 12

Tilberedningstid 12

Tilberedningstilstande 13

Sådan stoppes tilberedningen 14

Færdigretter 14

## Smart tilberedning 15

Manuel tilberedning 15

Testmåltider 18

## Vedligeholdelse 19

Rengøring 19

Udskiftning 21

## Fejlfinding 22

Kontrolpunkter 22

Informationskoder 24

## Tillæg 24

Produktdaark 24



## 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 udstyret.

Inden du bruger ovnen, 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 personskaade, død og/eller tingsskaade**.

#### ⚠ FORSIGTIG

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **personskaade og/eller tingsskaade**.

#### 📖 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 slutte apparatet til strømforsyningen i overensstemmelse med de relevante sikkerhedsforskrifter.

### Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

#### ▲ ADVARSEL

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

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 fare. (kun modeller med strømkabel)

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

## Sikkerhedsvejledning

Fastgørelsesmetoden er ikke afhængig af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

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

**Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Mindre børn bør holdes på afstand.**

Hvis dette apparat har en 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 ovnen er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risiko for elektrisk stød.**

Brug ikke kraftige, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovnlågen, da disse kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset splintres.

**Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.**

**Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.**

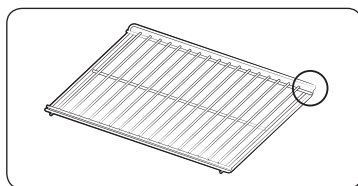
**Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant tilsyn.**

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn uden overvågning. På eksterne overflader kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

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

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

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



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

### ⚠ FORSIGTIG

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den. Dette udstyr må kun tilsluttes til strømforsyningen af en autoriseret elinstallatør. I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.

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

Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.

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

Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.

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

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

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

Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning af mad i husholdninger.

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

Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.

Ovnens overflader bliver varme, når den 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 ovnen fra hovedstrømforsyningen, heller ikke selvom tilberedningen er færdig.

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



## Sikkerhedsvejledning

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



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding. Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding. Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og lovgivningsmæssige forpligtelser, der er produktspecifikke, som f.eks. REACH, på [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

### Funktionen til automatisk energibesparelse

- Hvis brugeren ikke foretager sig noget i et vist tidsrum, mens ovnen kører, holder den op med at køre og går i standbytilstand.

## Installation

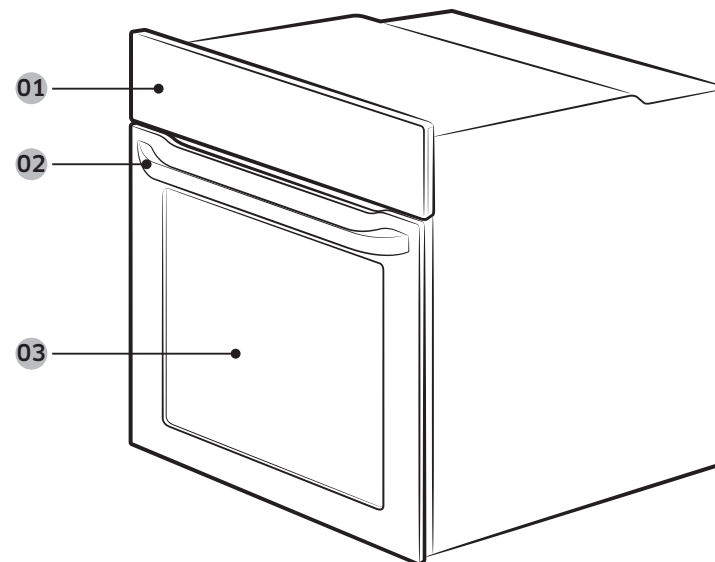
### ⚠ ADVARSEL

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

### Medfølgende dele

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

### Ovn – overblik



01 Betjeningspanel

02 Lågehåndtag

03 Dør

## Tilbehør

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



Rist



Ristindsats \*



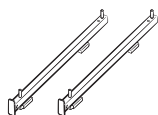
Bageplade \*



Universalplade \*



Ekstra dyb plade \*

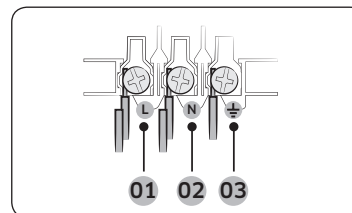


Teleskopskinne \*

## BEMÆRK

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

## 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 mm<sup>2</sup>.

| Mærkestrøm (A) | Minimum tværsnitsareal |
|----------------|------------------------|
| 10 < A ≤ 16    | 1,5 mm <sup>2</sup>    |
| 16 < A ≤ 25    | 2,5 mm <sup>2</sup>    |

Se specifikationer om udgangseffekten på mærkaten på ovnen.

Åbn ovnens bagdæksel med en skruetrækker, og fjern skruerne på ledningsklemmen. Slut derefter strømledningerne til de relevante ledningsforbindelser.

(⏏)-terminalen er designet til jordforbindelse. Tilslut først de gule og grønne ledninger (jording), som skal være længere end de andre. Hvis du bruger en almindelig stikkontakt, skal der være adgang 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.

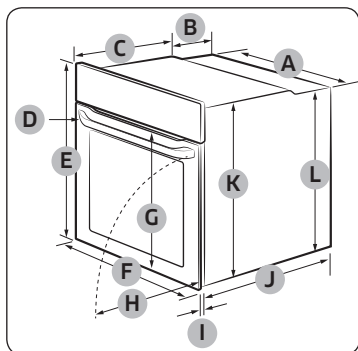


# Installation

## Montering i skab

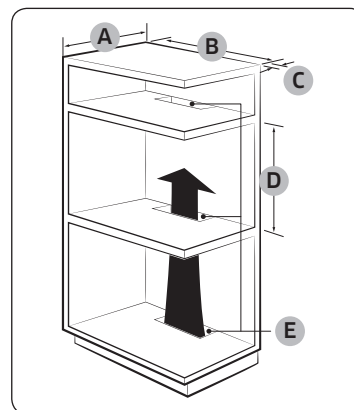
Hvis ovnen skal monteres i et indbygningsskab, skal skabets plastikoverflader og dele med bindemiddel være varmeresistente op til 90 °C, og tilstødende møbler skal være varmeresistente op til 75 °C. Samsung er ikke ansvarlig for skader på møbler, der er opstået som følge af varmeudledning fra ovnen. 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)

|          |          |          |           |
|----------|----------|----------|-----------|
| <b>A</b> | 560      | <b>G</b> | Maks. 506 |
| <b>B</b> | 175      | <b>H</b> | Maks. 494 |
| <b>C</b> | 370      | <b>I</b> | 21        |
| <b>D</b> | Maks. 50 | <b>J</b> | 545       |
| <b>E</b> | 595      | <b>K</b> | 572       |
| <b>F</b> | 595      | <b>L</b> | 550       |

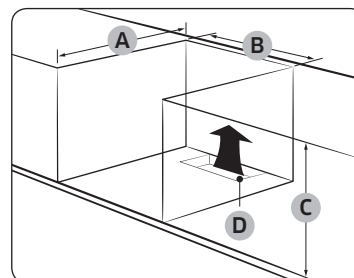


Indbygningsskab (mm)

|          |                      |
|----------|----------------------|
| <b>A</b> | Min. 550             |
| <b>B</b> | Min. 560             |
| <b>C</b> | Min. 50              |
| <b>D</b> | Min. 590 - Maks. 600 |
| <b>E</b> | Min. 460 x Min. 50   |

### BEMÆRK

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



Skab under vask (mm)

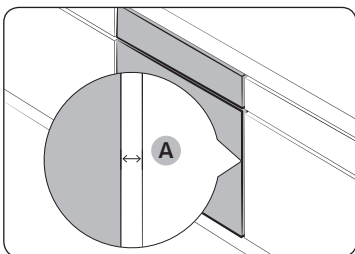
|          |                    |
|----------|--------------------|
| <b>A</b> | Min. 550           |
| <b>B</b> | Min. 560           |
| <b>C</b> | Min. 600           |
| <b>D</b> | Min. 460 x Min. 50 |

### BEMÆRK

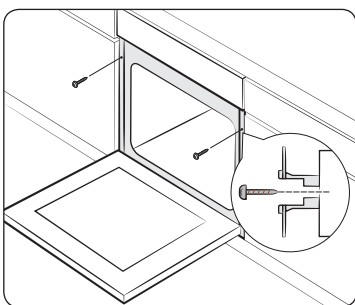
Det indbyggede skab skal have ventilatorer (**D**) for at ventilere varme og cirkulere luften.



## Installation af ovnen



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



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 / til at indstille timen, og tryk derefter på . Minutelementet blinker.



2. Brug knapperne / til at indstille minuttet, og tryk derefter på .



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

### Luft fra ny ovn

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

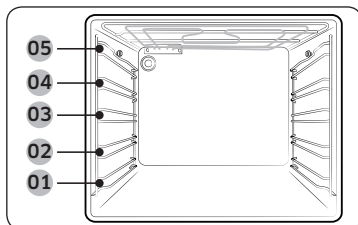
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Kør ovnen med varmluft ved 200 °C eller ved almindelig varme på 200 °C i en time. På denne måde fjernes alle eventuelle produktionsrester i ovnen.
3. Sluk ovnen bagefter.



## Før du går i gang

### Tilbehør

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



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

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

### Grundlæggende brug

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

|                  |  |
|------------------|--|
| Rist             | Risten er beregnet til grill og stegning. Sæt risten på plads med de udstikkende dele (stoppere på begge sider) mod fronten.                                     |
| Ristindsats *    | Ristindsatsen kan anvendes sammen med pladen og forhindrer, at der drypper væsker ned på ovnens bund.  |
| Bageplade *      | Bageplade (dybde: 20 mm) bruges til at bage kager, småkager og andet bagværk. Vend den skrå kant fremad.   |
| Universalplade * | Universalpladen (dybde: 30 mm) bruges til bagning og stegning. Brug risten til at forhindre, at der drypper væske ned på ovnens bund. Vend den skrå kant fremad. |

|                    |  |
|--------------------|--|
| Ekstra dyb plade * | Den ekstra dybe plade (dybde: 50 mm) bruges til stegning med eller uden ristindsats. Vend den skrå kant fremad.  |
| Teleskopskinner *  | Brug teleskopskinnepladen til at indsætte pladen på følgende måde:<br><b>1.</b> Træk skinnepladen ud af ovnen.<br><b>2.</b> Anbring pladen på skinnepladen, og skub skinnepladen ind i ovnen.<br><b>3.</b> Luk ovnlågen. |

### BEMÆRK

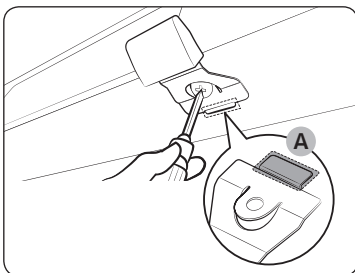
Tilbehør markeret med en stjerne (\*) kan kun fås med visse modeller.





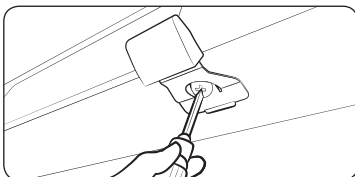
## Mekanisk lås

### Installation



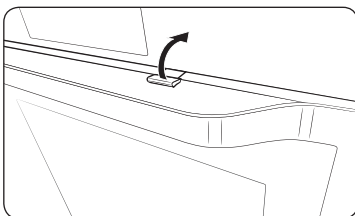
1. Sæt den tynde del **(A)** af den mekaniske lås ind i den tilsvarende spalte på håndtagslåsen som vist.
2. Spænd skruen på håndtagslåsen.

### Afmontering



- Løsn og fjern skruen fra håndtagslåsen.

### Lås/lås op

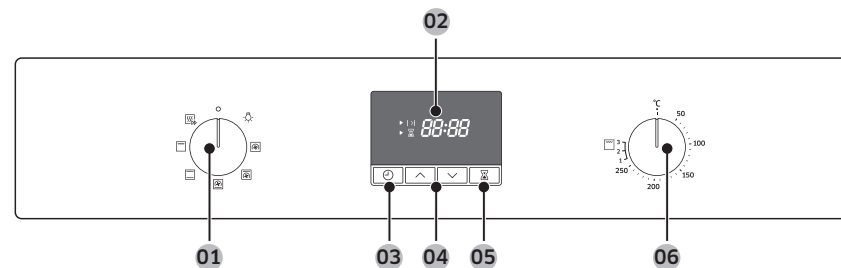


- Åbn lågen ved at løfte håndtagslåsen let, så lågen låses op. Åbn derefter lågen.
- Lås lågen ved blot at lukke lågen. Den mekaniske lås låser automatisk lågen.

## 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.

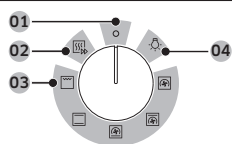


|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>01 Tilstandsvælger</b>     | Tænd for at vælge en tilberedningstilstand eller -funktion.   |
| <b>02 Display</b>             | Viser tidsoplysninger eller en kort beskrivelse af den valgte tilstand.                     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

### BEMÆRK

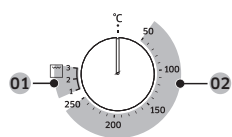
Hvis du trykker på displayet med plastik- eller ovnhandsker på, fungerer det muligvis ikke korrekt.

## Brug



### Tilstandsvælger

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

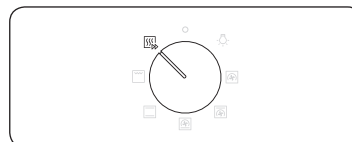


### Værdiknap

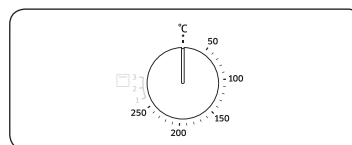
- 01** Effektniveau ved grilning
- 02** Temperaturområde

## Hurtig forvarmning

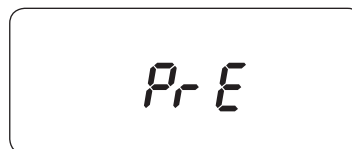
Du kan også forvarme ovnen hurtigt. Dette vil på drastisk vis forkorte din ventetid, indtil forvarmningen er klar. For at gøre dette skal du følge trinnene herunder.



- 1.** Drej funktionsvælgeren 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.

## Tilberedningstid



- 1.** Tryk på
- 2.** Brug knapperne / til at indstille tilberedningstiden, og tryk derefter på . Du kan maksimalt indstille tiden til 23 timer og 59 minutter.

### BEMÆRK

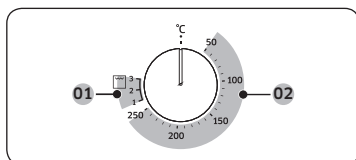
Hvis du vil slette tilberedningstiden, skal du trykke på og derefter indstille tiden til 0:00.

## Tilberedningstilstande



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

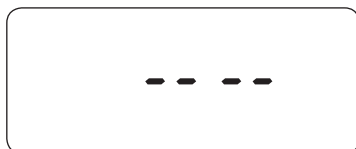
**1.** Drej tilstandsknappen for at vælge en tilberedningstilstand.



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

**01** Grilltilstand

**02** Tilberedningstilstande med undtagelse af Grill



### 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 målefejl.

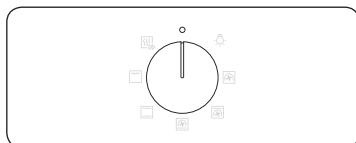
| Tilstand |                       | Anbefalet temperatur (°C) | Anvisninger   |
|----------|-----------------------|---------------------------|---|
|          | Varmluft              | 170                       | Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt af varmluftsblæseren. Brug 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).  |

Brug



# Brug

## Sådan stoppes tilberedningen



Drej tilstandsknappen til **O**, når tilberedningen er i gang.

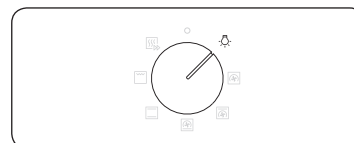
### **BEMÆRK**

Hvis der er varmt inde i ovnen:  
Blæseren kører automatisk, selv efter der er slukket for ovnen, og ovnlyset forbliver tændt indtil ovnen er kølet ned.

## Færdigretter

### Ovnlys

Ovnlyset tændes automatisk, når ovnen går i gang.



For at tænde ovnlyset uden at aktivere ovnen skal du blot dreje tilstandsknappen til **O**.



### **BEMÆRK**

Blæseren starter automatisk, når du vælger ovnlys.

### Børnesikring

For at forhindre ulykker deaktiverer Børnesikring alle kontrolelementer. Børnesikring er kun tilgængelig i tilstandene Slukket eller Ovnlys.



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 . Du kan maksimalt indstille tiden til 23 timer og 59 minutter.

### **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.

### 📖 BEMÆRK

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

### Tilbehørstips

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

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

## Bagning

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

| Mad                                       | Tilbehør                      | Trin | Opvarmningstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|---|-------------------------------|------|-----------------|------------|------------|
| Sandkage                                  | Rist, form, diameter 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      |
| 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      |

## Smart tilberedning

| Mad        | Tilbehør          | Trin | Opvarmningstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|------------|-------------------|------|-----------------|------------|------------|
| Æbletærte  | Rist, form, 20 cm | 2    |                 | 160-170    | 65-75      |
| Kold pizza | Universalplade    | 3    |                 | 180-200    | 5-10       |

### Stegning

| Mad                                 | Tilbehør              | Trin   | Opvarmningstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|-------------------------------------|-----------------------|--------|-----------------|------------|------------|
| <b>Kød (Oksekød/Svinekød/Lam)</b>   |                       |        |                 |            |            |
| Oksemørbrad, 1 kg                   | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 160-180    | 50-70      |
| Benfri kalvemørbrad, 1,5 kg         | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 160-180    | 90-120     |
| Flæsketeg, 1 kg                     | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 200-210    | 50-60      |
| Svinekam, 1 kg                      | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 160-180    | 100-120    |
| Lammekølle på ben, 1 kg             | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 170-180    | 100-120    |
| <b>Fjerkræ (Kylling/And/Kalkun)</b> |                       |        |                 |            |            |
| Kylling, hel 1,2 kg *               | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 205        | 80-100     |
| Kyllingestykker                     | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 200-220    | 25-35      |
| Andebryst                           | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 180-200    | 20-30      |
| Lille kalkun, hel, 5 kg             | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 180-200    | 120-150    |

| Mad                           | Tilbehør              | Trin   | Opvarmningstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|-------------------------------|-----------------------|--------|-----------------|------------|------------|
| <b>Grøntsager</b>             |                       |        |                 |            |            |
| Grøntsager, 0,5 kg            | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 220-230    | 15-20      |
| Halve bagte kartofler, 0,5 kg | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 200        | 45-50      |
| <b>Fisk</b>                   |                       |        |                 |            |            |
| Fiskefilet, bagt              | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 200-230    | 10-15      |
| Stegt fisk                    | Rist + Universalplade | 3<br>1 |                 | 180-200    | 30-40      |

\* Vend, når halvdelen af tiden er gået.

## Grilning

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

| Mad             | Tilbehør                 | Trin   | Opvarmningstype | Temp. | Tid (min.) |
|-----------------|--------------------------|--------|-----------------|-------|------------|
| <b>Brød</b>     |                          |        |                 |       |            |
| Toast           | Rist                     | 5      |                 | 3     | 2-4        |
| Ostetoasts      | Universalplade           | 4      |                 | 1     | 4-8        |
| <b>Oksekød</b>  |                          |        |                 |       |            |
| Steak *         | Rist +<br>Universalplade | 4<br>1 |                 | 3     | 15-20      |
| Burgere *       | Rist +<br>Universalplade | 4<br>1 |                 | 3     | 15-20      |
| <b>Svinekød</b> |                          |        |                 |       |            |
| Koteletter      | Rist +<br>Universalplade | 4<br>1 |                 | 3     | 20-25      |
| Pølser          | Rist +<br>Universalplade | 4<br>1 |                 | 3     | 10-15      |
| <b>Fjerkræ</b>  |                          |        |                 |       |            |
| Kyllingebryst   | Rist +<br>Universalplade | 4<br>1 |                 | 3     | 30-35      |
| Kyllingelår     | Rist +<br>Universalplade | 4<br>1 |                 | 3     | 25-30      |

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

## Frossen færdigret

| Mad                  | Tilbehør       | Trin | Opvarmningstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|----------------------|----------------|------|-----------------|------------|------------|
| Frossen pizza        | Rist           | 3    |                 | 200-220    | 15-25      |
| Frossen lasagne      | Rist           | 3    |                 | 180-200    | 45-50      |
| Frosne ovnpomfritter | Universalplade | 3    |                 | 220-225    | 20-25      |
| Frosne kroketter     | Universalplade | 3    |                 | 220-230    | 25-30      |



# Smart tilberedning

## Testmåltider

I henhold til standard EN 60350-1

### 1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Anvend ikke funktionen Hurtig forvarme. Indsæt altid plader med den skrå kant fremad mod lågen.

| Type                | Tilbehør   | Trin                 | Opvarmningstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|---------------------|--|----------------------|-----------------|------------|------------|
| Små kager           | Universalplade   | 3                    |                 | 170        | 25-30      |
|                     |  | 2                    |                 | 165        | 28-33      |
|                     |  | 1+4                  |                 | 155        | 35-40      |
| Finskrød            | Universalplade   | 1+4                  |                 | 140        | 30-35      |
| Fedtfattig sandkage | Rist + Slip let-springform (diameter 26 cm)                        | 2                    |                 | 160        | 35-40      |
|                     |  | 2                    |                 | 160        | 35-40      |
|                     |  | 1+4                  |                 | 155        | 45-50      |
| Æbletærte           | Rist + 2 slip let-springforme * (diameter 20 cm)                   | 1 placeret diagonalt |                 | 160        | 70-80      |
|                     | Universalplade + Rist + 2 slip let-springforme ** (diameter 20 cm) | 1+3                  |                 | 160        | 80-90      |

\* To kager placeres på risten bagerst 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                | Tilbehør                                      | Trin   | Opvarmningstype | Temp. | Tid (min.)          |
|---------------------|---|--------|-----------------|-------|---------------------|
| Toast af franskbrød | Rist  | 5      |                 | 3     | 1-2                 |
| Burgere * (12 stk.) | Rist + Universalplade (til opsamling af dryp) | 4<br>1 |                 | 3     | 1. 18-22<br>2. 7-10 |

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

### 3. Stegning

| Type          | Tilbehør                                      | Trin   | Opvarmningstype | Temp. (°C) | Tid (min.) |
|---------------|---|--------|-----------------|------------|------------|
| Hel kylling * | Rist + Universalplade (til opsamling af dryp) | 3<br>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 ovnrensmiddel.

### Ovnens ydre

Til rengøring af ovnens yderside, f.eks. låge, håndtag og display, skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand. Aftør med køkkenrulle eller en tør klud.

Fedt og snavs kan sætte sig fast, særligt omkring håndtag, pga. den varme luft, der kommer ud indefra. Det anbefales at rengøre håndtaget efter hver brug.

### Tilbehør

Rengør tilbehøret efter hver brug, og tør det af med et viskestykke.

For at fjerne genstridigt snavs kan tilbehøret lægges i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter, før det vaskes på normal vis.

### Katalytisk emaljeoverflade (kun visse modeller)

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

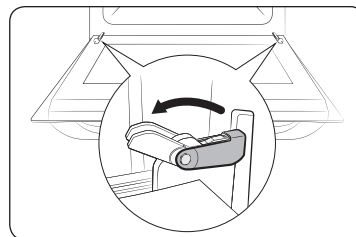
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Rengør ovnen indvendigt.
3. Vælg Varmluft med maks.-temperatur, og køр processen i time.

### Fjernelse af lågen.

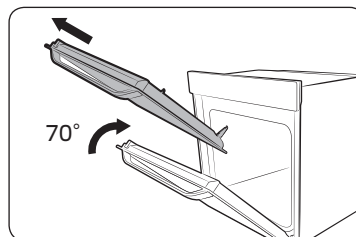
Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner.

### ⚠ FORSIGTIG

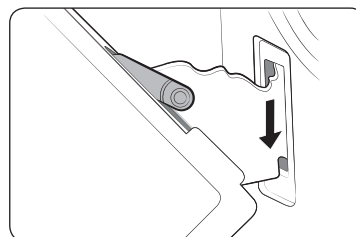
Ovnlågen er tung.



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



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



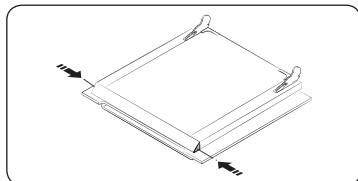
3. Efter rengøring skal du gentage trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge for at montere lågen. Clipsen på hængslet skal lukkes i begge sider.



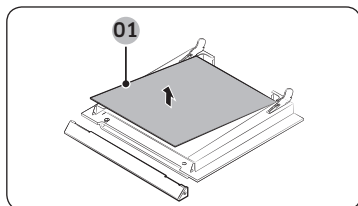
## Vedligeholdelse

### Fjernelse af lågeglasset

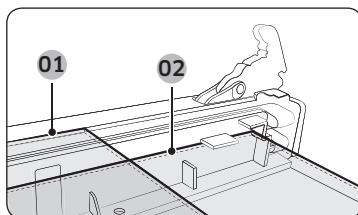
Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Disse lag kan fjernes til rengøring.



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



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



01 Glas 1

01 Glas 1

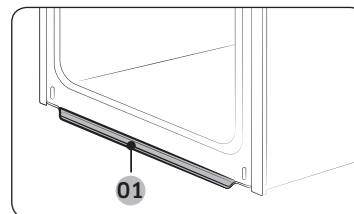
02 Glas 2

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

### ⓘ BEMÆRK

Ved samling af inderglas 1, skal du anbringe print i nedadgående retning.

### Vandopsamler



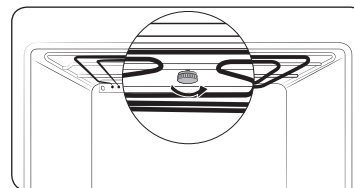
01 Vandopsamler

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

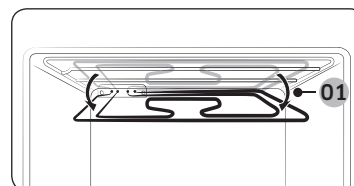
### ⚠ ADVARSEL

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

### Rengøring af loftet (afhænger af model)

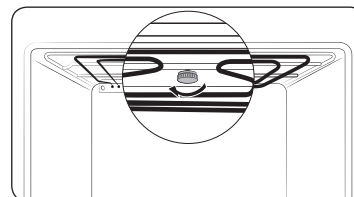


1. Du kan sænke grillelementet som hjælp, når du rengør ovnens loft. Fjern den runde møtrik ved at dreje den mod uret, mens du holder på grillelementet.



01 Ca. 12°

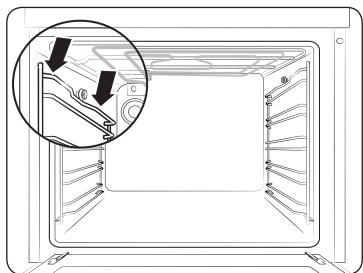
2. Grillelementets front hælder nedad, og grillelementet kan ikke tages ud af ovnen. Tryk ikke grillelementet ned, grillelementet kan blive deformet.



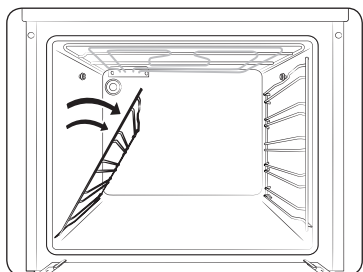
3. Når du er færdig med rengøringen, skal du løfte grillelementet tilbage til dets originale niveau og dreje den runde møtrik med uret



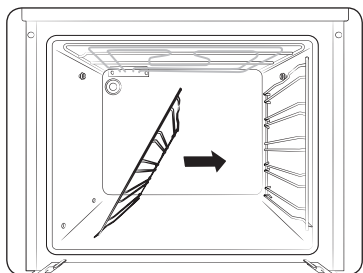
## Afmontering af sideskinner (afhænger af model)



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



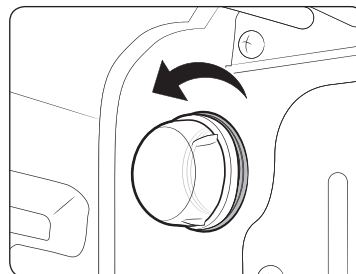
2. Drej sideskinnen ca. 45°.



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

## Udskiftning

### Pærer



1. Fjern glasdækslet ved at dreje det 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 strømskikket 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. | • Der sidder noget fast mellem knapperne           | • Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.                                    |
|  | • Berøringsfølsom model: Der er fugt på ydersiden  | • Aftør fugten, og prøv igen.  |
|  | • Låsefunktionen er aktiveret                      | • Kontrollér, om låsefunktionen er aktiveret.                                  |
| Tiden vises ikke.                          | • Strømmen er ikke sat til                         | • Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.                                       |
| Ovnen fungerer ikke.                       | • Strømmen er ikke sat til                         | • Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.                                       |
| Ovnen stopper, mens den er i brug.         | • Strømskiftet er ikke sat i                       | • Tilslut strømmen igen.   |
| Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.    | • Tilberedningen tager meget lang tid              | • Lad ovnen nedkøle efter langvarig tilberedning.                              |
|  | • Blæseren fungerer ikke                           | • Lyt efter lyden fra blæseren.  |
|  | • Ovnen er monteret et sted uden god ventilation   | • Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet. |
|  | • Der bruges flere strømskifte i samme stikkontakt | • Brug ét stik.  |
| Der er ikke strøm til ovnen.               | • Strømmen er ikke sat til                         | • Kontrollér, om strømmen er tilsluttet.                                       |

| Problem  | Årsag  | Handling  |
|--|--|---|
| Ovnens yderside er for varm under tilberedning.    | • Ovnen er monteret et sted uden god ventilation   | • Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.  |
| Lågen kan ikke åbnes ordentligt.                   | • Der sidder madrester fast mellem lågen og ovnens inderside   | • Rengør ovnen grundigt, og åbn derefter lågen igen.  |
| Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes. | • Lampen tænder og slukker igen  | • Lampen slukker automatisk efter en vis periode for at spare strøm. Du kan tænde det igen ved at trykke på lysknappen. |
|  | • Lampen er dækket af fremmedlegemer under madlavning.   | • Rengør ovnen indvendigt, og kontrollér derefter igen.   |
| Der kan forekomme elektriske stød på ovnen.        | • Strømforsyningen er ikke jordet korrekt<br>• Du bruger et stik uden jording  | • Kontrollér, at strømforsyningen er jordet korrekt.  |
| Der drypper vand.                                  | • Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl i produktet. | • Lad ovnen 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.                       | • Lysstyrken skifter alt efter ændringer i udgangseffekten.  | • Ændringer i udgangseffekten under madlavning er ikke fejl, så du skal ikke være bekymret.                             |



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

| Problem                                 | Årsag   | Handling  |
|---|---|---|
| Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lågen åbnes ofte under tilberedning</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> |



## 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  | <b>Knapfejl</b><br>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.<br>Sluk ovnen, og prøv igen. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.   |
| S-01  | <b>Sikkerhedsafbryder</b><br>Ovnen har været i brug ved en indstillet temperatur i lang tid.<br>• Under 105 °C - 16 timer<br>• Fra 105 °C til 240 °C - 8 timer<br>• Fra 245 °C til maks. - 4 timer | Dette er ikke en systemfejl. Sluk ovnen, og fjern fødevarerne. Prøv derefter igen.  |

## Tillæg

### Produktdataark

|  |   |
|--|---|
| <b>SAMSUNG</b>   | <b>SAMSUNG</b>  |
| Modelidentifikation  | NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB / NV70K1310BS / NV70K1310BB |
| Indeks for energieffektivitet pr. ovnrum (EEI ovnrum)  | 103,6   |
| Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum   | A   |
| Nødvendigt energiforbrug til opvarmning af en standardiseret mængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn med et program i konventionel tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EF elektrisk ovnrum) | 0,99 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) | 0,87 kWh/program  |
| Antal ovnrum   | 1   |
| Opvarmningskilde pr. ovnrum (elektricitet eller gas)   | elektricitet  |
| Rumfang pr. ovnrum (V)   | 70 L  |
| Ovnstype   | Indbygget   |
| Enhedens vægt (M)  | 32,6 kg   |

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



## Memo

### Tips til energibesparelse

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

# Memo

---



# Memo

---

## SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

| LAND        | RING  | ELLER BESØG OS ONLINE PÅ   |
|-------------|---|--|
| AUSTRIA     | 0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233              | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM     | 02-201-24-18  | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70   | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND     | 030-6227 515  | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00  | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)   | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free   | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710  | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)  | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY      | 815 56480   | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL    | 808 20 7267   | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN       | 0034902172678   | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)   | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)  | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| EIRE        | 0818 717100   | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |

DG68-00768A-00

# Built-in Oven

---

## User & Installation manual

NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB /  
NV70K1310BS / NV70K1310BB

---



**SAMSUNG**

# Contents

|  |           |                        |           |
|--|-----------|------------------------|-----------|
| <b>Using this manual</b>   | <b>3</b>  | <b>Cooking smart</b>   | <b>15</b> |
| The following symbols are used in this User Manual:                        | 3         | Manual cooking         | 15        |
| <b>Safety instructions</b>   | <b>3</b>  | Test Dishes            | 18        |
| Important safety precautions   | 3         | <b>Maintenance</b>     | <b>19</b> |
| Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) | 6         | Cleaning               | 19        |
| Auto energy saving function  | 6         | Replacement            | 21        |
| <b>Installation</b>  | <b>6</b>  | <b>Troubleshooting</b> | <b>22</b> |
| What's included  | 6         | Checkpoints            | 22        |
| Power connection   | 7         | Information codes      | 24        |
| Cabinet mount  | 8         | <b>Appendix</b>        | <b>24</b> |
| <b>Before you start</b>  | <b>9</b>  | Product data sheet     | 24        |
| Initial settings   | 9         |                        |           |
| New oven smell   | 9         |                        |           |
| Accessories  | 10        |                        |           |
| Mechanical lock  | 11        |                        |           |
| <b>Operations</b>  | <b>11</b> |                        |           |
| Control panel  | 11        |                        |           |
| Fast preheat   | 12        |                        |           |
| Cooking time   | 12        |                        |           |
| Cooking modes  | 13        |                        |           |
| To stop cooking  | 14        |                        |           |
| Convenience  | 14        |                        |           |

## 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.

## Safety instructions

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.

**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.**

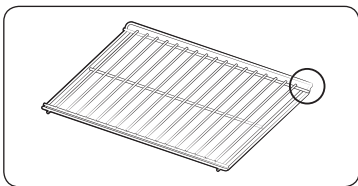
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. 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.



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

### ⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.



## Safety instructions

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



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

### 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

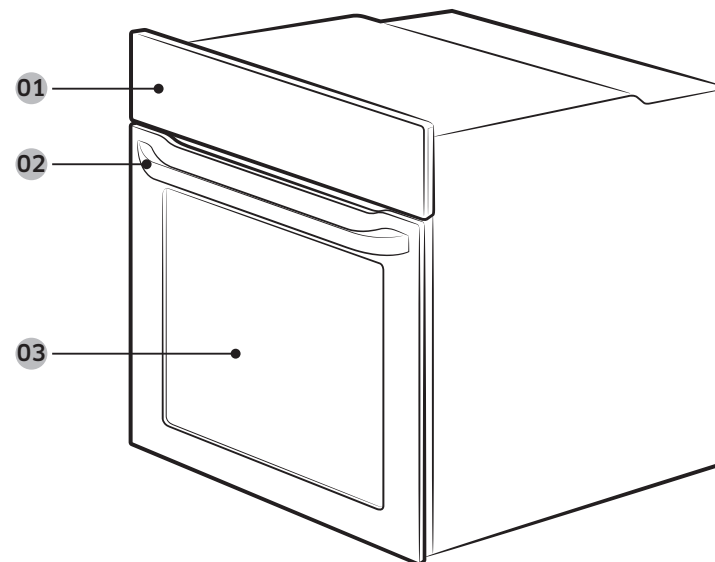
### ⚠ WARNING

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 \*



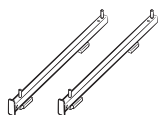
Baking tray \*



Universal tray \*



Extra-deep tray \*

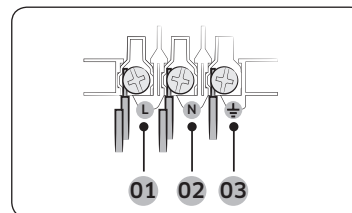


Telescopic rail \*

### NOTE

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

## 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 mm<sup>2</sup>.

| Rated current(A) | Minimum cross-sectional area |
|------------------|------------------------------|
| 10 < A ≤ 16      | 1.5 mm <sup>2</sup>          |
| 16 < A ≤ 25      | 2.5 mm <sup>2</sup>          |

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

### WARNING

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



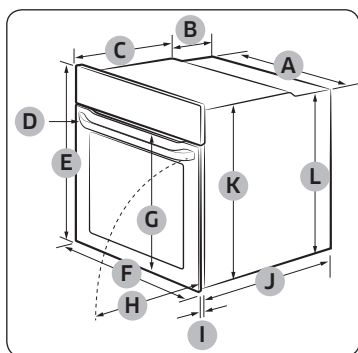
# Installation

## 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.

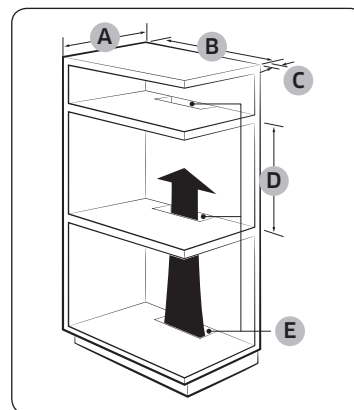
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

### Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

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

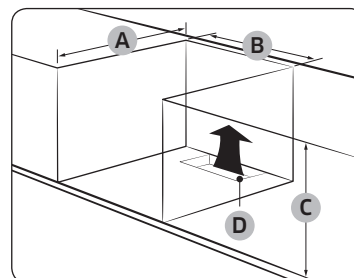


Built-in cabinet (mm)

|          |                     |
|----------|---------------------|
| <b>A</b> | Min. 550            |
| <b>B</b> | Min. 560            |
| <b>C</b> | Min. 50             |
| <b>D</b> | Min. 590 - Max. 600 |
| <b>E</b> | Min 460 x Min. 50   |

### NOTE

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



Under-sink cabinet (mm)

|          |                   |
|----------|-------------------|
| <b>A</b> | Min. 550          |
| <b>B</b> | Min. 560          |
| <b>C</b> | Min. 600          |
| <b>D</b> | Min 460 x Min. 50 |

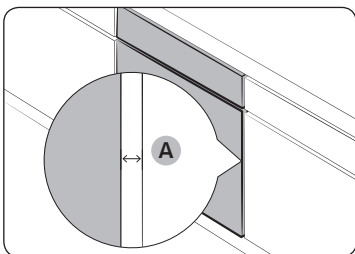
### NOTE

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

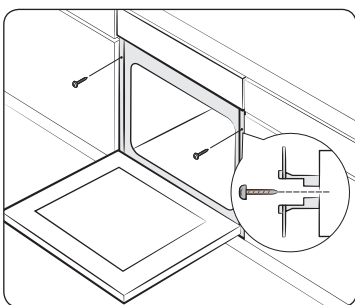




## Mounting the oven



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



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.

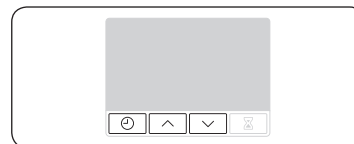
### **NOTE**




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  /  buttons to set the hour, and then press . The minute element blinks.



2. Use the  /  buttons to set the minute, and then press .



To change the current time after this initial setting, hold down  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.

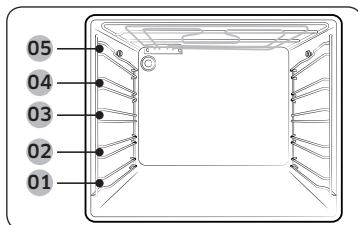




## Before you start

### Accessories

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



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

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| 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:<br><b>1.</b> Stretch the rail plate out from the oven.<br><b>2.</b> Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven.<br><b>3.</b> Close the oven door. |

#### NOTE

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

### Basic use

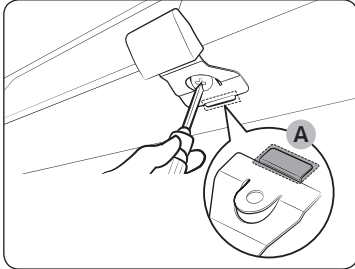
For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

|                    |   |
|--------------------|---|
| 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. |



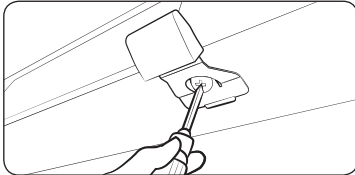
## Mechanical lock

### Installation



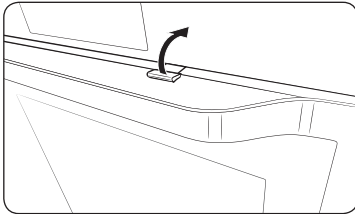
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

### Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

### Lock/unlock

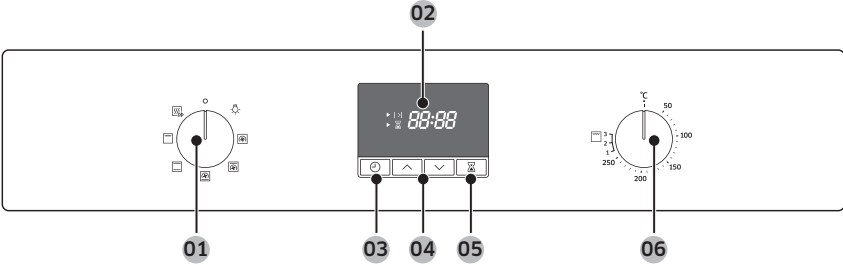


- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

## 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.

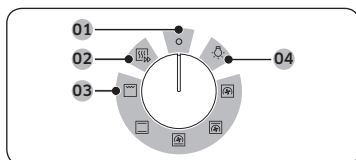


|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>01 Mode selector</b>       | Turn to select a cooking mode or function.  |
| <b>02 Display</b>             | Shows time information or a brief description of the selected mode.                     |
| <b>03 Cooking Time/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

### NOTE

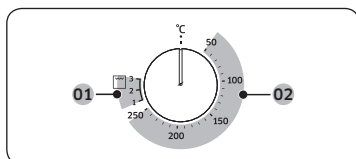
Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

## Operations



### Mode selector

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

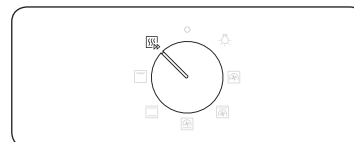


### Value dial

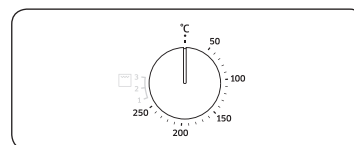
- 01** Power level for grilling
- 02** Temperature range

## Fast preheat

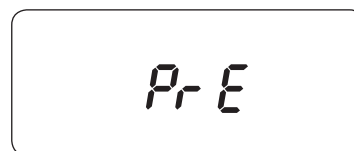
Optionally, you can fast preheat the oven. This will significantly shorten your waiting time until the preheating is done. To do this, follow the steps below.



- 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

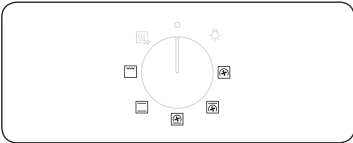


- 1.** Press
- 2.** Use the / buttons to set the cooking time, and then press . You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

### NOTE

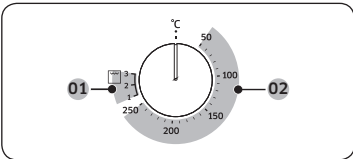
If you want to clear the cooking time, press , and then set the time to 0:00.

Cooking modes

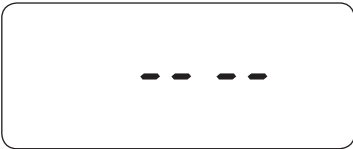


It is recommended to insert food in the oven after preheating is complete. This will help obtain best result.

1. Turn the mode selector to choose a cooking mode.



- 01 Grill mode
- 02 Cooking modes except for Grill



NOTE

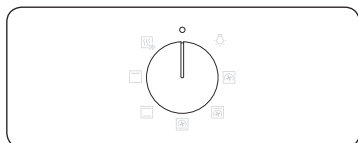
If you select the Grill function and set the temperature between 50 °C and 250 °C, or if you select Normal Cooking mode and set the temperature between Grill 1 and 3, you are asked to reset the temperature with message(as shown on the left) and a beep. The exact temperature inside the oven can be measured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



# Operations

## To stop cooking



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

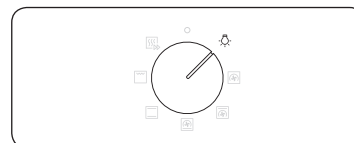
### NOTE


If inside the oven is hot:  
Even after turning off the oven, the cooling fan automatically runs and the oven light stays on until the oven cools down.

## Convenience

### Oven light

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



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



### NOTE

The cooling fan automatically runs when you select the oven light.

### Child lock

To prevent accidents, Child lock disables all controls. Child lock is available only in Off or Oven light mode.



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 .
- You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

### 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.

### 📄 NOTE

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

### Accessory tips

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



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

## Baking










We recommend to preheat the oven for best results.





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

## Cooking smart

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

### Roasting









| Food                                | Accessory                  | Level  | Type of heating   | Temp. (°C) | Time (min.) |
|-------------------------------------|----------------------------|--------|---|------------|-------------|
| <b>Meat(Beef/Pork/Lamb)</b>         |                            |        |   |            |             |
| Sirloin of beef, 1 kg               | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |    | 160-180    | 50-70       |
| Boned loin of veal, 1.5 kg          | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |    | 160-180    | 90-120      |
| Pork roast, 1 kg                    | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |    | 200-210    | 50-60       |
| Joint of pork, 1 kg                 | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |    | 160-180    | 100-120     |
| Leg of lamb on the bone, 1 kg       | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |   | 170-180    | 100-120     |
| <b>Poultry(Chicken/Duck/Turkey)</b> |                            |        |   |            |             |
| Chicken, Whole, 1.2 kg*             | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |  | 205        | 80-100      |
| Chicken pieces                      | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |  | 200-220    | 25-35       |
| Duck breast                         | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |  | 180-200    | 20-30       |
| Small turkey, Whole, 5 kg           | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |  | 180-200    | 120-150     |

| Food                        | Accessory                  | Level  | Type of heating   | Temp. (°C) | Time (min.) |
|-----------------------------|----------------------------|--------|---|------------|-------------|
| <b>Vegetables</b>           |                            |        |   |            |             |
| Vegetables, 0.5 kg          | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |  | 220-230    | 15-20       |
| Baked potato halves, 0.5 kg | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |  | 200        | 45-50       |
| <b>Fish</b>                 |                            |        |   |            |             |
| Fish fillet, baked          | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |  | 200-230    | 10-15       |
| Roast fish                  | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 |  | 180-200    | 30-40       |

\* Turnover after half of time.





## Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using large grill function.

| Food               | Accessory                  | Level  | Type of heating   | Temp. | Time (min.) |
|--------------------|----------------------------|--------|---|-------|-------------|
| Bread              |                            |        |   |       |             |
| Toast              | Wire rack                  | 5      |    | 3     | 2-4         |
| Cheese toast       | Universal tray             | 4      |    | 1     | 4-8         |
| Beef               |                            |        |   |       |             |
| Steak*             | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 |    | 3     | 15-20       |
| Burgers*           | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 |    | 3     | 15-20       |
| Pork               |                            |        |   |       |             |
| Pork chops         | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 |    | 3     | 20-25       |
| Sausages           | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 |    | 3     | 10-15       |
| Poultry            |                            |        |   |       |             |
| Chicken, breast    | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 |   | 3     | 30-35       |
| Chicken, drumstick | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 |  | 3     | 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      | Wire rack      | 3     |  | 200-220    | 15-25       |
| Frozen lasagne    | Wire rack      | 3     |  | 180-200    | 45-50       |
| Frozen oven chips | Universal tray | 3     |  | 220-225    | 20-25       |
| Frozen croquettes | Universal tray | 3     |  | 220-230    | 25-30       |



# Cooking smart

## Test Dishes

According to standard EN 60350-1

### 1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

| Type of food        | Accessory  | Level               | Type of heating | Temp. (°C) | Time (min.) |
|---------------------|--|---------------------|-----------------|------------|-------------|
| Small cakes         | Universal tray   | 3                   |                 | 170        | 25-30       |
|                     |  | 2                   |                 | 165        | 28-33       |
|                     |  | 1+4                 |                 | 155        | 35-40       |
| Shortbread          | Universal tray   | 1+4                 |                 | 140        | 30-35       |
| Fatless sponge cake | Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)                        | 2                   |                 | 160        | 35-40       |
|                     |  | 2                   |                 | 160        | 35-40       |
|                     |  | 1+4                 |                 | 155        | 45-50       |
| Apple pie           | Wire rack + 2 Spring form cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)                   | 1 placed diagonally |                 | 160        | 70-80       |
|                     | Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm) | 1+3                 |                 | 160        | 80-90       |

\* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

\*\* Two cakes are arranged in the centre 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. | Time (min.)                                   |
|-----------------------|---|--------|-----------------|-------|---|
| White bread toast     | Wire rack                                       | 5      |                 | 3     | 1-2   |
| Beef burgers* (12 ea) | Wire rack + Universal tray (to catch drippings) | 4<br>1 |                 | 3     | 1 <sup>st</sup> 18-22<br>2 <sup>nd</sup> 7-10 |

\* 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<br>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.

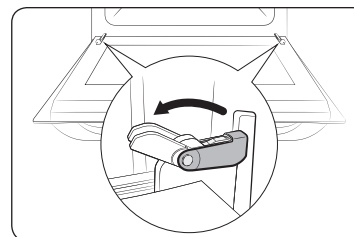
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

## Door removal

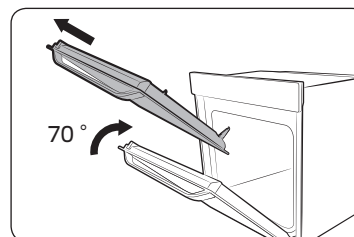
For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

### ⚠ CAUTION

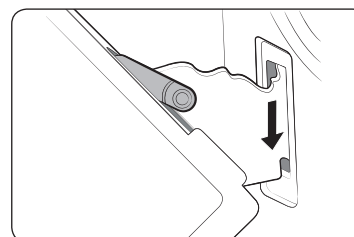
The oven door is heavy.



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



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



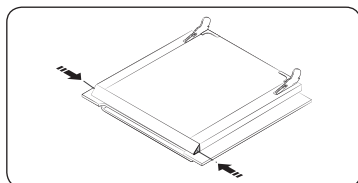
3. After cleaning, for attaching the door repeat the 1 and 2 steps in reverse order. The clip on the hinge should be closed on both side.



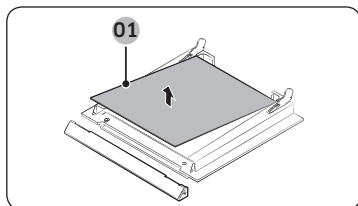
# Maintenance

## Door Glass Removal

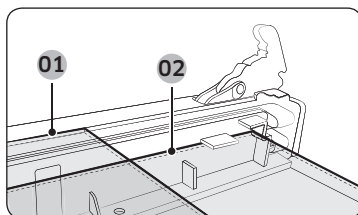
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



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



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



01 Glass 1

01 Glass 1

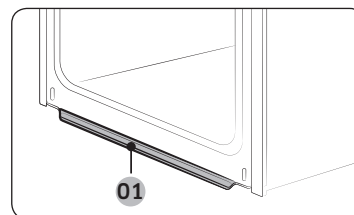
02 Glass 2

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

### NOTE

When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

## Water collector



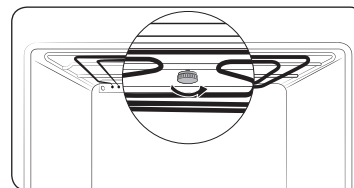
01 Water collector

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

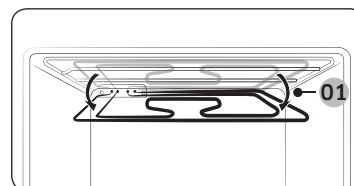
### WARNING

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

## Cleaning the ceiling (depending on model)

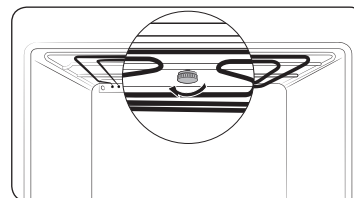


1. You can let down the grill heater and it is helpful for cleaning the ceiling of the oven.  
Remove the nut circular by turning it anticlockwise while holding the grill heater.



01 Approx. 12 °

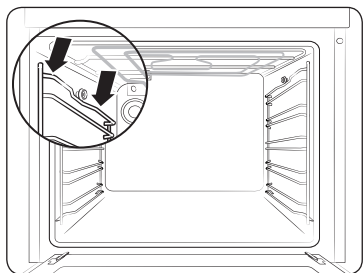
2. The front of the grill heater inclines downwards and the grill heater can not be removed out of the oven. Do not press the grill heater down, the grill heater can be deformed.



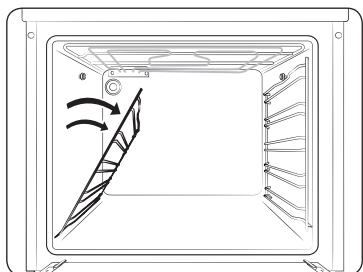
3. When cleaning has been done, lift the grill heater back to its original level and turn the nut circular clockwise



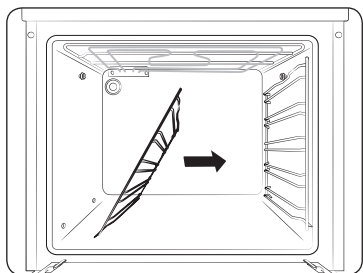
### Detaching the side runners (depending on model)



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



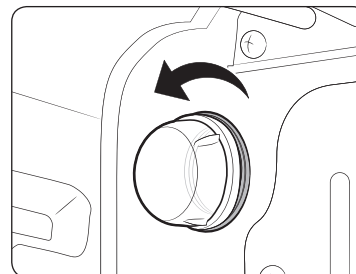
2. Rotate the side runner by approximately 45 °.



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

### 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. | • If there is foreign matter caught between the buttons        | • Remove the foreign matter and try again.                   |
|   | • Touch model: if there is moisture on the exterior            | • Remove the moisture and try again.                         |
|   | • If the lock function is set                                  | • Check whether the lock function is set.                    |
| The time is not displayed.              | • If there is no power supplied                                | • Check whether there is power supplied.                     |
| The oven does not work.                 | • If there is no power supplied                                | • Check whether there is power supplied.                     |
| The oven stops while in operation.      | • If it is unplugged from the power socket                     | • Reconnect the power.                                       |
| The power turns off during operation.   | • If continuous cooking takes a long time                      | • After cooking for a long time, let the oven cool.          |
|   | • If the cooling fan does not work                             | • Listen for the sound of the cooling fan.                   |
|   | • If the oven is installed in a place without good ventilation | • Keep the gaps specified in the product installation guide. |
|   | • When using several power plugs in the same socket            | • Use a single plug.   |
| There is no power to the oven.          | • If there is no power supplied                                | • Check whether there is power supplied.                     |

| Problem  | Cause   | Action   |
|--|---|--|
| The oven exterior is too hot during operation. | • If the oven is installed in a place without good ventilation  | • Keep the gaps specified in the product installation guide.   |
| The door cannot be opened properly.            | • If there is food residue stuck between the door and product interior                                | • Clean the oven well and then open the door again.  |
| The interior light is dim or does not turn on. | • If the lamp turns on and then off   | • The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the lamp button. |
|  | • If the lamp is covered by foreign matter during cooking   | • Clean the inside of the oven and then check.   |
| Electric shock occurs on the oven.             | • If the power supply is not properly grounded<br>• If you are using a socket without grounding       | • Check whether the power supply is properly grounded.   |
| There is water dripping.                       | • There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction. | • 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.         | • The brightness changes depending on power output changes.   | • Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.  |





| Problem  | Cause   | Action  |
|--|---|---|
| Cooking is finished, but the cooling fan is still running. | <ul style="list-style-type: none"> <li>The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>This is not a product malfunction, so there is no need to worry.</li> </ul>  |
| The oven does not heat.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>If the door is open</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Close the door and restart.</li> </ul>   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>If oven controls are not correctly set</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.</li> </ul>  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.</li> </ul>   |
| Smoke comes out during operation.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>During initial operation</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>If there is food on the heater</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.</li> </ul>   |
| There is a burning or plastic smell when using the oven.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>If using plastic or other containers that are not heat-resistant</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Use glass containers suitable for hot temperatures.</li> </ul>   |

| Problem                          | Cause  | Action  |
|----------------------------------|--|---|
| The oven does not cook properly. | <ul style="list-style-type: none"> <li>If the door is often opened during cooking</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> |



## 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.<br>If the problem is not fixed, please contact a service centre. |
| C-21 |  |  |
| C-22 |  |  |
| C-d0 | <b>Button problem</b><br>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 | <b>Safety shutoff</b><br>Oven has continued operating at a set temperature for an extended time.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Under 105 °C - 16 hours</li> <li>From 105 °C to 240 °C - 8 hours</li> <li>From 245 °C to Max - 4 hours</li> </ul> | This is not a system failure. Turn off the oven and remove food. Then, try again normally.   |

## Appendix

### Product data sheet

| SAMSUNG  | SAMSUNG   |
|--|---|
| Model identification   | NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB / NV70K1310BS / NV70K1310BB |
| Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)  | 103.6   |
| Energy Efficiency Class per cavity   | A   |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC <sub>electric cavity</sub> ) | 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 <sub>electric cavity</sub> )   | 0.87 kWh/cycle  |
| Number of cavities   | 1   |
| Heat source per cavity (electricity or gas)  | electricity   |
| Volume per cavity (V)  | 70 L  |
| Type of oven   | Built-in  |
| Mass of the appliance(M)   | 32.6 kg   |

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

## Memo

### Energy saving tips

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

Memo

# Memo

---

## QUESTIONS OR COMMENTS?

| COUNTRY     | CALL  | OR VISIT US ONLINE AT  |
|-------------|---|--|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM     | 02-201-24-18  | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70   | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND     | 030-6227 515  | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00  | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)   | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free   | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710  | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)  | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY      | 815 56480   | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL    | 808 20 7267   | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN       | 0034902172678   | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)   | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)  | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| EIRE        | 0818 717100   | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |

DG68-00768A-00