

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV75A657*** / NV75A6549**



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel	3	Autres fonctions	25
Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation :	3	Paramètres système	26
Consignes de sécurité	3	Commande intelligente	26
Précautions importantes relatives à la sécurité	3	Cuisiner intelligemment	27
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	6	Cuisson manuelle	27
Fonction d'économie d'énergie automatique	6	Programmes cuisson auto	32
Installation	6	Essais de plats	38
Accessoires fournis	6	Collection des recettes de cuisson automatique	39
Branchement électrique	7	Entretien	42
Montage dans un meuble	8	Nettoyage	42
Avant de commencer	11	Remplacement	44
Paramétrage initial	11	Dépannage	45
Horloge	11	Points à contrôler	45
Odeur du four neuf	11	Codes d'information	47
Mécanisme de sécurité intelligent	11	Caractéristiques techniques	48
Accessoires	12	Annexe	49
Verrouillage mécanique (modèles applicables uniquement)	12	Fiche technique de l'appareil	49
Mode double cuisson	13	Annonce de logiciel de source libre (open source)	50
Opérations	13		
Tableau de commande	13		
Paramètres communs	14		
Modes de cuisson	16		
Plages de réglage de la température en mode Double cuisson	20		
Pour arrêter la cuisson	21		
Fonction spéciale	22		
Cuisson auto	22		
Nettoyage	23		

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles et/ou des dégâts matériels**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures et/ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

Précautions importantes relatives à la sécurité

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le dispositif de sectionnement doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Consignes de sécurité

La méthode de fixation indiquée ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. Pour les appareils utilisant le processus de nettoyage par pyrolyse, certains animaux (en particulier les oiseaux) peuvent être sensibles aux fumées et aux variations de température locale causées par le processus de nettoyage par pyrolyse. Pendant ce processus, l'appareil doit donc être déplacé dans un endroit approprié bien ventilé.

Aérez la pièce pendant et après le processus de nettoyage par pyrolyse.

La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

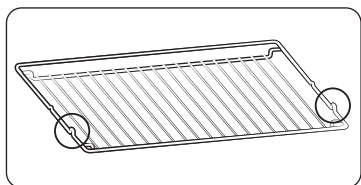
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.



Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant de sorte que celle-ci maintienne le support pour les charges importantes.

⚠ ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un centre de dépannage SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage. Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur ou en phase vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement)

Si la cartouche est fissurée ou cassée, ne l'utilisez pas et contactez le centre de dépannage le plus proche. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement)

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèche-frite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

AVERTISSEMENT : ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.



Consignes de sécurité

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable. Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage. Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Fonction d'économie d'énergie automatique

- Si l'utilisateur n'effectue aucune saisie pendant un certain temps lorsque l'appareil est en marche, ce dernier cesse de fonctionner et passe en état de veille.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

Installation

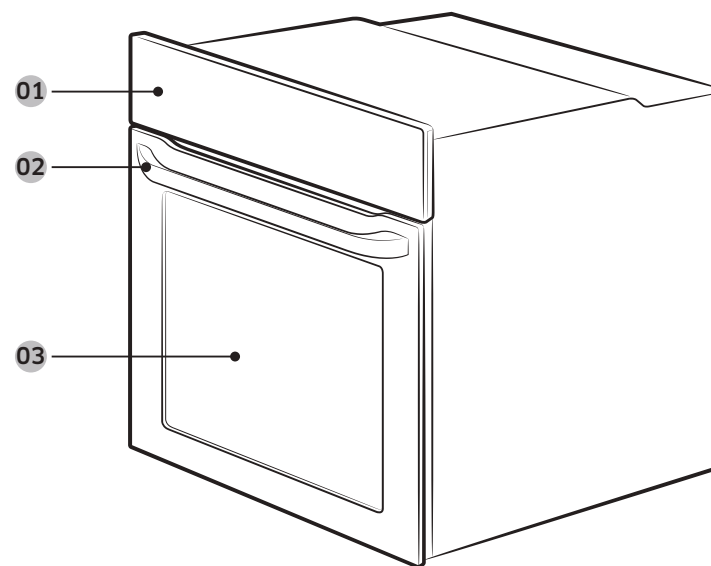
⚠ AVERTISSEMENT

Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande

02 Poignée de la porte

03 Porte



Accessoires

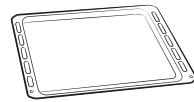
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



Grille métallique



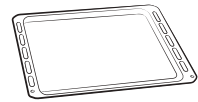
Grille métallique pour plateau *



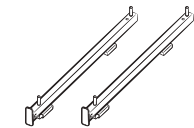
Plaque à pâtisserie *



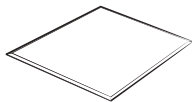
Plateau universel *



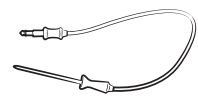
Plateau très profond *



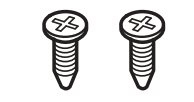
Rail télescopique *



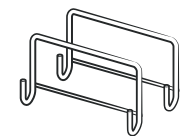
Plaque séparatrice



Sonde thermique *



2 vis (M4 L25)

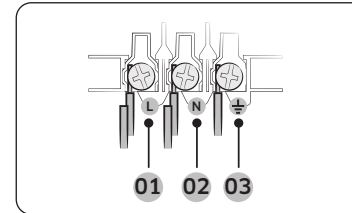


Poignée d'installation

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Branchement électrique



- 01 MARRON ou NOIR
- 02 BLEU ou BLANC
- 03 JAUNE et VERT

Branchez le cordon du four dans une prise électrique. Si une prise de type à fiches n'est pas disponible en raison des limitations de courant autorisées, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec un espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées. Utilisez un cordon d'alimentation d'une longueur suffisante qui prend en charge la spécification H05 RR-F ou H05 VV-F, min. 1,5 à 2,5 mm².

Courant nominal (A)	Section minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Vérifiez les spécifications de puissance sur l'étiquette collée sur le four.

Ouvrez le capot arrière du four à l'aide d'un tournevis, et retirez les vis sur le bornier. Puis, connectez les fils d'alimentation sur les bornes correspondantes.

La borne (⏚) est conçue pour la mise à la terre. Branchez tout d'abord les fils jaune et vert (de mise à la terre), qui doivent être plus longs que les autres. Si vous utilisez une prise de type à fiches, celle-ci doit demeurer accessible lorsque le four est installé. Samsung ne sera pas tenue responsable d'accidents provoqués par une absence de mise à la terre ou une mise à la terre défectueuse.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

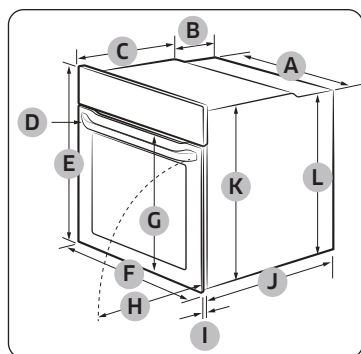
Installation

Montage dans un meuble

Si le four est installé dans un meuble encastrable, ce dernier doit posséder des surfaces en plastique et des parties adhésives résistant à une température maximale de 90 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four.

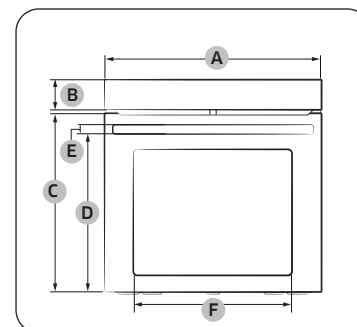
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



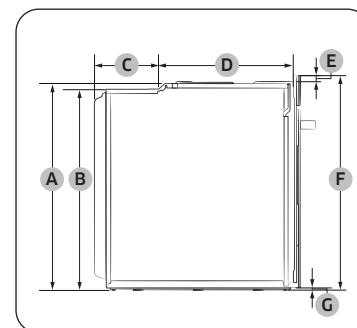
Four (mm)

A	560	G	506 maximum
B	177	H	494 maximum
C	372	I	21
D	50 maximum	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



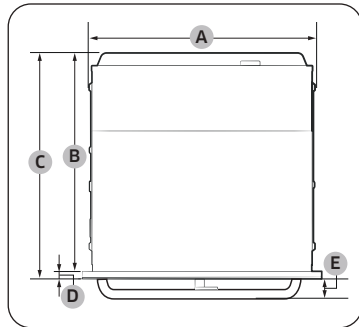
Four (mm)

A	595	D	458,5
B	85	E	25
C	500	F	445



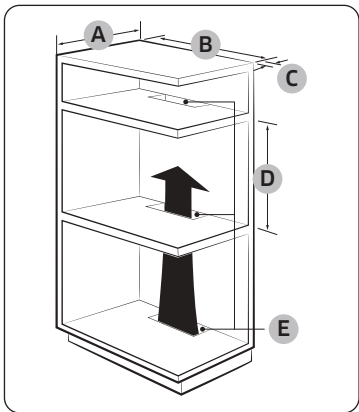
Four (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Four (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50 maximum
C	570		

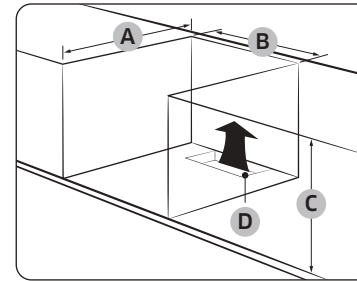


Meuble encastré (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	50 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération (E) pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.

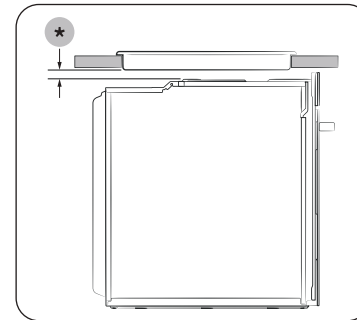


Meuble sous évier (mm)

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

REMARQUE

- Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération (D) pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.
- La hauteur minimum requise (C) est pour l'installation du four seul.

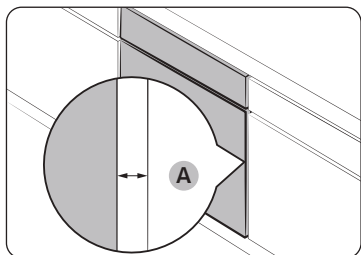


Installation avec une table de cuisson
 Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis (*).

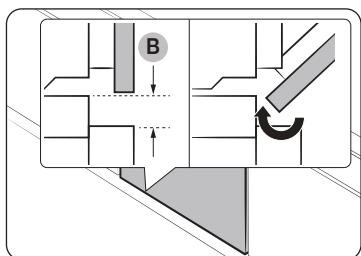


Installation

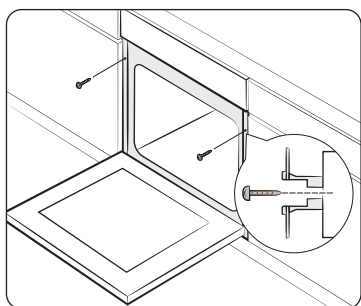
Montage du four



Assurez-vous de laisser un interstice (A) d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.



Ménagez un espace d'au moins 3 mm (B) de sorte que la porte puisse s'ouvrir et se fermer parfaitement.



Placez le four dans le meuble et fixez-le fermement des deux côtés en utilisant 2 vis.

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériau d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirer le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

AVERTISSEMENT

Le four nécessite une ventilation pour un fonctionnement normal. N'obstruez en aucun cas les orifices de ventilation.

REMARQUE

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.



Avant de commencer

Paramétrage initial

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran First Use Guide (Guide de première utilisation) apparaît. Suivez les instructions affichées à l'écran et l'écran First Use Guide (Guide de première utilisation) ne réapparaîtra pas.

Une fois que vous avez effectué toutes les étapes de l'écran First Use Guide (Guide de première utilisation), la date et l'heure par défaut (12:00 Jan 1) apparaissent à l'écran. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure et la date actuelles.

Horloge

Il est important de régler l'heure correctement afin de garantir le bon fonctionnement automatique de l'appareil.



Réglage de l'heure de l'horloge

1. Appuyez sur
2. Sélectionnez **Heure prévue** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Réglez l'heure actuelle à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
(Heures, minutes, puis AM (Matin)/PM (Après-midi) si nécessaire)

Réglage de la date

1. Appuyez sur
2. Sélectionnez **Date prévue** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Réglez la date actuelle à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**. (Mois, jour, puis année)

Réglage du format heure

1. Appuyez sur
2. Sélectionnez **Format heure** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner le format 12 h ou 24 h, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

Vous ne pouvez pas modifier l'heure de l'horloge si le four est en marche.

Odeur du four neuf

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four pour retirer l'odeur du four neuf.

1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Cuisson par convection à 200 °C ou Cuisson traditionnelle à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

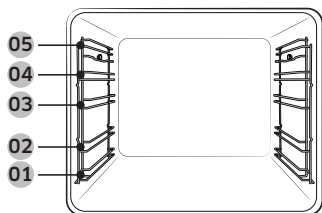
Mécanisme de sécurité intelligent

Si vous ouvrez la porte alors que le four est en marche, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four continuera de fonctionner normalement, car il ne s'agit pas d'une défaillance du système.

Avant de commencer

Accessoires

Lors de la première utilisation, nettoyez les accessoires minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.



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

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau *	La grille métallique pour plateau est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et d'autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel *	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.

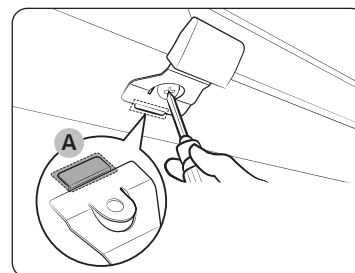
Plateau très profond *	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : <ol style="list-style-type: none"> 1. Étirez la plaque des rails hors du four. 2. Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four. 3. Fermez la porte du four.
Plaque séparatrice	La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux zones. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice comme plateau.
Sonde thermique *	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

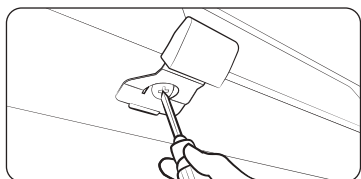
Verrouillage mécanique (modèles applicables uniquement)

Installation



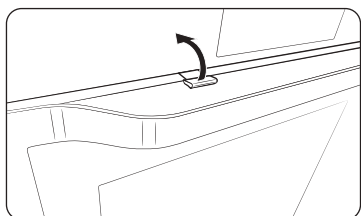
1. Insérez la partie fine (A) du verrouillage mécanique dans l'orifice correspondant de la poignée de verrouillage, comme indiqué.
4. Serrez la vis sur la poignée de verrouillage.

Démontage



- Desserrez et retirez la vis au niveau de la poignée de verrouillage.

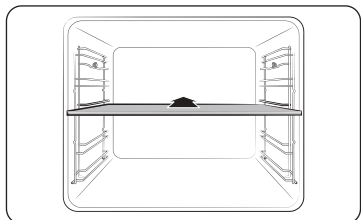
Verrouillage/Déverrouillage



- Pour ouvrir la porte, soulevez légèrement la poignée de verrouillage pour déverrouiller la porte. Ensuite, ouvrez la porte.
- Pour verrouiller la porte, fermez simplement la porte. Le verrouillage mécanique verrouille automatiquement la porte.

Mode double cuisson

Vous pouvez utiliser les zones supérieure et inférieure pour faire cuire deux recettes différentes, ou choisir simplement une seule zone pour la cuisson.



Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones. Le four détecte la plaque séparatrice et active la zone supérieure par défaut.

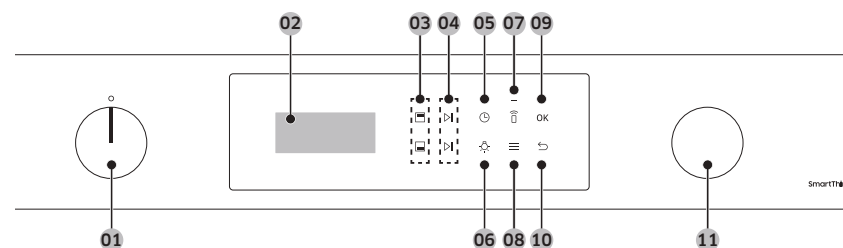
REMARQUE

La disponibilité du mode Double cuisson dépend de la recette. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** dans ce manuel.

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01 Molette de sélection du mode	Tournez la Molette de sélection du mode pour allumer le panneau de commande ou pour sélectionner la fonction ou le mode de cuisson de votre choix.
02 Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
03 Sélecteur de zone supérieure/inférieure	Vous pouvez sélectionner la zone supérieure ou inférieure à contrôler. Les boutons correspondants deviennent actifs lorsque vous insérez la plaque séparatrice dans le four.
04 Marche/Arrêt	Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou arrêter le fonctionnement du four. Pendant la cuisson, maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour annuler. En mode Double cuisson, utilisez le bouton du haut pour la zone supérieure et le bouton du bas pour la zone inférieure.
05 Durée de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
06 Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.



Opérations

07 Commande intelligente	Activez ou désactivez la fonction Commande intelligente. REMARQUE La fonction Connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
08 Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options. Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour voir les paramètres du système.
09 OK	Sélectionnez la valeur actuelle.
10 Précédent	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent ou pour annuler la cuisson.
11 Molette de sélection de la valeur	Tournez la Molette de sélection de la valeur pour ajuster la valeur de réglage pour l'élément que vous avez sélectionné. Tournez-la vers la droite pour augmenter la valeur, ou vers la gauche pour la diminuer.

REMARQUE

Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'affichage peut ne pas se faire correctement.

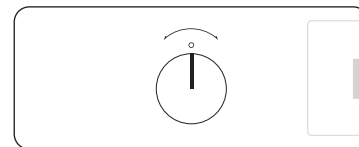
Paramètres communs

Il est fréquent de changer la température par défaut et/ou la durée de cuisson parmi tous les modes de cuisson. Suivez les étapes ci-dessous pour régler la température et/ou la durée de cuisson pour le mode de cuisson sélectionné.

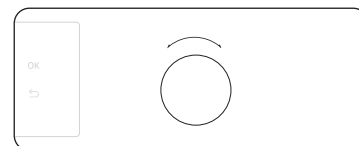
Mode le plus utilisé et température

- L'ordre par défaut des modes de cuisson changera automatiquement après 10 utilisations du four. La liste des modes de cuisson sera organisée du mode le plus utilisé au mode le moins utilisé, afin que vous puissiez rapidement sélectionner le mode de cuisson que vous utilisez le plus.
- La température par défaut d'un mode de cuisson changera automatiquement si vous avez utilisé plus de 3 fois une température spécifique pour ce mode de cuisson.

Mode et température



1. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour choisir un mode ou une fonction.
- La température par défaut du mode sélectionné apparaît.



2. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour régler la température souhaitée.



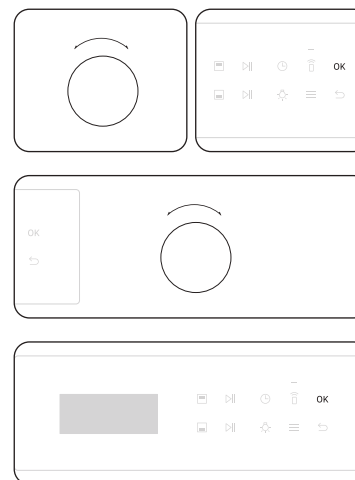
3. Appuyez sur **OK** ou sur **▶▶** pour commencer.



REMARQUE

- Pour modifier la température réglée, tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour régler la température souhaitée, puis appuyez sur **OK** ou sur **▶||**.
- La température exacte à l'intérieur du four peut être mesurée à l'aide d'un thermomètre agréé et de la méthode définie par un établissement agréé. Si d'autres thermomètres sont utilisés, cela peut entraîner une erreur de mesure.

Durée de cuisson



1. Sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température.
- Reportez-vous à la section « **Mode et température** » pour obtenir des instructions détaillées.
2. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Régler le temps de cuisson**, puis appuyez sur **OK**.
- Sinon, vous pouvez aussi appuyer sur **⌚** pour régler la durée de cuisson.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour régler la durée souhaitée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

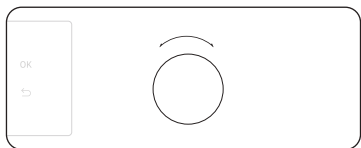
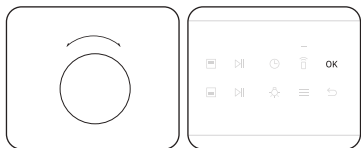
REMARQUE

- Vous pouvez cuire sans régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence la cuisson aux températures réglées sans informations de temps, et vous devrez arrêter le four manuellement.
- Pour modifier la durée de cuisson réglée, appuyez sur **⌚** et suivez les étapes ci-dessus.


Opérations

Heure de fin de cuisson

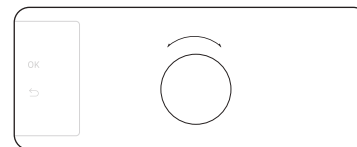
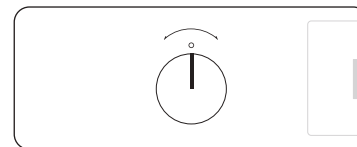
1. Sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température.
- Reportez-vous à la section « **Mode et température** » pour obtenir des instructions détaillées.
2. Réglez la durée de cuisson.
- Reportez-vous à la section « **Durée de cuisson** » pour obtenir des instructions détaillées.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner « **Prêt à (heure)** », puis appuyez sur **OK**.
4. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour régler l'heure de fin souhaitée.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.





REMARQUE

- Vous pouvez faire cuire sans régler l'heure de fin si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence immédiatement la cuisson aux températures réglées et arrête la cuisson une fois que la durée de cuisson souhaitée est écoulée.
- Pour modifier l'heure de fin, appuyez sur  et suivez les étapes ci-dessus.

Modes de cuisson



1. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.
3. Après avoir réglé le mode, la température et la durée de cuisson, tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Régler préchauf. rapide**. Ensuite, activez l'option.
- L'option Préchauffage rapide peut ne pas être disponible pour certains modes de cuisson.

Le four commence le préchauffage avec l'icône Préchauffage  ou l'icône Préchauffage rapide , jusqu'à ce que la température interne atteigne la température cible.

Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant disparaît en émettant un signal sonore.





Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.





REMARQUE

Vous pouvez modifier la durée de cuisson et/ou la température pendant la cuisson.



Description des modes de cuisson

Les modes de cuisson marqués d'un astérisque (*) sont disponibles pour le préchauffage rapide et sont désactivés pour les températures réglées à moins de 100 °C.

Mode		Plage de température (°C)				Température suggérée (°C)
		Unique	Double			
			Supérieur	Inférieur	Double	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.				
	Classique	* 30-250	-	-	-	180
		La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.				
	Chaleur supérieure + Convection	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes).				
	Chaleur inférieure + Convection	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.				

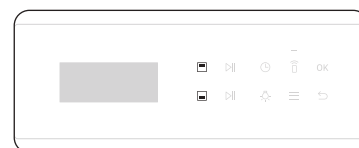
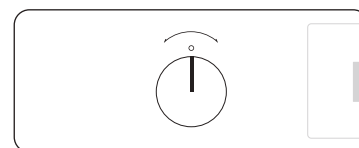
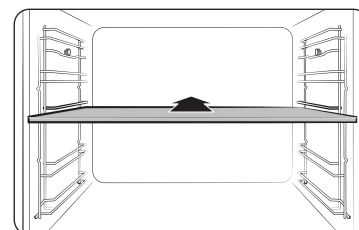
Mode		Plage de température (°C)				Température suggérée (°C)
		Unique	Double			
			Supérieur	Inférieur	Double	
	Chaleur inférieure	100-230	-	40-250	40-250	150
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.				
	Rôtissage Professionnel	80-200	-	-	-	160
		Le Rôtissage Professionnel lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.				
	Convection Éco	30-250	-	-	-	160
		Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage. REMARQUE Le mode de chauffage Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.				
	Grand gril	100-270	40-250	-	40-250	220
		Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).				





Opérations

Mode	Plage de température (°C)				Température suggérée (°C)
	Unique	Double			
		Supérieur	Inférieur	Double	
 Gril Éco	100-270	-	-	-	220
	Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.				
 Gril ventilation	100-250	-	-	-	180
	Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.				

Mode double cuisson

Vous pouvez utiliser la plaque séparatrice fournie pour diviser l'enceinte de cuisson en zones supérieure et inférieure. Cela permet aux utilisateurs d'activer deux modes de cuisson différents simultanément, ou de choisir simplement l'une des zones pour la cuisson.



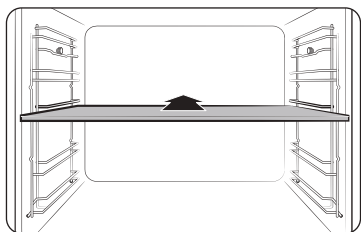
1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones.
2. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner le mode de cuisson. Vous pouvez sélectionner le mode Gril, Convection ou Chaleur supérieure + Convection sur la zone supérieure, et le mode Convection, Chaleur inférieure + Convection ou Chaleur inférieure sur la zone inférieure.
3. Appuyez sur  pour sélectionner la zone supérieure, ou sur  pour sélectionner la zone inférieure. Le bouton  permet d'activer la zone sélectionnée.
4. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.
5. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK**. Le four commence le préchauffage avec l'icône  jusqu'à ce que la température interne atteigne la température cible. Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

REMARQUE

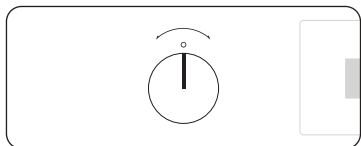
La disponibilité du mode Double cuisson dépend du mode de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** dans ce manuel.

Mode double cuisson (mode Gril)

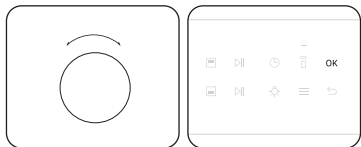
Griller en utilisant le mode Double cuisson est utile pour les petites quantités afin d'économiser de l'énergie. Par défaut, seule l'option Grand gril est disponible dans la zone supérieure, car le four utilise uniquement l'élément chauffant supérieur.



1. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour activer le mode Double cuisson.



2. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner **Grand gril**, puis appuyez sur **OK**.
- Les modes Gril Éco et Gril ventilation ne sont pas disponibles en mode Double cuisson.

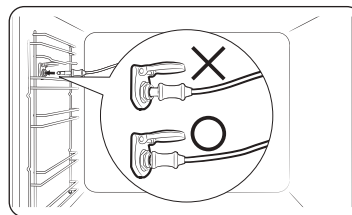
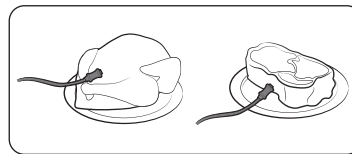


3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour régler la température souhaitée, puis appuyez sur **OK**.

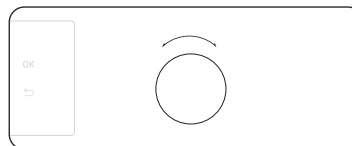
Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande pendant la cuisson. Lorsque la température atteint la valeur cible, le four s'arrête et achève la cuisson.

- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.



1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson et une température.
2. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.
3. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur le mur du côté gauche. Assurez-vous que le voyant Sonde thermique insérée est allumé lorsque le connecteur de la sonde est branché.



4. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** (molette de droite) pour régler la température interne de la viande.



5. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson. Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.



Opérations

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas la sonde thermique avec un accessoire pointu.
- Lorsque la cuisson est terminée, la sonde thermique devient très chaude. Pour éviter toute brûlure, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

📄 REMARQUE

Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, le voyant du mode actuel clignote. Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.

Plages de réglage de la température en mode Double cuisson

Vous pouvez utiliser simultanément les zones supérieure et inférieure pour des opérations de cuisson différentes.

En mode Double cuisson, la plage de températures d'une zone est affectée par les réglages de température de l'autre zone. Par exemple, la cuisson au gril dans la zone supérieure sera limitée par le fonctionnement de la zone inférieure en termes de températures de cuisson. Cependant, une zone limite ses réglages de température entre un minimum de 40 et un maximum de 250.



Si Supérieur est réglé sur (°C)	La zone inférieure est limitée à (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Si Inférieur est réglé sur (°C)	La zone supérieure est limitée à (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250



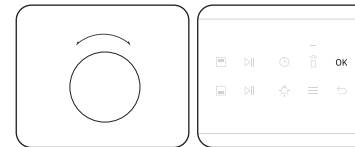
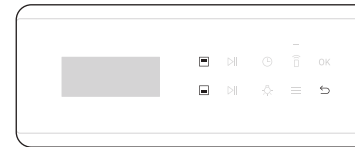
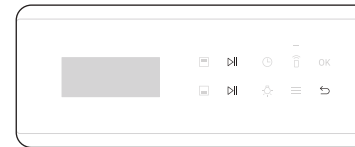
Pour arrêter la cuisson










- Une fois que la cuisson est en cours, vous pouvez tourner la **Molette de sélection du mode** sur la position «  » pour éteindre le four. Toutefois, pour éviter toute manipulation accidentelle, le four ne s'éteindra pas immédiatement. Si vous tournez la **Molette de sélection du mode** sur «  » par erreur, vous disposez de 3 secondes pour la tourner sur sa position d'origine.
- Vous pouvez appuyer sur  pour mettre la cuisson en pause, ou vous pouvez maintenir le bouton  enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter et annuler la cuisson.
- Sinon, vous pouvez aussi appuyer sur , utiliser la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Oui**, puis appuyer sur **OK** pour annuler la cuisson.

Pour arrêter la cuisson dans une seule zone

Suivez ces instructions pour arrêter la cuisson en mode Double cuisson.



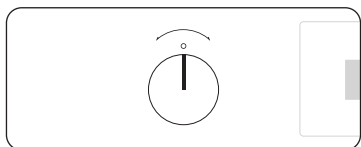
- Vous pouvez appuyer sur  pour mettre la cuisson en pause, ou vous pouvez maintenir le bouton  enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter et annuler la cuisson.
 - Appuyez sur le bouton  du haut pour la zone supérieure et sur le bouton  du bas pour la zone inférieure.
- Sinon, vous pouvez aussi suivre les instructions ci-dessous.
 1. Appuyez sur  pour sélectionner la zone supérieure ou sur  pour sélectionner la zone inférieure. Ensuite, appuyez sur .
 2. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Oui**, puis appuyez sur **OK** pour annuler la cuisson.



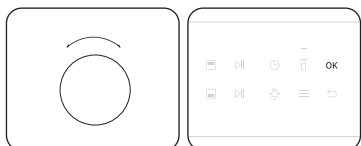
Opérations

Fonction spéciale

Fonctions supplémentaires qui vont accroître votre expérience de cuisine. Les fonctions spéciales ne sont pas disponibles en mode Double cuisson.



1. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner **Fonction spéciale**.



2. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner une fonction, puis appuyez sur **OK**.
3. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.

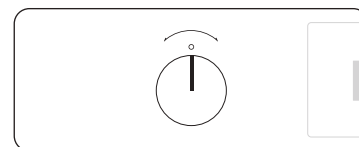


4. Appuyez sur **OK** pour démarrer la fonction.

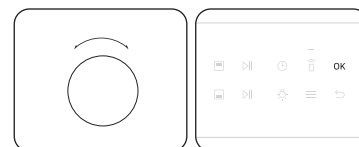
Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
Conserver au chaud	40-100	60	Utilisez ce mode uniquement pour maintenir au chaud des aliments qui viennent juste d'être cuits.
Chauffe-assiette	30-80	50	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud.
Décongélation	30-60	30	Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, faire cuire des aliments, des fruits, un gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

Cuisson auto

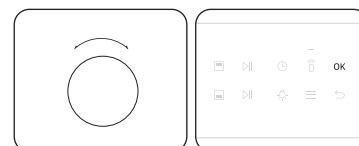
Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 50 recettes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner **Cuisson auto**.



2. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner un programme, puis appuyez sur **OK**.



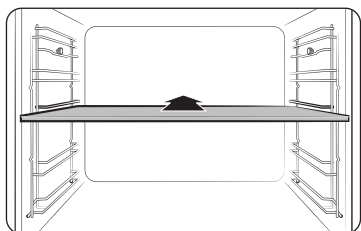
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner une taille de portion. La plage de poids dépend du programme.
4. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

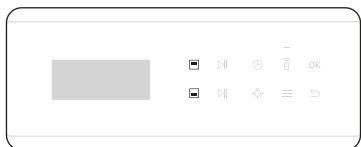
- Certains des éléments dans les programmes Cuisson auto incluent le préchauffage. Pour ces éléments, la progression du préchauffage est affichée. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti. Ensuite, appuyez sur **OK** pour démarrer le programme Cuisson auto.
- Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** dans ce manuel.



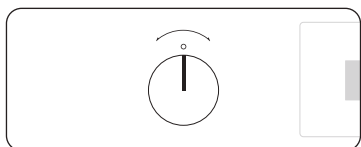
Mode double cuisson



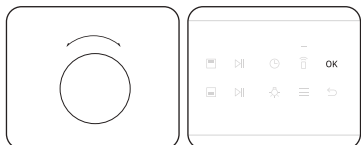
1. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour activer le mode Double cuisson.



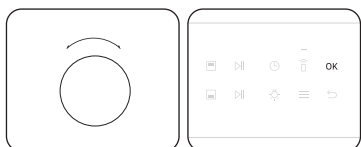
2. Appuyez sur pour sélectionner la zone supérieure ou sur pour sélectionner la zone inférieure.
Le bouton permet d'activer la zone sélectionnée.



3. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner **Cuisson auto**.



4. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner un programme pour la zone sélectionnée, puis appuyez sur **OK**.



5. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner une taille de portion. La plage de poids dépend du programme.
6. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Cuisiner intelligemment dans ce manuel.

Nettoyage

Deux modes de nettoyage sont mis à votre disposition. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel. La durée restante s'affiche à l'écran pendant ce processus.

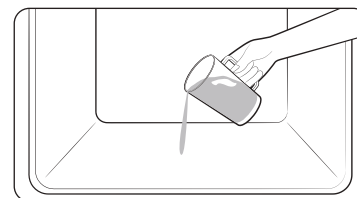
Fonction	Consignes
Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
Pyrolyse *	Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel. 1 h 50 min / 2 h 10 min(d) / 2 h 30 min

REMARQUE

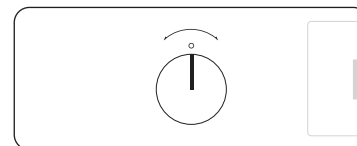
La fonction accompagnée d'un astérisque (*) est disponible uniquement pour les modèles NV75A657***.

Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.

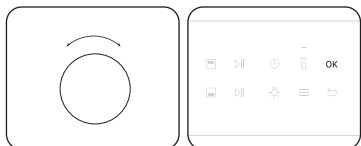


1. Versez 400 ml ($\frac{3}{4}$ de pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



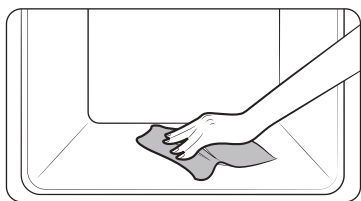
2. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner **Nettoyage**.
- Cette étape ne s'applique qu'aux modèles NV75A657***.

Opérations



3. Tournez la **Molette de sélection du mode** (ou la **Molette de sélection de la valeur** pour les modèles NV75A657***) pour sélectionner **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur **OK** pour commencer le nettoyage.

La fonction de nettoyage vapeur dure 26 minutes.



4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.

📄 REMARQUE

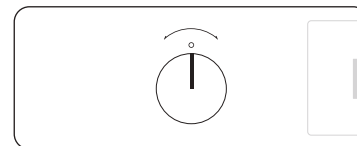
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Si le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Pyrolyse

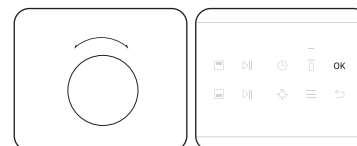
Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

📄 REMARQUE

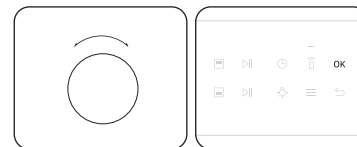
La fonction Pyrolyse est disponible uniquement pour les modèles NV75A657***.



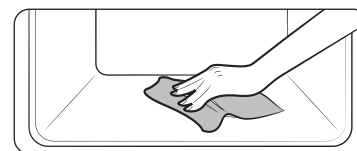
1. Retirez tous les accessoires, y compris les rails latéraux, et enlevez à la main les grosses impuretés à l'intérieur du four. Sinon, elles peuvent générer des flammes lors du cycle de nettoyage et entraîner un incendie.
2. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner **Nettoyage**.



3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Pyrolyse**, puis appuyez sur **OK**.



4. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner une durée de nettoyage parmi 3 niveaux : 1 h 50 min, 2 h 10 min et 2 h 30 min.
5. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.



6. Une fois terminé, patientez jusqu'à ce que le four refroidisse puis nettoyez le long des bords de la porte à l'aide d'un chiffon humide.




ATTENTION

- Ne touchez pas le four car il devient très chaud pendant le cycle.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Une fois que le cycle est terminé, ne mettez pas hors tension lorsque le ventilateur de refroidissement est en train de refroidir le four.


REMARQUE

- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires peuvent être déformés à cause des températures élevées à l'intérieur du four.

Autres fonctions

Menu	Description
Minuterie	Vous pouvez régler la minuterie.
Verrouiller	Vous pouvez verrouiller le panneau de commande.
Mes modes	Vous pouvez modifier la liste des modes de cuisson.
Veille écr.	Vous pouvez ajuster le délai d'expiration de l'écran.
Régler l'heure	Vous pouvez régler l'heure actuelle.  REMARQUE Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous en page 11.
Régler la date	Vous pouvez régler la date actuelle.  REMARQUE Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous en page 11.
Format heure	Vous pouvez régler le format de l'heure entre le format 12 heures ou 24 heures.  REMARQUE Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous en page 11.
Son	Vous pouvez activer ou désactiver le son (signaux sonores) du four.


Minuterie

1. Appuyez sur , puis sur **OK**.
2. Sélectionnez **Minuterie** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Réglez la minuterie (heures et minutes) à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
4. Appuyez sur **OK** pour lancer la minuterie.
5. Si vous souhaitez mettre en pause, annuler ou modifier la minuterie, appuyez sur **OK** ou tournez la **Molette de sélection de la valeur**.

Verrouiller

1. Appuyez sur , puis sur **OK**.
2. Sélectionnez **Verrouiller** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Si vous souhaitez déverrouiller le panneau de commande, laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes.

Mes modes

1. Appuyez sur , puis sur **OK**.
2. Sélectionnez **Mes modes** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK** pour sélectionner ou désélectionner des modes.
4. Appuyez sur  ou sur  pour enregistrer.
5. Sélectionnez **Enregistrer** pour enregistrer les modifications.

Veille écr.

1. Appuyez sur , puis sur **OK**.
2. Sélectionnez **Veille écr.** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner le délai souhaité.
4. Appuyez sur **OK** pour enregistrer les modifications.


Son

1. Appuyez sur , puis sur **OK**.
2. Sélectionnez **Son** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Activé** ou **Désactivé**.
4. Appuyez sur **OK** pour enregistrer les modifications.




Opérations

Paramètres système


Laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour modifier les divers paramètres de votre four. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Paramètre du système	Description
Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
Langue	Vous pouvez sélectionner une langue.
Mes favoris	Cette fonction mémorise et stocke les paramètres de cuisson.
Mode démo	Utilisé par les détaillants à des fins de démonstration uniquement.
Reset	Vous permet de réinitialiser vos paramètres. (Autres fonctions, Paramètres système)


Wi-Fi / Mes favoris / Mode démo

1. Laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis appuyez sur **OK**.
2. Sélectionnez le menu souhaité à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Activé** ou **Désactivé**.
4. Appuyez sur **OK** pour enregistrer les modifications.

Langue

1. Laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis appuyez sur **OK**.
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyez sur **OK** pour enregistrer les modifications.



Reset

1. Laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis appuyez sur **OK**.
2. Sélectionnez **Reset** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Reset** ou **Annuler**.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Commande intelligente

Pour utiliser la fonction Commande intelligente du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions exécutées par l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé à un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

Procédure de connexion du four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran pour connecter votre four.
3. Une fois le processus terminé, l'icône  située sur l'écran de votre four et l'application confirmeront que la connexion a été établie.
4. Si l'icône  n'apparaît pas, suivez les instructions affichées sur l'application pour vous reconnecter.



Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

L'acrylamide produite lors de la cuisson d'aliments contenant des féculents tels que les chips, les frites et le pain peut générer des problèmes de santé. Il est recommandé de cuire ces aliments à basses températures et d'éviter toute surchauffe, d'éviter de rendre les aliments trop croustillants ou de les faire brûler.

REMARQUE

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du mode Gril Éco, placez les aliments au centre du plateau accessoire.













Conseils concernant les accessoires

Votre four est livré avec un nombre ou des types d'accessoires différents. Vous pouvez trouver que certains accessoires sont manquants par rapport au tableau ci-dessous. Cependant, même si vous n'êtes pas en possession des accessoires exacts spécifiés dans ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats.

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
- Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.

Faire cuire

Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Sponge cake	Grille métallique, moule Ø 25 à 26 cm	2		160-170	35-40
Cake marbré	Grille métallique, moule à kouglof	3		175-185	50-60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160-180	40-50
Crumbles aux fruits	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3		80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150-170	60-70
Pizza maison, 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180-200	20-25

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Quiche	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	2		180-190	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3		180-200	5-10

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Viande (bœuf/porc/agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		160-180	50-70
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		160-180	90-120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		200-210	50-60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		160-180	100-120

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		170-180	100-120
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet, entier 1,2 kg *	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		205	80-100 *
Morceaux de poulet	Grille métallique + plateau universel	3 1		200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique + plateau universel	3 1		180-200	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + plateau universel	3 1		180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Plateau universel	3		220-230	15-20
Pommes de terre coupées en deux 0,5 kg	Plateau universel	3		200	45-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + plateau universel	3 1		200-230	10-15
Poisson grillé	Grille métallique + plateau universel	3 1		180-200	30-40

* Retournez à mi-cuisson.

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand grill. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		270	2-4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4-8
Bœuf					
Bifteck *	Grille métallique + plateau universel	4 1		240-250	15-20
Hamburgers *	Grille métallique + plateau universel	4 1		250-270	13-18
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique + plateau universel	4 1		250-270	15-20
Saucisses	Grille métallique + plateau universel	4 1		260-270	10-15
Volaille					
Poulet, blancs	Grille métallique + plateau universel	4 1		230-240	30-35
Pilons de poulet	Grille métallique + plateau universel	4 1		230-240	25-30

* Retournez après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée, 0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3		200-220	15-25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180-200	45-50
Frites surgelées	Plateau universel	3		220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220-230	25-30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3		190-200	10-15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique + plateau universel	3 1		190-200	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique + plateau universel	3 1		190-200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3		180-200	20-35

Cuisiner intelligemment

Rôtissage professionnel

Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique jusqu'à 220 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le procédé de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode convient à la cuisson des rôtis de viande et de volaille.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	3-4
Rôti de porc	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique + plateau universel	3 1	80-100	2-3

Convection Éco

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.

Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson et/ou la température selon vos préférences.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Crumbles aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	2	160-180	60-80
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190-200	70-80
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	160-180	20-30
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	25-35
Quartiers de pommes de terre surgelées, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	25-35
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	30-40
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	30-45
Filet de bœuf rôti, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	180-200	65-75
Légumes rôtis, 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	25-35

Double cuisson

Avant d'utiliser la fonction de double cuisson, insérez la plaque séparatrice dans le four. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 guides de double cuisson que nous vous recommandons pour cuire traditionnellement, rôtir et confectionner des gâteaux. En utilisant la fonction de double cuisson, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps.

- En utilisant la fonction de double cuisson, le temps de préchauffage peut être étendu.

Non	Zone	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
1	Supérieur	Sponge cake	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inférieur	Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		190-210	13-18
2	Supérieur	Légumes rôtis, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	4		220-230	13-18
	Inférieur	Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Supérieur	Pain pita	Plateau universel	4		230-240	13-18
	Inférieur	Gratin de pommes de terre, 1,0 kg à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	1		180-190	45-50

Non	Zone	Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
4	Supérieur	Pilons de poulet	Grille métallique + plateau universel	4 4		210-230	30-35
	Inférieur	Lasagnes, 1,0 kg à 1,5 kg	Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm	1		190-200	30-35
5	Supérieur	Filet de poisson, cuit	Grille métallique + plateau universel	4 4		210-230	15-20
	Inférieur	Feuilleté aux pommes	Plateau universel	1		170-180	25-30

Cuisiner intelligemment

Vous pouvez également utiliser la zone supérieure ou inférieure seule pour économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé lorsque vous utilisez une zone séparée. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Supérieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	4		170	30-35
Scones	Plateau universel	4		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique	4		190-200	30-35
Pilons de poulet *	Grille métallique + plateau universel	4 4		230-250	30-35

* Ne faites pas préchauffer le four.

Inférieur

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	1		170	30-35
Cake marbré	Grille métallique	1		160-170	60-70
Tarte aux pommes	Grille métallique	1		160-170	70-80
Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg	Plateau universel	1		190-210	13-18

Programmes cuisson auto

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

Cuisson unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 40 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.

Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instructions.

Les programmes de cuisson auto 1 à 19, 38 et 39 incluent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

Ensuite, appuyez sur **OK** pour démarrer le programme Cuisson auto.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
1	Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
2	Gratin de légumes	0,8-1,2	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
3	Pâtes	1,2-1,5	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
4	Lasagne	1,0-1,5	Grille métallique	3
		Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Grille métallique	3
		Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir.		
6	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	2
		Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
7	Croissants	0,3-0,4	Plateau universel	3
		Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
8	Feuilleté aux pommes	0,3-0,4	Plateau universel	3
		Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
9	Base de flan aux fruits	0,4-0,5	Grille métallique	3
		Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 25 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
11	Pain blanc	0,6-0,7	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
12	Pain multicéréales	0,8-0,9	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
13	Petit pain	0,3-0,5	Plateau universel	3
		Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
14	Crumbles aux fruits	0,8-1,2	Grille métallique	3
		Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat à four de 22 à 24 cm. Répartissez des miettes sur le dessus. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
15	Scones	0,5-0,6	Plateau universel	3
		Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
16	Sponge cake	0,5-0,6	Grille métallique	3
		Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 26 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
17	Cake marbré	0,7-0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à gâteau hollandais et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
18	Quatre-quarts	0,7-0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
19	Brownies	0,7-0,8	Grille métallique	3
		Préparez la pâte à gâteau hollandais en utilisant un plat allant au four de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
20	Filet de bœuf rôti	0,8-1,2	Grille métallique	2
			Plateau universel	1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
21	Rôti de bœuf basse température	0,8-1,2	Grille métallique	2
			Plateau universel	1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut.		
22	Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4-0,8	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
		Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.		
23	Gigot d'agneau sur l'os	1,0-1,4	Grille métallique	3
			Plateau universel	1
		Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
24	Rôti de porc	0,8-1,2	Grille métallique	3
			Plateau universel	1
Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.				
25	Côtes de porc	0,8-1,2	Grille métallique	3
			Plateau universel	1
Placez les côtes de porc sur la grille.				
26	Poulet, entier	1,0-1,4	Grille métallique	2
			Plateau universel	1
Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le côté poitrine vers le bas sur la grille et retournez-le dès que le signal sonore retentit.				
27	Poulet, blancs	0,5-0,9	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.				
28	Pilons de poulet	0,5-0,9	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.				
29	Canard, magret	0,3-0,7	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Placez les magrets de canard avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique. Le premier réglage est destiné à obtenir une cuisson à point, le second un niveau de cuisson à point-bien cuit.				

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
30	Filet de truite au four	0,3-0,7	Plateau universel	4
			Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel.	
31	Truite	0,3-0,7	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.				
32	Sole	0,3-0,7	Plateau universel	3
			Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Coupez la surface à l'aide d'un couteau.	
33	Steak/filet de saumon	0,3-0,7	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas.				
34	Légumes rôtis	0,3-0,7	Plateau universel	4
			Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau universel.	
35	Pommes de terre coupées en deux	0,5-0,9	Plateau universel	3
			Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.	

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
36	Frites surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	3
		Répartissez uniformément les frites surgelées sur le plateau universel.		
37	Quartiers de pommes de terre surgelés	0,3-0,7	Plateau universel	3
		Répartissez uniformément les quartiers de pommes de terre surgelés sur le plateau universel.		
38	Pizza surgelée	0,3-0,7	Grille métallique	3
		Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
39	Pizza maison	0,8-1,2	Plateau universel	2
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
40	Fermentation de la pâte	0,3-0,7	Grille métallique	2
		Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille.		

Double cuisson

Le tableau ci-dessous répertorie les 10 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Vous pouvez utiliser la zone supérieure ou la zone inférieure seule, et utilisez les deux zones simultanément.

Le programme indique les quantités, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instructions.

Les programmes de double cuisson automatique intègrent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage.

Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

Ensuite, appuyez sur **OK** pour démarrer le programme Auto Cook (Cuisson automatique).

AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Supérieur

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
1	Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	Grille métallique	4
		Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Grille métallique	4
		Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
3	Pilons de poulet	0,5-0,9	Grille métallique	4
			Plateau universel	4
Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille.				

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
4	Pommes de terre coupées en deux	0,5-0,9	Plateau universel	4
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
5	Frites surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	4
		Répartissez uniformément les frites surgelées sur le plateau universel.		

2. Inférieur

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
1	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	1
		Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
2	Feuilleté aux pommes	0,3-0,4	Plateau universel	1
		Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	1
		Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
4	Pizza surgelée	0,3-0,7	Grille métallique	1
		Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
5	Pizza maison	0,8-1,2	Plateau universel	1
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four.		

3. Double

Vous pouvez sélectionner un programme automatique pour les zones inférieure et supérieure du four et les utiliser simultanément.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez la zone supérieure ou inférieure, le ventilateur et l'élément chauffant de l'autre zone peuvent fonctionner pour garantir des performances optimales. La zone non utilisée ne doit pas être utilisée à toute fin non prévue.

Cuisiner intelligemment

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1.

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Sablés	Plateau universel	1+3		140	28-33
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	2, placés en diagonale		160	70-80
	Plateau universel + grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible *** (à revêtement noir, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Augmentez la durée de cuisson de 5 minutes si vous cuisinez en mode Classique avec un récipient en verre (Ø 26 cm).

** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.

*** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre.

2. Faire griller

Faites préchauffer le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		270 (maximum)	1-2
Hamburgers * (x 12)	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	4 1		270 (maximum)	1 ^{er} 15 à 18 2 ^{ème} 5 à 8

* Retournez après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet, entier * 1,3 à 1,5 kg	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	60-75
Poulet, entier * 1,5 à 1,7 kg	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		200	70-85

* Retournez à mi-cuisson.

Collection des recettes de cuisson automatique

Gratin de pommes de terre

- Ingrédients** 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, de poivre puis de muscade, 150 g de fromage râpé, beurre, thym
- Instructions** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (22-24 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients.
Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Gratin de légumes

- Ingrédients** 800 g de légumes (courgette, tomate, oignon, carotte, poivron, pommes de terre précuites), 150 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel puis d'herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles de thym
- Instructions** Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Étalez les rondelles sur un plat à gratin (22-24 cm) puis versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé et versez sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Puis servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Lasagne

- Ingrédients** 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de pâtes à lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à café de feuilles de persil séché, d'origan puis de basilic
- Instructions** Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes.
Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

Cuisiner intelligemment

Tarte aux pommes

- Ingrédients**
- **Pâtisseries** : 275 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 8 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu)
 - **Garniture** : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 50 g de raisins sans pépins, 2 cuillères à soupe de miettes de pain

- Instructions**
- Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un grand saladier. Tamisez le sucre semoule et le sucre vanillé avec. Coupez avec 2 couteaux le beurre en petits cubes dans la farine. Ajoutez les 3/4 de l'œuf battu. Malaxez tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à obtenir une masse friable. Formez une boule avec la pâte. Enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.
- Beurrez le moule (24-26 cm de diamètre) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les 3/4 de la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Placez-la dans le moule (fond et côtés).
- Épluchez et videz les pommes. Coupez-les en cubes d'environ 3/4 x 3/4 cm. Arrosez les pommes de jus de citron et mélangez bien. Lavez et séchez les groseilles et les raisins. Ajoutez le sucre, la cannelle, les raisins et les groseilles. Mélangez bien et saupoudrez le bas de la pâte avec des miettes de pain. Appuyez légèrement.
- Roulez le reste de la pâte. Coupez la pâte en petites lamelles et posez-les en travers sur la garniture. Badigeonnez la tarte uniformément avec le reste de l'œuf battu.

Quiche lorraine

- Ingrédients**
- **Pâtisseries** : 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf
 - **Garniture** : 75 g de bacon en cubes sans matières grasses, 125 ml de crème, 125 g de crème fraîche, 2 œufs battus, 100 g de fromage suisse râpé, sel et poivre

- Instructions**
- Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans un plat à quiche en céramique beurré (25 cm de diamètre). Piquez le fond avec une fourchette. Mélangez l'œuf, la crème fraîche, le fromage, le sel et le poivre. Versez le mélange sur la pâte juste avant la cuisson.

Crumbles aux fruits

- Ingrédients**
- **Garniture** : 200 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 2 g de sel, 2 g de cannelle en poudre
 - **Fruits** : 600 g de fruits mixés

- Instructions**
- Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient émiettés pour faire la garniture. Répartissez les fruits mixés dans un plat et parsemez le crumble.

Pizza maison

- Ingrédients**
- **Pâte à pizza** : 300 g de farine, 7 g de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe de sucre et de sel
 - **Garniture** : 400 g de légumes coupés en rondelles (aubergine, courgette, oignon, tomate), 100 g de jambon ou de bacon (haché), 100 g de fromage râpé

Instructions Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel, le sucre et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Recouvrez avec un couvercle et placez-la dans le four pendant 30 minutes à 35 °C pour la faire lever. Roulez la pâte sur une surface farinée en forme de rectangle, et posez-la sur le plateau ou une plaque à pizza. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et agrémentez de jambon, champignons, olives et tomates. Étalez uniformément le fromage sur le dessus et faites cuire le tout.

Filet de bœuf rôti

- Ingrédients** 1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin puis de thym

Instructions Assaisonnez le bœuf avec le sel, le poivre et le romarin, puis laissez-le au réfrigérateur pendant 1 heure. Posez-le sur la grille métallique. Enfourez-le dans le four et faites-le cuire.

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

- Ingrédients** 1 kg de côtelettes d'agneau (6 morceaux), 4 grandes gousses d'ail (pressées), 1 cuillère à soupe de thym frais (écrasé), 1 cuillère à soupe de romarin frais (écrasé), 2 cuillères à soupe de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Instructions Mélangez le sel, l'ail, les herbes et l'huile, puis ajoutez l'agneau. Retournez-le pour l'enrober de préparation et laissez à température ambiante au moins 30 minutes à 1 heure.

Côtes de porc

- Ingrédients** 2 côtelettes de côtes de porc, 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir, 3 feuilles de laurier, 1 oignon (émincé), 3 gousses d'ail (émincées), 85 g de sucre brun, 3 cuillères à soupe de sauce Worcester, 2 cuillères à soupe de purée de tomates et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Instructions Élaborez une sauce barbecue. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et ajoutez l'oignon. Faites-le revenir pour le ramollir et ajoutez les autres ingrédients. Faites griller, baissez le feu, puis faites mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Faites mariner le travers avec la sauce barbecue pendant au moins 30 minutes à 1 heure.

Entretien

Nettoyage

Pour un entretien plus facile, nettoyez régulièrement le four.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyeur doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais manuellement le joint d'étanchéité de la porte.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez uniquement un nettoyeur spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyeur spécial four.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, de la porte, de la poignée et de l'écran, utilisez un chiffon propre et un nettoyeur doux ou de l'eau chaude savonneuse et séchez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.

De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon.

Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de le laver.

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par de l'huile et de la graisse éclaboussées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

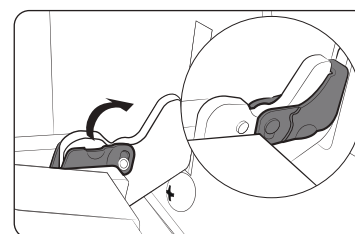
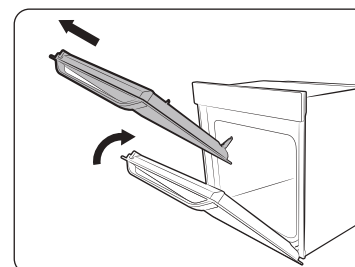
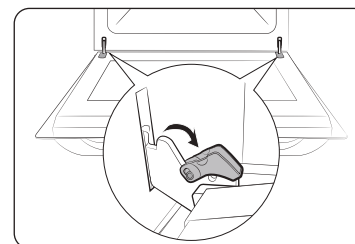
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte

Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

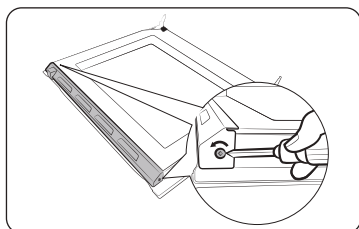
La porte du four est lourde.



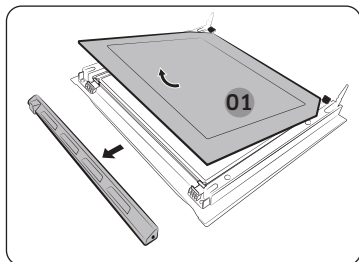
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.
4. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

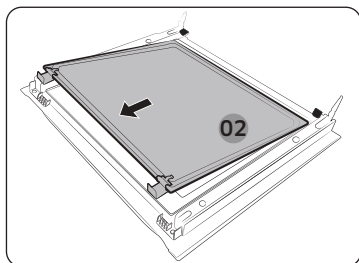
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 vitres juxtaposées, placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.



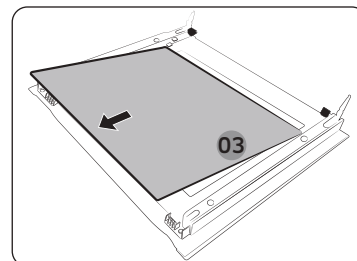
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.



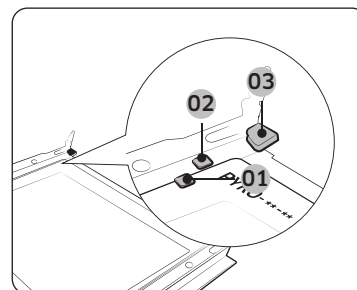
2. Détachez les caches dans le sens des flèches.
3. Retirez la première couche de la porte.



4. Retirez la deuxième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.



5. Retirez la troisième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
6. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

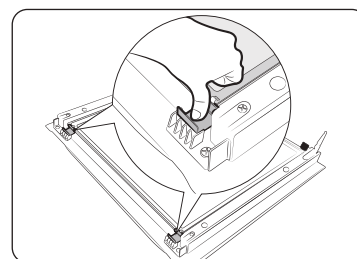


- 01 Fixation de soutien 1
- 02 Fixation de soutien 2
- 03 Fixation de soutien 3

7. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
 - Consultez le schéma et localisez les charnières. Insérez la couche 3 sous la fixation de soutien 1, la couche 2 entre les fixations de soutien 1 et 2, et la couche 1 dans la fixation de soutien 3, en respectant bien cet ordre. Assurez-vous que le côté imprimé des couches est inséré vers l'intérieur.

⚠ ATTENTION

Pour identifier le bon côté de la couche, trouvez la marque « PYRO » dans le coin de chaque couche.
Sens correct : PYRO----
Sens incorrect : **---OY99

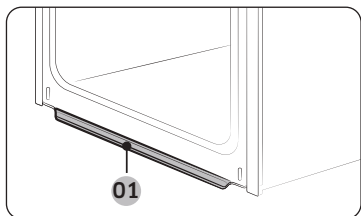


⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des fuites de chaleur, assurez-vous de réinsérer correctement les couches vitrées.

Entretien

Collecteur d'eau



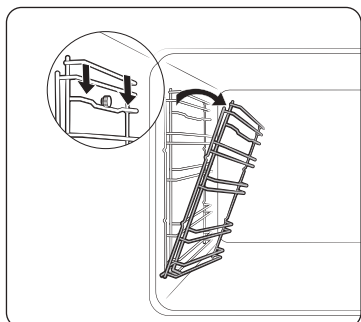
01 Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Le collecteur d'eau n'est pas amovible. Une fois que le four a refroidi après un processus de cuisson, essuyez l'eau présente sur le collecteur d'eau.

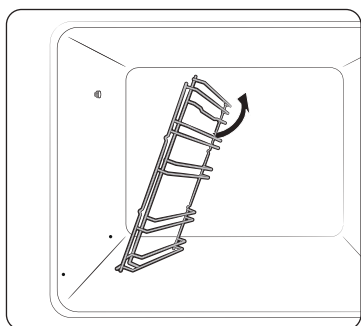
⚠ AVERTISSEMENT

En cas de fuite d'eau depuis le collecteur d'eau, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Rails latéraux (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure du rail latéral de gauche, puis abaissez d'environ 45°.



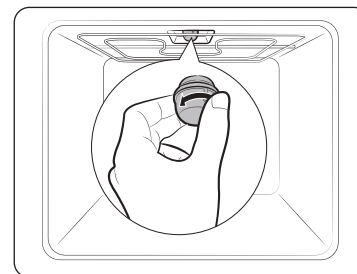
2. Tirez et retirez la ligne inférieure du rail latéral de gauche.
3. Retirez le rail latéral de droite en procédant de la même façon.
4. Nettoyez les deux rails latéraux.
5. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les rails latéraux.

📖 REMARQUE

Le four fonctionne même si les rails latéraux et les grilles ne sont pas installés.

Remplacement

Ampoules

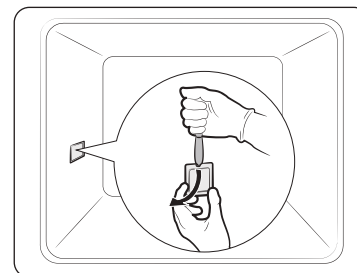


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25 à 40 W/220 à 240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans un centre de dépannage Samsung local.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d'éviter que l'ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

Éclairage latéral du four



1. Maintenez l'extrémité inférieure de la protection de l'éclairage latéral du four d'une main, et utilisez un outil fin et plat tel qu'un couteau de table pour retirer la protection comme indiqué.
2. Remplacez l'éclairage latéral du four.
3. Réinsérez la protection de l'ampoule.

Dépannage

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers entre les boutons	• Retirez les corps étrangers et réessayez.
	• Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur	• Retirez l'humidité et réessayez.
	• Si la fonction de verrouillage est réglée	• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	• S'il est débranché de la prise d'alimentation	• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	• Si la cuisson continue dure longtemps	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	• Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Utilisez une seule fiche.

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	• S'il y a des résidus d'aliments coincés entre la porte et l'intérieur de l'appareil	• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint	• L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton d'éclairage du four.
	• Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	• Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Une décharge électrique se produit sur le four.	• Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre • Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre	• Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.

Dépannage

Problème	Cause	Action
De l'eau goutte.	<ul style="list-style-type: none"> Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		
La luminosité à l'intérieur du four varie.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est ouverte 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte et redémarrez.
	<ul style="list-style-type: none"> Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	<ul style="list-style-type: none"> Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur a été déclenché. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.

Problème	Cause	Action
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> Lors de la première utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> De la fumée peut s'échapper du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver.
	<ul style="list-style-type: none"> S'il y a des aliments sur le système de chauffe 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	<ul style="list-style-type: none"> En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Lors du nettoyage par pyrolyse, le four est chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Problème	Cause	Action
Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> Le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées. Il se peut donc que vous sentiez une odeur de brûlé due aux résidus d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Le nettoyage vapeur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est dû à une température trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir puis utilisez-le.
Le mode Double cuisson ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la plaque séparatrice n'est pas correctement assemblée 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez correctement la plaque séparatrice et utilisez le four.
Le mode Unique ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la plaque séparatrice est insérée dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Sortez la plaque séparatrice et utilisez le four.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Dysfonctionnements du capteur	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture EEPROM	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire	
C-F2	Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.

Code	Signification	Action
-dC-	Si la plaque séparatrice est retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Si la plaque séparatrice est insérée durant la cuisson en mode Unique.	La plaque séparatrice ne doit pas être retirée durant la cuisson en mode Double cuisson. Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. <ul style="list-style-type: none"> • En-dessous de 105 °C - 16 heures • De 105 °C à 240 °C - 8 heures • De 245 °C à la température maximale - 4 heures 	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de cet appareil peuvent être modifiés sans préavis.

Tension électrique		230 à 240 V ~ 50 Hz
Puissance connectée maximale		3650 à 3950 W
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	595 x 596 x 570 mm
	Encastrable	560 x 579 x 549 mm
Capacité		75 litres
Poids	Net (avec tous les accessoires)	NV75A657*** : 45,2 kg NV75A6549** : 41,2 kg

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV75A657***, NV75A6549**
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI <small>cavité</small>)	81,6
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A+
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en mode traditionnel par zone (énergie électrique finale) (EC <small>zone électrique</small>)	1,05 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par zone (énergie électrique finale) (EC <small>zone électrique</small>)	0,71 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité
Volume par cavité (V)	75 L
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	NV75A657*** : 41,5 kg NV75A6549** : 37,7 kg

Données déterminées conformément aux normes EN 60350-1 et EN 50564, aux Règlements de la Commission européenne (UE) n°65/2014 et (UE) n°66/2014 et au Règlement (CE) n°1275/2008.

Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		20 min
Connexion Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni. L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur <http://www.samsung.com> ; rendez-vous dans Support (Assistance) > Search Product Support (Rechercher une assistance produit), puis saisissez le nom du modèle.

Annexe

Annnonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source).
L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil.



Notes

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01362A-01

Inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NV75A657*** / NV75A6549**



SAMSUNG

Inhoud

Over deze handleiding	3	Meer functies	25
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:	3	Systeeminstellingen	26
Veiligheidsinstructies	3	Smart Control	26
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3	Slim koken	27
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	6	Handmatige bereiding	27
Automatische functie voor energiebesparing	6	Programma's voor automatisch koken	32
Installatie	6	Voorbeeldgerechten	38
Geleverde onderdelen	6	Verzameling veelgemaakte recepten voor automatisch koken	39
Aansluiting op het lichtnet	7	Onderhoud	42
Installatie in een kast	8	Reinigen	42
Voor u begint	11	Vervanging	44
Eerste instelling	11	Probleemoplossing	45
Klok	11	Controlepunten	45
Nieuwe-ovengeur	11	Informatiecodes	47
Slim veiligheidsmechanisme	11	Technische specificaties	48
Accessoires	12	Bijlage	49
Mechanische vergrendeling (alleen van toepassing zijnde modellen)	12	Productinformatieblad	49
Dubbele-bereidingsstand	13	Aankondiging met betrekking tot open source	50
Gebruik	13		
Bedieningspaneel	13		
Algemene instellingen	14		
Bereidingsstanden	16		
Instelbereik temperatuur dubbele-bereidingsstand	20		
Het bereidingsproces stoppen	21		
Speciale functie	22		
Automatisch koken	22		
Reinigen	23		

Over deze handleiding

Hartelijk dank voor uw aanschaf van deze inbouwoven van SAMSUNG.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van dit apparaat.
Lees voor gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamenteel letsel, overlijden en/of schade aan eigendommen**.

LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licamenteel letsel en/of schade aan eigendommen**.

OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

Veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen worden geïnstalleerd door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming voor of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

De mogelijkheid om het apparaat los te koppelen, moet zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading. Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

Voor de bevestigingsmethode mogen geen kleefstoffen worden gebruikt, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn. Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast waardoor het glas kan barsten.

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens stoomreiniging of zelfreiniging. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal en moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden. Voor apparaten met pyrolytische reiniging: Sommige dieren, in het bijzonder vogels, kunnen gevoelig zijn voor de dampen en plaatselijke temperatuursveranderingen die ontstaan bij de pyrolytische reiniging. Deze dieren moet u tijdens de reiniging naar een gepaste, goed geventileerde ruimte brengen.

Ventileer de ruimte tijdens en na de pyrolytische reiniging.

De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (Uitsluitend model met vleessonde)

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

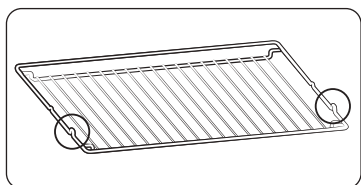
Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

LET OP: Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.



Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren, zodat het rooster bij een zware belasting op de rustpunten rust.

⚠ LET OP

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoer beschadigd is geraakt.
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegde elektricien.
Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.
Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw dealer als de oven gerepareerd moet worden.
Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.
De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.
Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.
Als deze oven over een functie voor bereiding met vochtige lucht of stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)
Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.

Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.

Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.

Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet op het grote rooster worden bereid. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.

Giet geen water op de bodem van de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emailen oppervlak veroorzaken.

De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.

Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emailen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.

Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emailen oppervlakken veroorzaken.

Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.

Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet op de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.

Open de deur niet met overdreven veel kracht.

WAARSCHUWING: Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.

WAARSCHUWING: Laat de deur niet open staan terwijl de oven met een bereiding bezig is.



Veiligheidsinstructies

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd. Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuverbindenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatische functie voor energiebesparing

- Als er gedurende een bepaalde tijd geen invoer door de gebruiker plaatsvindt, gaat het apparaat over op de stand-bystand.
- Licht: tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op de ovenlamptoets te drukken. Om energie te besparen, wordt de ovenverlichting enkele minuten nadat het bereidingsprogramma is begonnen, uitgeschakeld.

Installatie

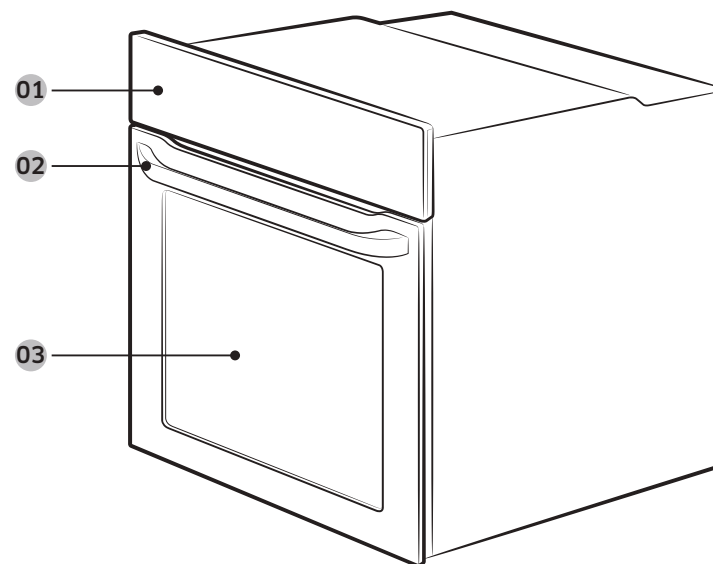
⚠ WAARSCHUWING

Deze oven dient door een gekwalificeerde technicus te worden geïnstalleerd. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante lokale veiligheidsvoorschriften.

Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn. Als u een probleem hebt met de oven of accessoires, kunt u contact opnemen met een plaatselijke klantenservice van Samsung of met de winkel.

Overzicht van de oven



01 Bedieningspaneel

02 Deurhandgreep

03 Deur



Accessoires

De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



Rooster



Roosterinzetstuk *



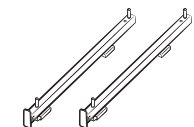
Bakplaat *



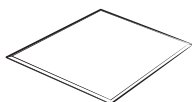
Universele plaat *



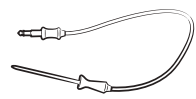
Extra diepe plaat *



Telescooprails *



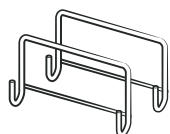
Verdeelplaat



Vleessonde *



2 schroeven (M4 L25)

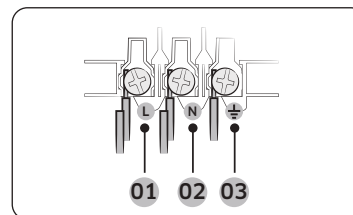


Plaats het handvat

OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Aansluiting op het lichtnet



- 01 BRUIN of ZWART
- 02 BLAUW of WIT
- 03 GEEL en GROEN

Sluit de oven op een stopcontact aan. Als er vanwege de beperkingen met de toegestane stroomsterkte geen stopcontact beschikbaar is, gebruikt u een meerpolige isolatorschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contactpunten) om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen. Gebruik een stroomsnoer van voldoende lengte en minimaal 1,5-2,5 mm² doorsnede dat aan de specificatie H05 RR-F of H05 VV-F voldoet.

Nominale ingangsstroom (A)	Minimale doorsnede
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Controleer de uitgangsspecificaties op het etiket op de oven.

Open met een schroevendraaier de achterplaat van de oven en verwijder de schroeven van de snoerbeugel. Sluit vervolgens de stroomdraden op de geëigende contactpunten aan.

De (⏏)-aansluiting is ontworpen om te worden geaard. Sluit als eerste de gele en groene draden aan (aarddraden). Deze moeten langer zijn dan de andere. Als u een stopcontact gebruikt, moet dit nadat de oven is geïnstalleerd nog bereikbaar zijn. Samsung is niet verantwoordelijk voor ongelukken die ontstaan door een ontbrekende of defecte aarding.

WAARSCHUWING

Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

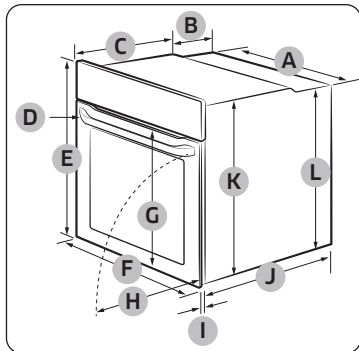
Installatie

Installatie in een kast

Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan de oven door de warmte-uitstoot van het apparaat.

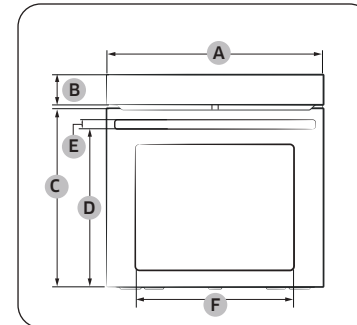
De oven moet goed worden geventileerd. Voor ventilatie moet een ruimte van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank van de kast en de steunwand. Indien u de oven onder een kookplaat installeert, volgt u de installatie-instructies voor de kookplaat.

Vereiste afmetingen voor installatie



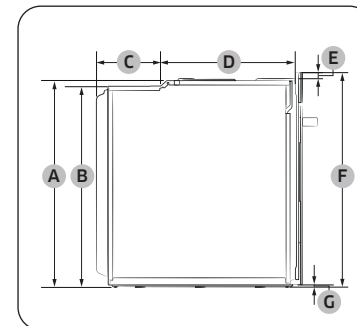
Oven (mm)

A	560	G	Max. 506
B	177	H	Max. 494
C	372	I	21
D	Max. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



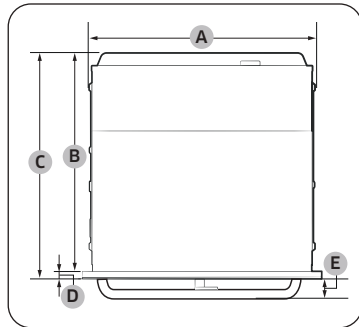
Oven (mm)

A	595	D	458,5
B	85	E	25
C	500	F	445



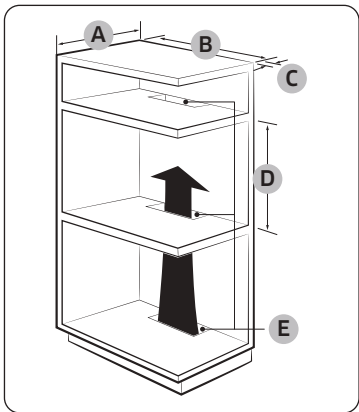
Oven (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Max. 50
C	570		

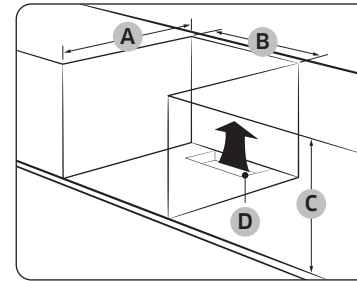


Inbouwkast (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - max. 600
E	Min. 460 x min. 50

OPMERKING

De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen (E) om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.

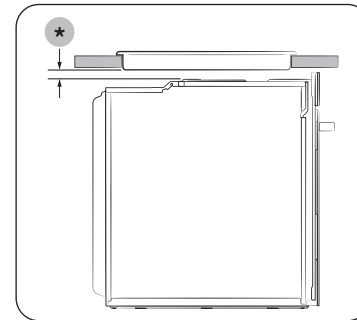


Gootsteenkast (mm)

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

OPMERKING

- De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen (D) om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.
- De minimumhoogte (C) is alleen vereist voor de oveninstallatie.



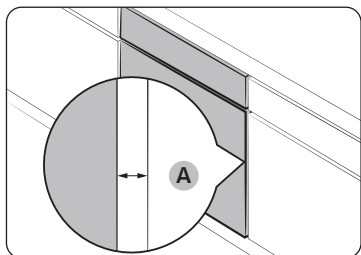
Installeren met een kookplaat

Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte (*).

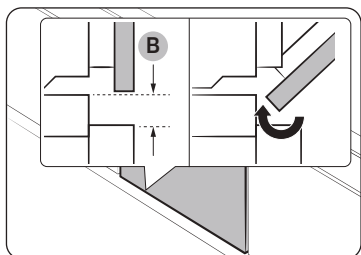


Installatie

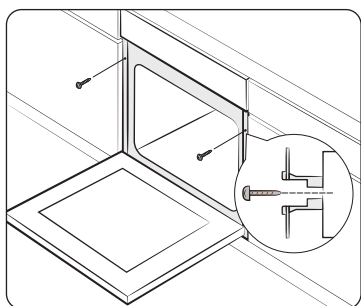
De oven monteren



Laat aan alle kanten van de oven ten minste 5 mm ruimte **(A)** tussen de oven en de kastwand.



Laat ten minste 3 mm ruimte **(B)**, zodat de deur gemakkelijk kan worden geopend en gesloten.



Plaats de oven in de kast en zet het apparaat stevig vast met behulp van 2 schroeven aan beide zijkanten.

Verwijder na de installatie het beschermfolie, de tape en het andere verpakkingsmateriaal en haal de meegeleverde accessoires uit de oven. Als u de oven uit de kast wilt halen, ontkoppelt u eerst de stroomtoevoer en verwijdert u de 2 schroeven aan beide kanten van de oven.

⚠ WAARSCHUWING

Voor een goede werking moet de oven worden geventileerd. Zorg dat de ventilatieopeningen nooit worden geblokkeerd.

📖 OPMERKING

Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan per model verschillen.



Voor u begint

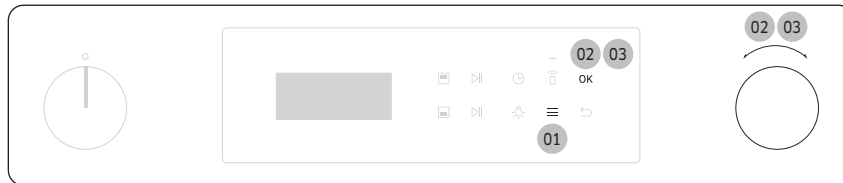
Eerste instelling

Wanneer u de oven voor de eerste keer inschakelt, wordt het scherm Gids voor het eerste gebruik weergegeven. Als u de instructies op het scherm hebt voltooid, wordt de Gids voor het eerste gebruik niet opnieuw weergegeven.

Zodra u de Gids voor het eerste gebruik hebt voltooid, verschijnen de standaard tijd en datum op het scherm (12:00 Jan 1). Volg onderstaande stappen om de huidige tijd en datum in te stellen.

Klok

Voor een correcte automatische werking is het belangrijk dat de juiste tijd wordt ingesteld.



De kloktijd instellen

1. Tik op .
2. Selecteer **Tijd instellen** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Stel de huidige tijd in met de **Instelknop** en tik op **OK**. (Uur, minuten en indien nodig AM/PM)

De datum instellen.

1. Tik op .
2. Selecteer **Datum instellen** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Stel de huidige datum in met de **Instelknop** en tik op **OK**. (Maand, dag en jaar)

De tijdsnotatie instellen

1. Tik op .
2. Selecteer **Tijdsnotatie** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om 12 uur of 24 uur te selecteren en tik op **OK**.

OPMERKING

U kunt de kloktijd niet wijzigen als de oven in bedrijf is.

Nieuwe-ovengeur

Voordat u begint met het gebruiken van de oven, moet deze eerst worden gereinigd om de nieuwe-ovengeur te verwijderen.

1. Haal alle accessoires uit de oven.
2. Laat de oven een uur lang werken op 200 °C in de heteluchtstand of op 200 °C in de conventionele warmtestand. Hiermee worden alle resterende productiestoffen in de oven weggebrand.
3. Zet de oven na afloop uit.

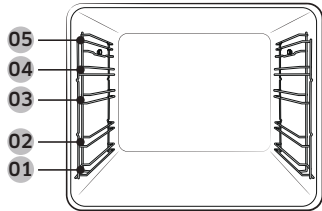
Slim veiligheidsmechanisme

Als u de deur opent terwijl de oven in bedrijf is, gaat het ovenlicht aan en zullen zowel de ventilator als de verwarmingselementen ophouden met werken. Dit om lichamelijk letsel zoals brandwonden en onnodig energieverlies te voorkomen. Wanneer dit gebeurt, sluit u de deur en de oven gaat normaal verder met werken, aangezien dit geen systeemfout is.

Voor u begint

Accessoires

Als u de accessoires voor het eerst gaat gebruiken, reinigt u deze zorgvuldig met warm water, schoonmaakmiddel en een zachte schone doek.



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

- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Laat ten minste 1 cm ruimte tussen het accessoire en de bodem van de oven en tussen het accessoire en andere accessoires.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.
- De accessoires kunnen tijdens verhitting vervormen. Na afkoeling keren de oorspronkelijke vorm en prestaties weer terug.

Basisgebruik

Maak u bekend met het gebruik van de diverse accessoires, zodat u ze optimaal voor het bereiden van uw gerechten kunt inzetten.

Rooster	Het rooster is bedoeld voor grillen en roosteren. Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren.
Roosterinzetstuk *	Het roosterinzetstuk wordt in combinatie met de plaat gebruikt om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven druipt.
Bakplaat *	De bakplaat (diepte: 20 mm) wordt gebruikt voor het bakken van taarten, koekjes en ander gebak. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Universele plaat *	De universele plaat (diepte: 30 mm) wordt gebruikt voor braden en roosteren. Gebruik het roosterinzetstuk om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven druipt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.

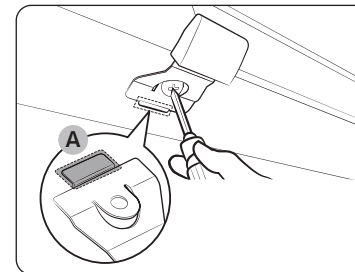
Extra diepe plaat *	De extra diepe plaat (diepte: 50 mm) wordt gebruikt voor roosteren met of zonder het roosterinzetstuk. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Telescooprails *	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: <ol style="list-style-type: none"> 1. Trek de rails uit de oven. 2. Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven. 3. Sluit de ovendeur.
Verdeelplaat	De verdeelplaat is bedoeld om de oven in twee bakruimtes te verdelen. Gebruik de verdeelplaat met dubbele-bereidingsstand. Gebruik de verdeelplaat niet als plank.
Vleessonde *	Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees gemeten. Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.

OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

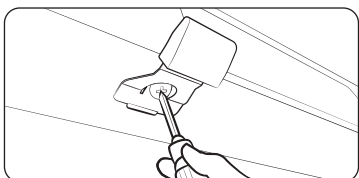
Mechanische vergrendeling (alleen van toepassing zijnde modellen)

Installatie



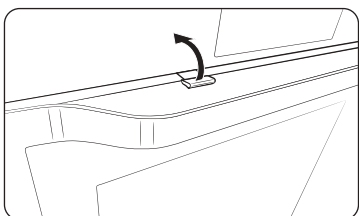
1. Steek het dunne gedeelte (A) van de mechanische vergrendeling in de overeenkomende sleuf van de vergrendelingshendel, zoals aangegeven.
2. Draai de schroef op de vergrendelingshendel aan.

Verwijderen



- Maak de schroef los en verwijder deze uit de vergrendelingshendel.

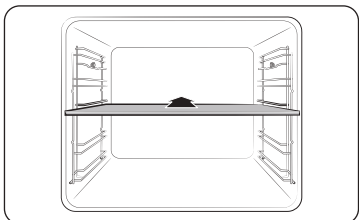
Vergrendelen/ontgrendelen



- U opent de deur door de vergrendelingshendel enigszins op te tillen en de deur te ontgrendelen. Open vervolgens de deur.
- U vergrendelt de deur door deze te sluiten. De mechanische vergrendeling vergrendelt de deur automatisch.

Dubbele-bereidingsstand

U kunt zowel de bovenste als de onderste bakruimte gebruiken om twee verschillende recepten te bereiden of gewoon één bakruimte kiezen om te koken.



Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de ovenruimte in twee bakruimtes te verdelen. De oven detecteert de verdeelplaat en activeert standaard de bovenste bakruimte.

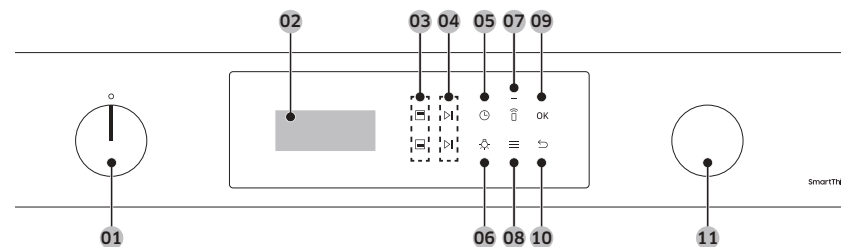
OPMERKING

Beschikbaarheid van dubbele-bereidingsstand is afhankelijk van het recept. Zie de sectie **Slim koken** in deze handleiding voor meer informatie.

Gebruik

Bedieningspaneel

Het voorpaneel is beschikbaar in verschillende materialen en kleuren. Om de kwaliteit te verbeteren, kan het uiterlijk van de oven zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



01 Keuzeschakelaar	Draai de Keuzeschakelaar om het bedieningspaneel te activeren of de gewenste bereidingsstand of functie te selecteren.
02 Scherm	Geeft het menu, de informatie en de voortgang van de bereiding weer.
03 Selectietoets Bovenste/Onderste bakruimte	U kunt de bediening voor de bovenste of onderste bakruimte instellen. De toetsen worden geactiveerd wanneer u de verdeelplaat in de oven plaatst.
04 Start/Stop	Tik hierop om de werking van de oven te starten of stop te zetten. Houd 3 seconden ingedrukt tijdens het koken om te annuleren. Gebruik in de dubbele-bereidingsstand de bovenste toets voor de bovenste bakruimte en de onderste toets voor de onderste bakruimte.
05 Bereidingstijd	Tik om de bereidingstijd in te stellen.
06 Licht	Tik hierop om het licht in de oven in of uit te schakelen.

Gebruik

07 Smart Control	Activeer of deactiveer de functie Smart Control. OPMERKING Voor het gebruik van deze functie moet Easy Connection (Eenvoudige verbinding) zijn ingesteld.
08 Opties	Tik hierop om de lijst Opties te zien. Houd 3 seconden ingedrukt om de Systeeminstellingen (Eenvoudige verbinding) te wijzigen.
09 OK	Selecteer de huidige waarde.
10 Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan of het koken te annuleren.
11 Instelknop	Draai aan de Instelknop om de ingestelde waarde voor uw selectie aan te passen. Draai naar rechts om te verhogen of naar links om te verlagen.

OPMERKING

Als u op het display tikt terwijl u plastic handschoenen of ovenwanten draagt, functioneert het display mogelijk niet naar behoren.

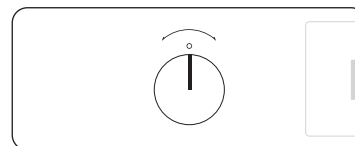
Algemene instellingen

Een handeling die regelmatig wordt uitgevoerd, is het wijzigen van de standaardtemperatuur en/of -bereidingstijd voor de diverse bereidingsstanden. Volg de onderstaande stappen om de temperatuur en/of bereidingstijd voor de geselecteerde bereidingsstand te wijzigen.

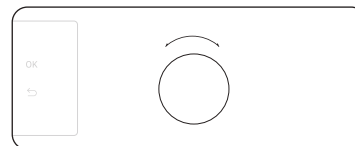
Meest gebruikte stand en temperatuur

- De standaardvolgorde van bereidingsstanden wordt automatisch gewijzigd nadat u de oven 10 keer hebt gebruikt. De lijst met bereidingsstanden wordt geordend van de meest gebruikte stand naar de minst gebruikte stand zodat u snel de bereidingsstand kunt selecteren die u het meest gebruikt.
- De standaardtemperatuur van een bereidingsstand wordt automatisch gewijzigd wanneer u de specifieke temperatuur voor die bereidingsstand meer dan 3 keer hebt gebruikt.

Stand en temperatuur



1. Draai de **Keuzeschakelaar** om een stand of functie te kiezen.
- De standaardtemperatuur van de geselecteerde stand wordt weergegeven.



2. Draai de **Instelknop** om de gewenste temperatuur in te stellen.

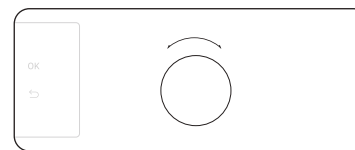
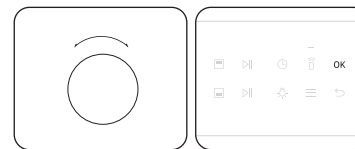



3. Tik op **OK** of **▶||** om te starten.

OPMERKING


- Voor het wijzigen van de ingestelde temperatuur draait u de **Instelknop** om de gewenste temperatuur in te stellen en tikt u op **OK** of .
- De exacte temperatuur in de oven kan met een erkende thermometer en methode worden gemeten, als gedefinieerd door een bevoegde instantie. Als u andere thermometers gebruikt, kan dit een meetfout geven.

Bereidingstijd



1. Selecteer een bereidingsstand en stel de temperatuur in.
- Zie de sectie **Stand en temperatuur** voor uitgebreide instructies.
2. Draai de **Instelknop** om **Kooktijd instellen** te selecteren en tik op **OK**.
- U kunt ook op  tikken om de bereidingstijd in te stellen.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste tijd tot 23 uur en 59 minuten in te stellen.
4. Tik op **OK** om te bevestigen.

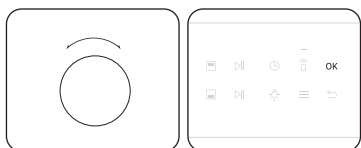
OPMERKING

- U kunt als u wilt koken zonder de bereidingstijd in te stellen. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie en moet u de oven handmatig stopzetten.
- U wijzigt de ingestelde kooktijd door op  te tikken en de bovenstaande stappen te volgen.

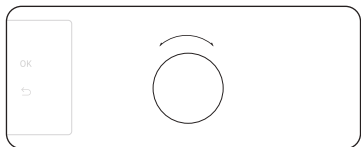
Gebruik

Eindtijd

1. Selecteer een bereidingsstand en stel de temperatuur in.
- Zie de sectie "Stand en temperatuur" voor uitgebreide instructies.
2. Stel de bereidingstijd in.
- Zie de sectie "Bereidingstijd" voor uitgebreide instructies.
3. Draai de **Instelknop** om 'Klaar om (tijd)' te selecteren en druk vervolgens op **OK**.



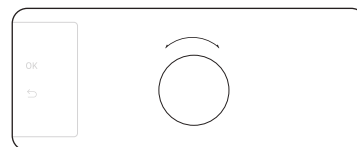
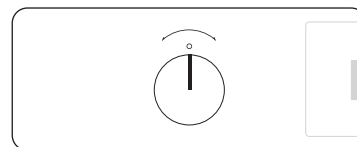
4. Draai de **Instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
5. Tik op **OK** om te bevestigen.





OPMERKING

- Het instellen van een eindtijd is niet vereist. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen en eindigt de bereiding wanneer de gewenste bereidingstijd is afgelopen.
- U wijzigt de ingestelde eindtijd door op  te tikken en de bovenstaande stappen te volgen.

Bereidingsstanden



1. Draai de **Keuzeschakelaar** om een bereidingsstand te selecteren.
2. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie de sectie **Algemene instellingen** voor details.
3. Na het instellen van de stand, temperatuur en bereidingstijd draait u de **Instelknop** om **Snel voorverw instellen** te selecteren. Schakel vervolgens de optie in.
- De optie Snel voorverw is mogelijk niet beschikbaar voor sommige bereidingsstanden.





De oven begint met voorverwarmen met het pictogram Preheat (Voorverwarmen) , of Snel voorverw , tot de interne temperatuur de doelttemperatuur heeft bereikt. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, verdwijnt de indicator met een zoemtoon. Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.





OPMERKING

U kunt de bereidingstijd en/of temperatuur tijdens de bereiding wijzigen.



Beschrijvingen bereidingsstanden

De kookstanden met een sterretje (*) zijn beschikbaar voor voorverwarmen en uitgeschakeld voor temperaturen die zijn ingesteld op minder dan 100 °C.

Stand		Temperatuurbereik (°C)				Aanbevolen temperatuur (°C)
		Enkel	Dubbel			
			Boven	Onder	Dubbel	
	Hetelucht	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.				
	Conventioneel	* 30-250	-	-	-	180
		De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.				
	Bovenverwarming + hetelucht	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		Het verwarmingselement boven in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het roosteren van gerechten met een krokante korst bovenop (bijvoorbeeld vlees of lasagne).				
	Onderverwarming + hetelucht	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood of gebak.				

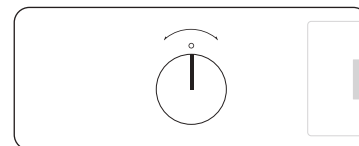
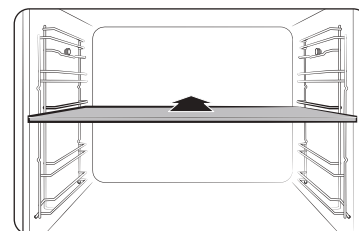
Stand		Temperatuurbereik (°C)				Aanbevolen temperatuur (°C)
		Enkel	Dubbel			
			Boven	Onder	Dubbel	
	Onderverwarming	100-230	-	40-250	40-250	150
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte. Gebruik deze stand aan het eind van het bakken of braden om de bodem van een hartige taart of pizza te bruinen.				
	Braden	80-200	-	-	-	160
		Met Braden wordt er een automatische voorverwarmingscyclus uitgevoerd totdat de oventemperatuur 220 °C bereikt. Vervolgens treden het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator in werking om gerechten zoals vlees dicht te schroeien. Na het dichtschroeien wordt het vlees op een lage temperatuur gebraden. Gebruik deze stand voor rundvlees, gevogelte of vis.				
	Eco-hetelucht	30-250	-	-	-	160
		Eco-hetelucht gebruikt het geoptimaliseerde verwarmingssysteem om energie te besparen tijdens de bereiding. De bereidingstijd neemt wat toe, maar het resultaat blijft hetzelfde. Bij deze stand is overigens voorverwarmen niet nodig. OPMERKING De ECO-heteluchtstand is gebruikt om de energiezuinigheidsklasse EN60350-1 vast te stellen.				
	Grote grill	100-270	40-250	-	40-250	220
		De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).				





Gebruik

Stand	Temperatuurbereik (°C)					Aanbevolen temperatuur (°C)
	Enkel	Dubbel				
		Boven	Onder	Dubbel		
 Eco-grill	100-270	-	-	-		220
	De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stobbroodjes.					
 Ventilatorgrill	100-250	-	-	-		180
	Twee verwarmingselementen boven in de oven genereren hitte die gelijkmatig door de ventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het grillen van vlees of vis.					

Dubbele-bereidingsstand

U kunt de meegeleverde verdeelplaat gebruiken om ovenruimte te verdelen in een bovenste en onderste bakruimte. Hierdoor kunnen gebruikers twee verschillende bereidingswijzen gelijktijdig inschakelen, maar ze kunnen ook gewoon één bakruimte kiezen om mee te koken.



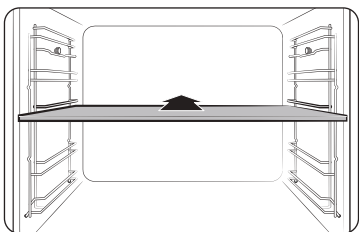
1. Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de ovenruimte in twee bakruimtes te verdelen.
2. Draai de **Keuzeschakelaar** om de bereidingsstand te selecteren. Voor de bovenste bakruimte kunt u kiezen uit de standen Grill, Hetelucht en Bovenverwarming + hetelucht, en voor de onderste bakruimte uit de standen Hetelucht, Onderverwarming + hetelucht en Onderverwarming.
3. Tik op  om de bovenste bakruimte te selecteren of tik op  om de onderste bakruimte te selecteren. De toets  wordt geactiveerd voor de geselecteerde bakruimte.
4. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie de sectie **Algemene instellingen** voor details.
5. Als u klaar bent, tikt u op **OK**. De oven begint met pictogram  met voorverwarmen totdat de interne temperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.

OPMERKING

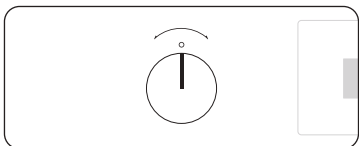
Beschikbaarheid van dubbele-bereidingsstand is afhankelijk van de bereidingsstand. Zie de sectie **Slim koken** in deze handleiding voor meer informatie.

Dubbele bereiding (Grillstand)

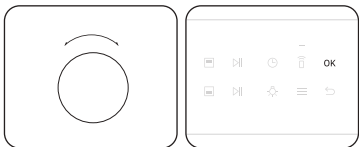
Grillen met dubbele-bereidingsstand is handig voor kleine porties en om stroom te besparen. Standaard is de optie met de grote grill alleen in de bovenste bakruimte beschikbaar, omdat de oven alleen het bovenste verwarmingselement gebruikt.



1. Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de dubbele bereidingsstand te activeren.



2. Draai de **Keuzeschakelaar** om **Grote grill** te selecteren en tik op **OK**.
- Eco-grill en Ventilatorgrill zijn niet beschikbaar in de dubbele-bereidingsstand.

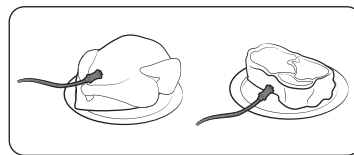


3. Draai de **Instelknop** om de gewenste temperatuur te selecteren en tik op **OK**.

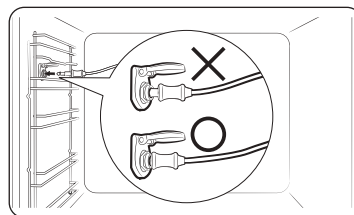
Koken met de vleessonde (alleen van toepassing zijnde modellen)

De vleessonde meet de interne temperatuur van het vlees terwijl het wordt gebakken. Wanneer de temperatuur de doeltemperatuur bereikt, stopt de oven en is de bereidingstijd om.

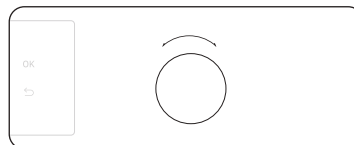
- Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
- Het is niet mogelijk om de bereidingstijd in te stellen als de vleessonde is aangesloten.



1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand en temperatuur.
2. Steek de punt van de vleessonde in het midden van het te bereiden vlees. Zorg dat het rubber handvat niet in het vlees steekt.



3. Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt aan de linkerwand. Controleer of u de indicator 'Vleessonde ingebracht' ziet wanneer de stekker van de sonde is aangesloten.



4. Draai aan de **Instelknop** (knop aan de rechterkant) om de gewenste interne temperatuur voor het vlees in te stellen.



5. Druk op **OK** om de bereiding te starten. De bereiding wordt voltooid en er klinkt een melodie wanneer het vlees vanbinnen de ingestelde temperatuur bereikt.

Gebruik

⚠ WAARSCHUWING

- Gebruik de vleessonde niet samen met het spitaccessoire, om beschadiging te voorkomen.
- Wanneer de bereiding klaar is, is de vleessonde zeer heet. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen, om brandwonden te voorkomen.

📄 OPMERKING

De vleessonde wordt niet in alle standen ondersteund. Als u de vleessonde gebruikt bij standen waarvoor deze niet van toepassing is, gaat de indicator van de actuele stand knipperen. Verwijder de vleessonde direct wanneer u dit bericht ziet.

Instelbereik temperatuur dubbele-bereidingsstand

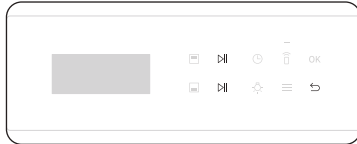
U kunt de bovenste en onderste bakruimte tegelijkertijd gebruiken voor verschillende bereidingen.

In de dubbele-bereidingsstand wordt het temperatuurbereik van één bakruimte beïnvloed door de temperatuurinstellingen van de andere bakruimte. Zo zal roosteren in de bovenste bakruimte worden beperkt door de operatie in de onderste bakruimte wat bereidingstemperaturen betreft. Eén van de bakruimtes beperkt echter zijn temperatuurinstellingen tussen minimum 40 en maximum 250.

Als de bovenste is ingesteld op (°C)	Onderste bakruimte is beperkt tot (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Als de onderste is ingesteld op (°C)	Bovenste bakruimte is beperkt tot (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

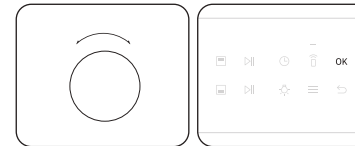
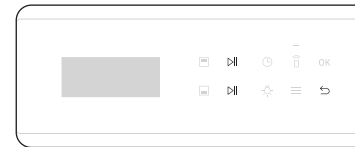
Het bereidingsproces stoppen



- Wanneer de oven in bedrijf is, kunt u de **Keuzeschakelaar** naar de positie 'O' draaien om de oven uit te schakelen. De oven wordt echter niet onmiddellijk uitgeschakeld om te voorkomen dat dit per ongeluk gebeurt. Als u per ongeluk de **Keuzeschakelaar** naar 'O' draait, kunt u de oven binnen 3 seconden weer aanzetten.
- U kunt op ▷|| tikken om de bereiding te pauzeren of ▷|| 3 seconden ingedrukt houden om de bereiding stop te zetten en te annuleren.
- Ook kunt u op ↶ tikken, de **Instelknop** gebruiken om **Ja** te selecteren en vervolgens op **OK** te tikken om de bereiding te stoppen.

Bereiding stoppen voor één bakruimte

Volg deze instructies om te stoppen met koken in de dubbele-bereidingsstand.

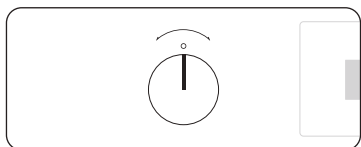


- U kunt op ▷|| tikken om de bereiding te pauzeren of ▷|| 3 seconden ingedrukt houden om de bereiding stop te zetten en te annuleren.
 - Tik op de bovenste ▷||-toets voor de bovenste bakruimte en de onderste ▷||-toets voor de onderste bakruimte.
- U kunt ook de onderstaande instructies volgen.
 1. Tik op [top tray icon] om de bovenste bakruimte te selecteren of tik op [bottom tray icon] om de onderste bakruimte te selecteren en tik vervolgens op ↶.
 2. Draai de **Instelknop** om **Ja** te selecteren en tik op **OK** om de bereiding te annuleren.

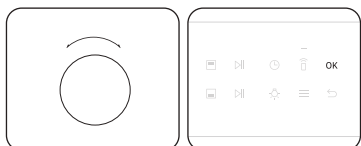
Gebruik

Speciale functie

Aanvullende functies kunnen u helpen om uw gerechten optimaal te kunnen bereiden. Speciale functies zijn niet ingeschakeld in de dubbele-bereidingsstand.



1. Draai de **Keuzeschakelaar** om **Speciale functie** te selecteren.



2. Draai de **Instelknop** om een functie te selecteren en tik op **OK**.
3. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie de sectie **Algemene instellingen** voor details.

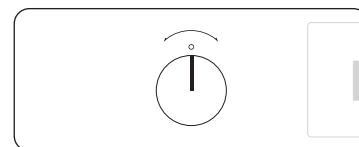


4. Tik op **OK** om de functie te starten.

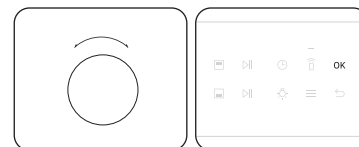
Stand	Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
Warm houden	40-100	60	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
Bord verwarmen	30-80	50	Gebruik dit voor het verwarmen van schotels of ovenschalen.
Ontdooien	30-60	30	Gebruik deze stand voor het ontdooien van bevroren producten, bakingrediënten, vruchten, taart, room en chocola. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.

Automatisch koken

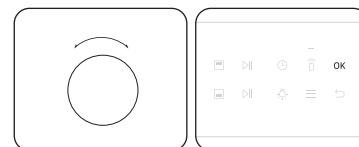
Voor onervaren koks biedt de oven een totaal van 50 automatisch koken recepten. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept.



1. Draai de **Keuzeschakelaar** om **Automatisch koken** te selecteren.



2. Draai de **Instelknop** om een programma te selecteren en tik op **OK**.

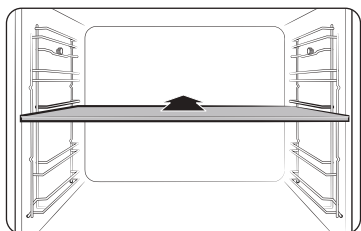


3. Draai de **Instelknop** om een portiegrootte te selecteren. Het gewichtsbereik is afhankelijk van het programma.
4. Tik op **OK** om het bereidingsproces te starten.

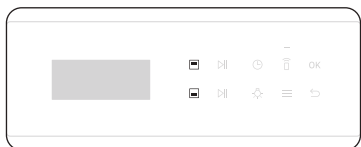
OPMERKING

- In enkele van de opties in de programma's voor automatisch koken is voorverwarmen inbegrepen. Voor die gerechten wordt de voortgang van het voorverwarmen weergegeven. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen. Tik vervolgens op **OK** om Automatisch koken te starten.
- Zie de sectie **Slim koken** in deze handleiding voor meer informatie.

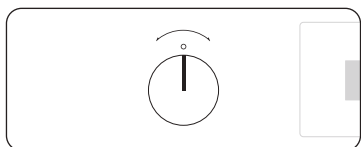
Dubbele-bereidingsstand



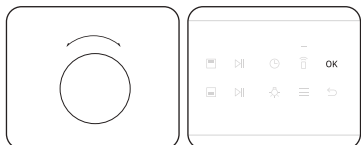
1. Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de dubbele bereidingsstand te activeren.



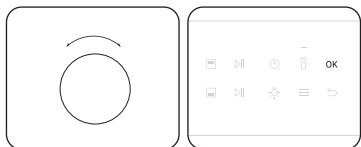
2. Tik op om de bovenste bakruimte te selecteren of tik op om de onderste bakruimte te selecteren. De toets wordt geactiveerd voor de geselecteerde bakruimte.



3. Draai de **Keuzeschakelaar** om **Automatisch koken** te selecteren.



4. Draai de **Instelknop** om een programma voor de geselecteerde bakruimte te selecteren en tik op **OK**.



5. Draai de **Instelknop** om een portiegrootte te selecteren. Het gewichtsbereik is afhankelijk van het programma.
6. Tik op **OK** om het bereidingsproces te starten.

OPMERKING

Zie de sectie **Slim koken** in deze handleiding voor meer informatie.

Reinigen

Er zijn twee reinigingsstanden beschikbaar. Deze functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken. De resterende tijd wordt tijdens dit proces op het display weergegeven.

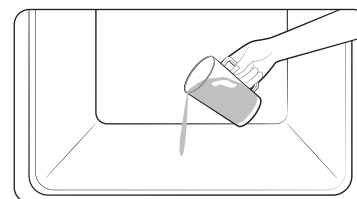
Functie	Instructies
Stoomreinigen	Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom
Pyrolytisch *	Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren. 1 u 50 m / 2 u 10 m(d) / 2 u 30 m

OPMERKING

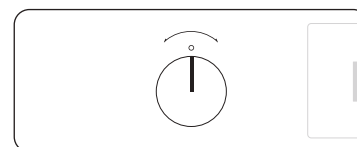
De functie met het sterretje (*) is alleen beschikbaar voor model NV75A657***.

Stoomreinigen

Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom

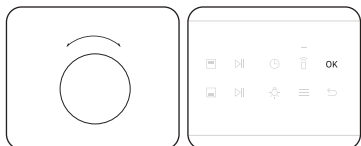


1. Giet 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) water op de bodem van de oven en sluit de ovendeur.

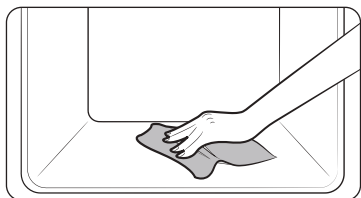


2. Draai de **Keuzeschakelaar** om **Reinigen** te selecteren.
- Deze stap is alleen van toepassing op model NV75A657***.

Gebruik



3. Draai de **Keuzeschakelaar** (of **Instelknop** voor model NV75A657***) om **Stoomreinigen** te selecteren en tik vervolgens op **OK** om de reiniging te starten.
De stoomreiniging duurt 26 minuten.



4. Reinig de binnenkant van de oven met een droge doek.

⚠ WAARSCHUWING

Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water binnen in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.

📖 OPMERKING

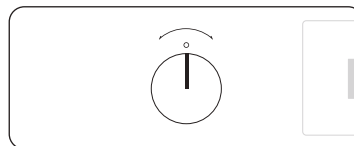
- Als de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u met een reinigingsmiddel het hardnekkig vuil handmatig weghaalt voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur openstaan wanneer de cyclus is voltooid. Dit is nodig om het emailen oppervlak aan de binnenkant van de oven grondig te laten drogen.
- Als de oven binnen heet is, wordt de reiniging niet geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoeld en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.

Pyrolytisch

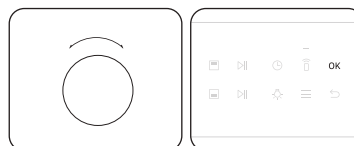
Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren.

📖 OPMERKING

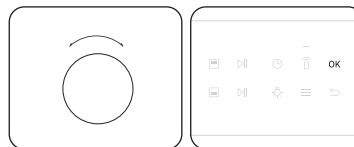
De functie Pyrolytisch is alleen beschikbaar voor model NV75A657***.



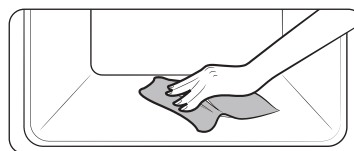
1. Verwijder alle accessoires, met inbegrip van de zijgeleiders, en veeg grote ongerechtigheden handmatig uit de oven. Anders zouden deze tijdens de reinigingscyclus vlam kunnen vatten en eventueel tot brand leiden.
2. Draai de **Keuzeschakelaar** om **Reinigen** te selecteren.



3. Draai de **Instelknop** om **Pyrolytisch** te selecteren en tik op **OK**.



4. Draai de **Instelknop** om een van de 3 reinigingstijden te selecteren: 1 uur 50 min, 2 uur 10 min, en 2 uur 30 min.
5. Tik op **OK** om de reiniging te starten.



6. Wacht na afloop tot de oven is afgekoeld en veeg dan de deur langs de randen schoon met een natte doek.




LET OP

- Raak de oven niet aan, want deze wordt tijdens de cyclus zeer heet.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven om ongelukken te voorkomen.
- Schakel de oven na afloop van de cyclus niet uit, zolang de ventilator nog actief is om de oven af te koelen.

OPMERKING

- Nadat de cyclus is gestart, wordt de oven vanbinnen heet. De deur wordt daarom om veiligheidsredenen vergrendeld. Wanneer de cyclus is voltooid en de oven afkoelt, wordt de deur weer ontgrendeld.
- Zorg dat u de oven leeghaalt alvorens deze te reinigen. Accessoires kunnen door de hoge temperaturen in de oven vervormd raken.

Meer functies

Menu	Beschrijving
Timer	U kunt de timer instellen.
Vergrendelen	U kunt het bedieningspaneel vergrendelen.
Mijn modi	U kunt de lijst met bereidingsstanden bewerken.
Tijd op scherm uit	U kunt de time-out voor het display aanpassen.
Tijd instellen	U kunt de huidige tijd instellen.  OPMERKING Zie pagina 11 voor uitgebreide instructies.
Datum instellen	U kunt de huidige datum instellen.  OPMERKING Zie pagina 11 voor uitgebreide instructies.
Tijdnotatie	U kunt voor de tijd de 12-uurs of 24-uursindeling selecteren.  OPMERKING Zie pagina 11 voor uitgebreide instructies.
Geluid	U kunt het geluid (pieptonen) van de oven in- of uitschakelen.

Timer

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Timer** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Stel de timer (uur en minuten) in met de **Instelknop** en tik op **OK**.
4. Tik op **OK** om de timer te starten.
5. Als u de timer wilt pauzeren, annuleren of wijzigen, tikt u op **OK** of draait u de **Instelknop**.

Vergrendelen

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Vergrendelen** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Als u het bedieningspaneel wilt ontgrendelen, houdt u  3 seconden ingedrukt.

Mijn modi

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Mijn modi** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** en tik op **OK** om standen te selecteren of de selectie ongedaan te maken.
4. Tik op  of  om op te slaan
5. Selecteer **Opslaan** om de wijzigingen op te slaan.

Tijd op scherm uit

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Tijd op scherm uit** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste tijd te selecteren.
4. Tik op **OK** om de wijzigingen op te slaan.


Geluid

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Geluid** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om **Aan** of **Uit** te selecteren.
4. Tik op **OK** om de wijzigingen op te slaan.



Gebruik

Systeeminstellingen


Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en draai dan de **Instelknop** om de verschillende instellingen voor de oven te wijzigen. Raadpleeg de volgende tabel voor gedetailleerde beschrijvingen.

Systeeminstelling	Beschrijving
Wifi	U kunt de Wifi in- of uitschakelen.
Taal	U kunt een taal selecteren.
Mijn patronen	Deze functie onthoudt en bewaart de bereidingsinstellingen.
Demomodus	Wordt door winkeliers gebruikt om functies te tonen.
Reset	Hiermee wordt uw instelling gereset. (Meer functies, Systeeminstellingen)


Wifi / Mijn patronen / Demomodus

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en tik op **OK**.
2. Selecteer het gewenste menu met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om **Aan** of **Uit** te selecteren.
4. Tik op **OK** om de wijzigingen op te slaan.

Taal

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en tik op **OK**.
2. Selecteer **Taal** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste taal te selecteren.
4. Tik op **OK** om de wijzigingen op te slaan.

Reset

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en tik op **OK**.
2. Selecteer **Reset** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om **Reset** of **Annuleren** te selecteren.
4. Tik op **OK** om te bevestigen.

Smart Control

Als u de Smart Control van de oven wilt gebruiken, moet u de SmartThings-app op een mobiel apparaat downloaden. De functies die vanuit de SmartThings-app kunnen worden bediend, werken mogelijk niet goed als het bereik slecht is of als de oven is geïnstalleerd op een locatie met een slecht Wifi-sigitaal.

Verbinding maken met de oven

1. Download en open de SmartThings-app op uw mobiele apparaat.
2. Volg de instructies van de app op het scherm om verbinding te maken met uw oven.
3. Zodra het proces is voltooidverschijnt het pictogram  op het display van de oven en bevestigt de app dat u verbinding hebt gemaakt.
4. Volg de instructies in de app om opnieuw verbinding te maken als het pictogram  niet verschijnt.



Slim koken

Handmatige bereiding

⚠ WAARSCHUWING in verband met acrylamide

Acrylamide dat ontstaat tijdens het bakken en frituren van zetmeelhoudend voedsel zoals aardappelfrites en brood, kan gezondheidsproblemen veroorzaken. Het wordt aangeraden om deze voedselproducten bij lage temperaturen te bakken, en te hard en te lang bakken, te grote knapperigheid en aanbranden te vermijden.

📖 OPMERKING

- Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.
- Bij het gebruik van Eco-grill zet u het voedsel in het midden van de accessoireplaat.














Accessoiretips

Uw oven wordt geleverd met diverse accessoires. Het kan zijn dat sommige accessoires ontbreken in de tabel hieronder. Echter zelfs als u niet precies de accessoires heeft die in deze kooktips worden vermeld, kunt u gebruiken wat u wel hebt en dezelfde resultaten behalen.



- De bakplaat en de universele plaat zijn uitwisselbaar.
- Bij het bereiden van vette voedingsmiddelen is het raadzaam een bak onder het rooster te plaatsen om olieresten op te vangen. Als u voorzien bent van een roosterinzetstuk, kunt u dat gebruiken in combinatie met de plaat.
- Als u voorzien bent van de universele plaat of extra diepe plaat, of beide, is het beter die plaat te gebruiken, die dieper is voor het bereiden van vette voedingsmiddelen.

Bakken






Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.




Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Biscuitgebak	Rooster, bakblik, diameter 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmercake	Rooster, tulbandvorm	3		175-185	50-60
Koek	Rooster, koekvorm, diameter 20 cm	3		190-200	50-60
Gistgebak op bakplaat met fruit en kruimel	Universele plaat	2		160-180	40-50
Vruchtenvlaai	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universele plaat	3		180-190	30-35
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringues (schuimpjes)	Universele plaat	3		80-100	100-150
Soufflé	Rooster, soufflé-cups	3		170-180	20-25
Gistgebak met appel op bakplaat	Universele plaat	3		150-170	60-70
Zelfgemaakte pizza, 1-1,2 kg	Universele plaat	2		190-210	10-15
Diepvriesbladerdeeghapjes, gevuld	Universele plaat	2		180-200	20-25
Quiche	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	2		180-190	25-35

Slim koken

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Appeltaart	Rooster, springvorm, diameter 20 cm	2		160-170	65-75
Gekoelde pizza	Universele plaat	3		180-200	5-10

Roosteren









Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vlees (rund/varken/lam)					
Lendenbiefstuk, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	50-70
Kalfslende, 1,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	90-120
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		200-210	50-60
Varkensbraadstuk, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	100-120
Lamsbout aan het bot, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		170-180	100-120

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gevogelte (kip/eend/kalkoen)					
Hele kip 1,2 kg *	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		205	80-100 *
Kipdelen	Rooster + universele plaat	3 1		200-220	25-35
Eendenborst	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	20-30
Kleine hele kalkoen, 5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	120-150
Groenten					
Groeten, 0,5 kg	Universele plaat	3		220-230	15-20
Gebakken halve aardappel, 0,5 kg	Universele plaat	3		200	45-50
Vis					
Visfilet, gebakken	Rooster + universele plaat	3 1		200-230	10-15
Geroosterde vis	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	30-40

* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien.









Grillen

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de grote grillstand. Halverwege de bereidingstijd omkeren.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Brood					
Geroosterd brood	Rooster	5		270	2-4
Kaastosti	Universele plaat	4		200	4-8
Rundvlees					
Biefstuk *	Rooster + universele plaat	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Rooster + universele plaat	4 1		250-270	13-18
Varkensvlees					
Karbonades	Rooster + universele plaat	4 1		250-270	15-20
Worstjes	Rooster + universele plaat	4 1		260-270	10-15
Gevogelte					
Kippenborst	Rooster + universele plaat	4 1		230-240	30-35
Drumsticks	Rooster + universele plaat	4 1		230-240	25-30

* Omdraaien na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Diepvriesmaaltijd

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriespizza, 0,4-0,6 kg	Rooster	3		200-220	15-25
Diepvrieslasagne	Rooster	3		180-200	45-50
Diepvriesovenfriet	Universele plaat	3		220-225	20-25
Diepvriesaardappelkroketten	Universele plaat	3		220-230	25-30
Bevroren ovenscamembert	Rooster	3		190-200	10-15
Diepvriesbaguettes met topping	Rooster + universele plaat	3 1		190-200	10-15
Diepvriesvissticks	Rooster + universele plaat	3 1		190-200	15-25
Diepvriesvisburger	Rooster	3		180-200	20-35

Slim koken

Braden

Deze stand bevat een automatische verwarmingscyclus tot aan 220 °C. Het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator werken tijdens het dichtschroeien van het vlees. Na deze fase wordt het voedsel zachtjes gebraden op de vooraf ingestelde lage temperatuur. Dit proces vindt plaats met de bovenste en onderste verwarmingselementen ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor gebraden vlees en gevogelte.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Geroosterd rundvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	3-4
Geroosterd varkensvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	3-4
Eendenborst	Rooster + universele plaat	3 1	80-100	2-3

Eco-hetelucht

In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem zodat energie wordt bespaard tijdens de bereiding van uw gerechten. De tijden van deze categorie worden voorgesteld zonder voorverwarming, om meer energie te besparen.

U kunt de bereidingstijd en/of temperatuur naar uw voorkeur verhogen of verlagen.







Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vruchtenvlaai, 0,8-1,2 kg	Rooster	2	160-180	60-80
Ongeschilde aardappelen, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	2	190-200	70-80
Worstjes, 0,3-0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1	160-180	20-30
Diepvriesovenfriet, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	180-200	25-35
Diepvriesaardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	190-210	25-35
Visfilets, gebakken, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	30-40
Krokante visfilets, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	30-45
Geroosterd rundvlees, 0,8-1,2 kg	Rooster + universele plaat	2 1	180-200	65-75
Gegrilde groente 0,4-0,6 kg	Universele plaat	3	200-220	25-35


Dubbele bereiding

Plaats de verdeelplaat in de oven voordat u gebruik gaat maken van de functie voor dubbele bereiding. Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

De volgende tabel geeft 5 tips voor dubbele bereiding die we aanbevelen voor koken, braden en bakken. Met de functie voor dubbele bereiding kunt u uw hoofdschotel en bijgerecht, of uw hoofdschotel en toetje tegelijkertijd bereiden.

- Met de functie voor dubbele bereiding kan de voorverwarmingstijd worden verlengd.





Nee	Zone	Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
1	Boven	Biscuitgebak	Rooster, bakblik, diameter 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Onder	Zelfgemaakte pizza, 1,0-1,2 kg	Universele plaat	1		190-210	13-18
2	Boven	Gegrilde groente 0,4-0,8 kg	Universele plaat	4		220-230	13-18
	Onder	Appeltaart	Rooster, springvorm, diameter 20 cm	1		160-170	70-80
3	Boven	Pitabrood	Universele plaat	4		230-240	13-18
	Onder	Aardappelgratin 1,0-1,5 kg	Rooster, ovenschaal 22-24cm	1		180-190	45-50

Nee	Zone	Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
4	Boven	Drumsticks	Rooster + universele plaat	4 4		210-230	30-35
	Onder	Lasagne 1,0-1,5 kg	Rooster, ovenschaal 22-24cm	1		190-200	30-35
5	Boven	Visfilet, gebakken	Rooster + universele plaat	4 4		210-230	15-20
	Onder	Appelflap	Universele plaat	1		170-180	25-30

Slim koken





Gebruik alleen de bovenste of de onderste bakruimte om energie te besparen. De kooktijd kan worden verlengd wanneer u de bakruimtes afzonderlijk gebruikt. Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

Boven

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	4		170	30-35
Scones	Universele plaat	4		180-190	30-35
Lasagne	Rooster	4		190-200	30-35
Drumsticks *	Rooster + universele plaat	4 4		230-250	30-35

* Oven niet voorverwarmen.

Onder

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	1		170	30-35
Marmercake	Rooster	1		160-170	60-70
Appeltaart	Rooster	1		160-170	70-80
Zelfgemaakte pizza, 1,0-1,2 kg	Universele plaat	1		190-210	13-18

Programma's voor automatisch koken

⚠ LET OP

Voedsel dat snel bederft (bijvoorbeeld melk, eieren, vis, vlees of gevogelte) mag niet langer dan 1 uur voor het bereiden in de oven worden gezet en moet meteen na bereiding uit de oven worden gehaald. Het eten van bedorven etenswaren kan tot voedselvergiftiging leiden.

Enkele bereiding

In de volgende tabel vindt u 40 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.

De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.

Programma's voor automatisch koken 1 tot 19, 38 en 39 omvatten voorverwarmen en tonen voortgang van het voorverwarmen. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen.

Tik vervolgens op **OK** om Automatisch koken te starten.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
1	Aardappelgratin	1,0-1,5	Rooster	3
		Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenschaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
2	Groentegratin	0,8-1,2	Rooster	3
		Bereid verse groentegratin met behulp van een ovenschaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
3	Pastaschotel	1,2-1,5	Rooster	3
		Bereid gegratineerde pasta met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
4	Lasagne	1,0-1,5	Rooster	3
		Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Rooster	3
		Doe de ingrediënten voor ratatouille in de ovenschaal met deksel. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat. Bak afgedekt. Doorroeren voor het serveren.		
6	Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	2
		Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 20-24 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
7	Croissants	0,3-0,4	Universele plaat	3
		Bereid croissants (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
8	Appelflap	0,3-0,4	Universele plaat	3
		Plaats de Appelflap op bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
9	Bodem voor fruitflan	0,4-0,5	Rooster	3
		Doe het beslag in een ingevette zwartmetalen taartbodenvorm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rooster	2
		Bereid het quichedeeg, plaats het in een ronde quicheschaal met een diameter van 25 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		
11	Witbrood	0,6-0,7	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
12	Meergranenbrood	0,8-0,9	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
13	Broodje	0,3-0,5	Universele plaat	3
		Bereid de Broodje (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
14	Vruchtenvlaai	0,8-1,2	Rooster	3
		Doe vers fruit (frambozen, bramen, appelschijfjes of plakjes peer) in een ovenschaal van 22-24 cm. Verdeel kruimels bovenop. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
15	Scones	0,5-0,6	Universele plaat	3
		Leg de scones (diameter 5-6 cm) met bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
16	Biscuitgebak	0,5-0,6	Rooster	3
		Bereid het deeg en doe het in een zwartmetalen ronde bakvorm met een diameter van 26 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
17	Marmercake	0,7-0,8	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een metalen ronde tulband of Bundt-bakvorm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
18	Hollands cakebrood	0,7-0,8	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
19	Brownies	0,7-0,8	Rooster	3
		Bereid het deeg met behulp van een ovenschaal van 20-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
20	Geroosterd rundvlees	0,8-1,2	Rooster	2
			Universele plaat	1
Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.				
21	Langzaam gegaarde rosbief	0,8-1,2	Rooster	2
			Universele plaat	1
Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.				
22	Geroosterde gekruide lamskoteletjes	0,4-0,8	Rooster	4
			Universele plaat	1
Marineer de lamskarbonades met kruiden en specerijen en plaats ze op het rooster.				
23	Lamsbout aan het bot	1,0-1,4	Rooster	3
			Universele plaat	1
Marineer de lamsbout en plaats deze op een rooster.				
24	Knapperig gebraden varkensvlees	0,8-1,2	Rooster	3
			Universele plaat	1
Plaats het varkensvlees met de vette kant omhoog op een rooster.				
25	Spareribs	0,8-1,2	Rooster	3
			Universele plaat	1
Plaats de Spareribs op een rooster.				

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
26	Hele kip	1,0-1,4	Rooster	2
			Universele plaat	1
		Spoel de kip af en maak deze schoon. Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg het met de borstzijde omlaag op het rooster en draai het om wanneer de pieptoon van de oven afgaat.		
27	Kippenborst	0,5-0,9	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Marineer de kippenborst en plaats deze op het rooster.		
28	Drumsticks	0,5-0,9	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.		
29	Eendenborst	0,3-0,7	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Plaats de eendenborst met de vette kant omhoog op het rooster. De eerste instelling is voor gemiddeld, de tweede voor doorbakken.		
30	Gebakken forefilet	0,3-0,7	Universele plaat	4
			Plaats de forefilets met het vel omhoog op de universele plaat.	
31	Forel	0,3-0,7	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Spoel en reinig de vis en plaats kop aan staart op het rooster. Voeg citroensap, zout en kruiden toe in de vis. Snijd het vel met een mes. Bestrijk met olie en zout.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
32	Tong	0,3-0,7	Universele plaat	3
			Plaats de tong met bakpapier op de universele plaat. Snijd het vel met een mes.	
33	Zalmsteak/-filet	0,3-0,7	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met het vel omhoog op het rooster.		
34	Gegrilde groente	0,3-0,7	Universele plaat	4
			Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijmatig uitspreiden op de universele plaat.	
35	Gebakken halve aardappel	0,5-0,9	Universele plaat	3
			Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.	
36	Diepvriesovenfriet	0,3-0,7	Universele plaat	3
			Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de universele plaat.	
37	Diepvriesaardappelpartjes	0,3-0,7	Universele plaat	3
			Verdeel de diepgevroren aardappelpartjes gelijkmatig over de universele plaat.	
38	Diepvriespizza	0,3-0,7	Rooster	3
			Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.	

Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
39	Zelfgemaakte pizza	0,8-1,2	Universele plaat	2
		Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
40	Deeg laten rijzen	0,3-0,7	Rooster	2
		Bereid het deeg in een kom, dek af met plasticfolie. Plaats in het midden van het rooster.		

Dubbele bereiding

In de volgende tabel vindt u 10 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. U kunt alleen de bovenste bakruimte of onderste bakruimte gebruiken maar u kunt ze ook tegelijk gebruiken.

Het programma bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.

Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.

Alle programma's voor dubbele koken zijn inclusief het voorverwarmen en geven de voortgang van de voorverwarming weer.

Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen.

Tik vervolgens op **OK** om Automatisch koken te starten.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

1. Boven

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
1	Aardappelgratin	1,0-1,5	Rooster	4
		Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenschaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Rooster	4
		Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
3	Drumsticks	0,5-0,9	Rooster	4
			Universele plaat	4
		Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
4	Gebakken halve aardappel	0,5-0,9	Universele plaat	4
		Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.		
5	Diepvriesovenfriet	0,3-0,7	Universele plaat	4
		Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de universele plaat.		

2. Onder

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
1	Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	1
		Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 20-24 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
2	Appelflap	0,3-0,4	Universele plaat	1
		Plaats de Appelflap op bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rooster	1
		Bereid het quichedeeg, plaats het in een ronde quicheschaal met een diameter van 22-24 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
4	Diepvriespizza	0,3-0,7	Rooster	1
		Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
5	Zelfgemaakte pizza	0,8-1,2	Universele plaat	1
		Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

3. Dubbel

U kunt één programma voor automatische bereiding selecteren voor de bovenste en onderste bakruimte, en in beide tegelijk bereiden.

⚠ LET OP

Wanneer u de bovenste of onderste bakruimte gebruikt, kunnen de ventilator en het verwarmingselement van de andere ruimte worden gebruikt voor optimale prestaties. Gebruik de ongebruikte bakruimte niet voor doeleinden waarvoor deze niet is ontworpen.

Slim koken

Voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350-1.

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven. Gebruik de functie Snel voorverw niet! Plaats de plaat altijd met schuine kant naar voren.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Zandtaart	Universele plaat	1+3		140	28-33
Mager biscuitgebak	Rooster + springvorm (Antiaanbaklaag, diameter 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Appeltaart	Rooster en 2 springvormen ** (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	2, diagonaal geplaatst		160	70-80
	Universele plaat + rooster en 2 springvormen *** (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1+3		160	80-90

* Verhoog de kooktijd met 5 minuten als u op de conventionele stand kookt met behulp van glazen ovengerei (Ø 26 cm).

** Twee taarten worden op het rooster diagonaal geplaatst (linksachter en rechtsvoor).

*** Twee taarten worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de functie Grote grill

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Rooster	5		270 (Max)	1-2
Hamburgers * (12 stuks)	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	4		270 (Max)	1 ^e 15-18
		1			2 ^e 5-8

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip * 1,3-1,5 kg	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	60-75
Hele kip * 1,5-1,7 kg	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	70-85

* Halverwege de bereidingstijd omkeren.

Verzameling veelgemaakte recepten voor automatisch koken

Aardappelgratin

Ingrediënten 800 g aardappels, 100 ml melk, 100 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel elk met zout, peper en nootmuskaat, 150 g geraspte kaas, boter, tijm

Aanwijzingen Schil de aardappelen snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Smeer een gratineerschaal (22-24 cm) met boter in. Leg de schijfjes naast elkaar op een schone theedoek en houd ze met de theedoek bedekt terwijl u de rest van de ingrediënten klaarmaakt.
Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Zodra het gerecht klaar is, strooit u er wat verse tijmblaadjes over.

Groentegratin

Ingrediënten 800 g groenten (courgette, tomaat, ui, wortel, paprika, voorgekookte aardappelen), 150 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel zout, kruiden (peper, peterselie en rozemarijn), 150 g geraspte kaas, 3 eetlepel olijfolie, wat tijmblaadjes

Aanwijzingen Was de groenten en snijd ze in schijfjes van 3-5 mm dik. Leg de schijfjes op een gratineerschaal (22-24 cm) en giet de olie over de groenten. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, en gooi deze over de groenten. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Opdienen met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.

Lasagne

Ingrediënten 2 eetlepels olijfolie, 500 g rundergehakt, 500 ml tomatensaus, 100 ml bouillon, 150 g gedroogde lasagnebladen, 1 ui (fijnggehakt), 200 g geraspte kaas, 1 theelepel gedroogde peterselievlokken, oregano, basilicum

Aanwijzingen Bereid de tomatenvleessaus. Verhit de olie in een koekenpan, bak het gehakt en de fijngesnipperde ui in ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en de runderbouillon erover en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens gedurende 30 minuten zachtjes sudderen.
Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de lasagnenoedels, vleessaus en kaas en herhaal deze volgorde. Strooi vervolgens de resterende kaas op de bovenste lasagnebladen en bak het geheel.

Slim koken

Appeltaart

- Ingrediënten**
- **Deeg:** 275 g bloem, $\frac{1}{2}$ eetlepel zout, 125 g witte basterdsuiker, 8 g vanillesuiker, 175 g koude boter, 1 ei (geklopt)
 - **Vulling:** 750 g stevige hele appels, 1 eetlepel citroensap, 40 g suiker, $\frac{1}{2}$ eetlepel kaneel, 50 g pitloze rozijnen, 2 eetlepels broodkruimels

- Aanwijzingen**
- Zeef de bloem met het zout boven een grote schaal. Zeef de basterdsuiker en vanillesuiker erbij. Snijd met twee messen de boter in kleine blokjes door de bloem. Voeg $\frac{3}{4}$ van het geklopte ei toe. Kneed alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een kruimelige massa ontstaat. Vorm het deeg met uw handen tot een bal. Wikkel dit in vershoudfolie en leg het ongeveer 30 minuten in de koelkast.
- Vet de springvorm (24-26 cm doorsnede) in en bestuif het oppervlak met bloem. Rol $\frac{3}{4}$ van het deeg uit tot 5 mm dikte. Plaats het in de vorm (bodem en zijkanten).
- Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in blokjes van ongeveer $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Bestrooi de appels met citroensap en meng goed. Was en droog de krenten en rozijnen. Voeg suiker, kaneel, rozijnen en krenten toe. Meng het geheel goed door elkaar en besprenkel de deegbodem met paneermeel. Licht aandrukken.
- Rol de rest van het deeg uit. Snijd het deeg in reepjes en leg ze kruislings over de vulling. Kwast de taart gelijkmatig in met de rest van het geklopte ei.

Quiche lorraine

- Ingrediënten**
- **Deeg:** 200 g gewone bloem, 80 g boter, 1 ei
 - **Vulling:** 75 g magere spekblokjes, 125 ml room, 125 g crème fraîche, 2 geklopte eieren, 100 g geraspte Zwitserse kaas, zout en peper

- Aanwijzingen**
- Maak het deeg door de bloem, boter en het ei in een kom te doen en te mixen tot het een zacht deeg is. Laat het vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en plaats het in een ingevette keramische schaal voor hartige taart (25 cm doorsnede). Prik met een vork in de bodem. Meng de eieren, room, crème fraîche, kaas, zout en peper. Giet het vlak voor het bakken op het deeg.

Vruchtenvlaai

- Ingrediënten**
- **Beleg:** 200 g bloem, 100 g boter, 100 g suiker, 2 g zout, 2 g kaneelpoeder
 - **Fruit:** 600 g gemengde vruchten

- Aanwijzingen**
- Meng alle ingrediënten tot kruimel voor het maken van de topping. Spreid de gemengde vruchten in een ovenschaal en strooi de kruimel eroverheen.

Zelfgemaakte pizza

- Ingrediënten**
- **Pizzadeeg:** 300 g bloem, 7 g gedroogde gist, 1 eetlepel olijfolie, 200 ml warm water, 1 eetlepel suiker en zout
 - **Beleg:** 400 g gesneden groenten (aubergine, courgette, ui, tomaat), 100 g ham of spek (fijngehakt), 100 g geraspte kaas
- Aanwijzingen** Doe de bloem, gist, olie, zout, suiker en het warme water in een kom en mix het tot een nat deeg. Kneed het zo'n 5-10 minuten met een mixer of met de hand. Dek het met een deksel af en plaats het gedurende 30 minuten in de oven bij 35 °C om te rijzen. Rol het deeg uit op een oppervlak met bloem in een rechthoekige vorm en leg het op de bakplaat of in een pizzapan. Spreid de tomatenpuree over het deeg uit en leg de ham, champignons, olijven en tomaat erbovenop. Strooi de geraspte kaas er gelijkmatig overheen en bak het geheel.

Geroosterd rundvlees

- Ingrediënten** 1 kg lendenbiefstuk, 5 g zout, 1 g peper, 3 g elk van rozemarijn en tijm
- Aanwijzingen** Marineer het rundvlees met zout, peper en rozemarijn en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster. Plaats het in de oven en braad het.

Geroosterde gekruide lamskoteletjes

- Ingrediënten** 1 kg lamskoteletten (6 stuks), 4 grote teentjes knoflook (geperst), 1 eetlepel verse tijm (gemalen), 1 eetlepel verse rozemarijn (gemalen), 2 eetlepels zout, 2 eetlepel olijfolie
- Aanwijzingen** Meng het zout, de knoflook, kruiden en olie en voeg het lamsvlees toe. Draai het om, zodat het ermee is ingesmeerd en laat het ten minste 30 minuten tot 1 uur bij kamertemperatuur liggen.

Varkensriblappen

- Ingrediënten** 2 varkensriblappen, 1 eetlepel zwarte peperkorrels, 3 laurierblaadjes, 1 ui (fijngehakt), 3 teentjes knoflook (fijngehakt), 85 g bruine suiker, 3 eetlepels worcestersaus, 2 eetlepels tomatenpuree, 2 eetlepels olijfolie
- Aanwijzingen** Maak een barbecuesaus. Verhit olie in een steelpan en voeg de ui toe. Fruit de ui totdat het zacht is en voeg de resterende ingrediënten toe. Braad het geheel en laat het geheel gedurende 30 minuten sudderen totdat het is ingedikt. Marineer de riblappen met de barbecuesaus en laat ze ten minste 30 minuten tot 1 uur rusten.

Onderhoud

Reinigen

Maak de oven regelmatig schoon, om het schoonmaken makkelijker te maken.

⚠ WAARSCHUWING

- Zorg dat de oven en accessoires volledig zijn afgekoeld voor u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen.

Binnenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik standaardovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Buitenzijde van de oven

Voor het schoonmaken van de buitenkant van de oven, zoals ovendeur, handgreep en display, gebruikt u een schone doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje. Afdrogen doet u met een keukenrol of een droge handdoek.

Met name rond de handgreep kan gemakkelijk vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

Accessoires

Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze met een theedoek af. Verwijder hardnekkige ongerechtigheden door de gebruikte accessoires gedurende ongeveer 30 minuten in warm zeepwater te leggen alvorens ze af te wassen.

Katalytisch geëmailleerd oppervlak (afhankelijk van het model)

De verwisselbare onderdelen zijn met donkergrijs katalytisch email gecoat. Ze kunnen tijdens de heteluchtverwarming vuil worden van olie en vet dat door de circulerende lucht rondspat. Deze afzetting wordt er echter afgebrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger.

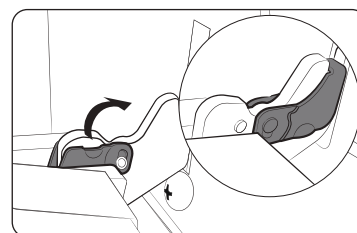
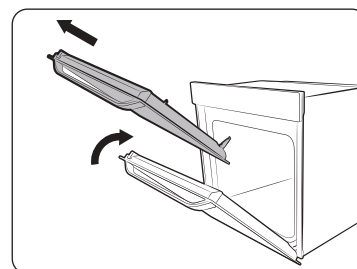
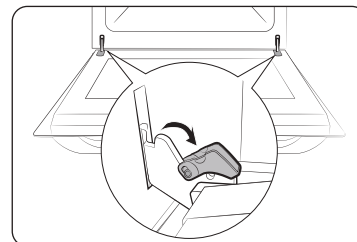
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven van binnen.
3. Selecteerde heteluchtstand met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

Deur

Verwijder de ovendeur niet, behalve om deze te reinigen. Volg deze instructies om de deur voor reiniging te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING

De ovendeur is zwaar.



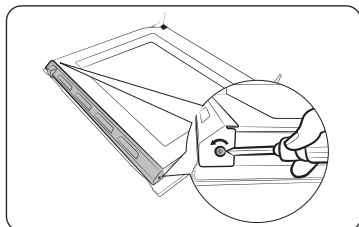
1. Open de deur en klap de clipjes bij beide scharnieren open.

2. Sluit de deur ongeveer 70°. Houd de ovendeur met beide handen bij de zijkanten vast en til en trek de deur omhoog totdat de scharnieren zijn verwijderd.
3. Reinig de deur met zeepwater en een schone doek.

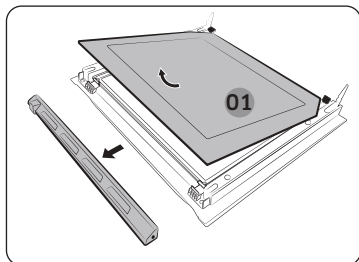
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

Ovendeurglas

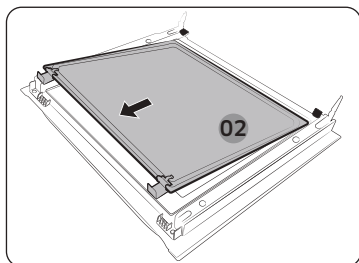
Afhankelijk van het model is de ovendeur voorzien van 3 tot 4 tegen elkaar geplaatste glasplaten. Verwijder het deurglas niet, behalve om dit te reinigen. Volg deze instructies om het deurglas voor reiniging te verwijderen.



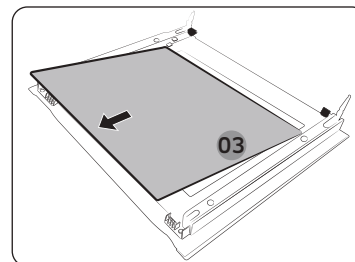
1. Verwijder met een schroevendraaier de schroeven links- en rechtsonder.



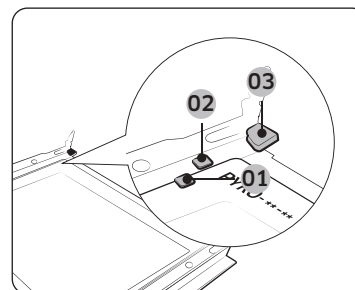
2. Verwijder de afdekkingen in de aangegeven richting.
3. Verwijder de eerste plaat van de deur.



4. Verwijder de tweede plaat in de aangegeven richting van de deur.



5. Verwijder de derde plaat in de aangegeven richting van de deur.
6. Reinig het glas met zeepwater en een schone doek.

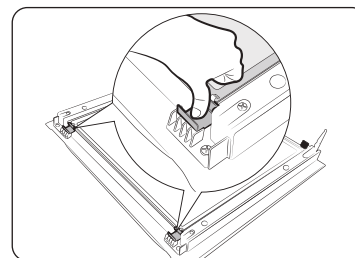


- 01 Steunclip 1
- 02 Steunclip 2
- 03 Steunclip 3

7. Plaats wanneer u klaar bent de platen als volgt weer terug:
 - Bekijk de afbeelding en zoek de scharnieren. Plaats plaat nummer 3 onder steunclip 1, plaat nummer 2 tussen steunclip 1 en 2, en plaat nummer 1 in steunclip 3; in deze volgorde. Zorg ervoor dat de bedrukte kant van de platen naar binnen is gekeerd.

⚠ LET OP

Zoek naar het "PYRO"-merk op de hoek van elk blad om de juiste zijde van het blad te herkennen. Juiste richting: PYRO-***-**
Onjuiste richting: ***-**-OAYQ

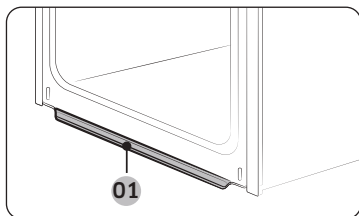


⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat u het glas weer goed terugplaatst, om weglekken van warmte te voorkomen.

Onderhoud

Wateropvangbak



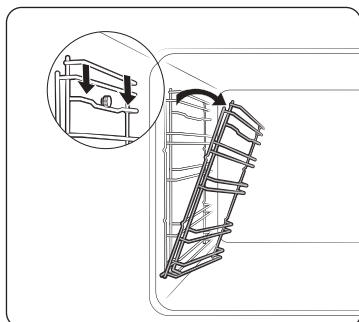
01 Wateropvangbak

De wateropvangbak verzamelt niet alleen overtollig vocht maar ook voedselresten. De wateropvangbak kan niet worden verwijderd. Veeg water van de wateropvangbak af wanneer de oven afkoelt na een bereiding.

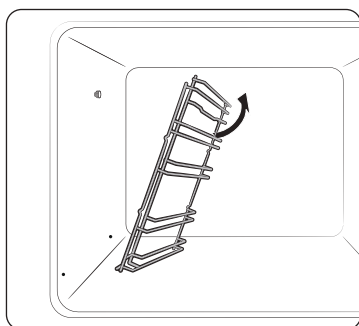
⚠ WAARSCHUWING

Als u een waterlek van de wateropvangbak tegenkomt, dient u contact op te nemen met een plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Zijgeleiders (alleen bepaalde modellen)



1. Druk op de bovenkant van de linkerzijgeleider en breng deze ongeveer 45° omlaag.



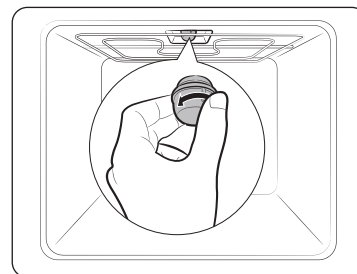
2. Trek de onderkant van de linkerzijgeleider los.
3. Verwijder de rechterzijgeleider op dezelfde manier.
4. Reinig beide zijgeleiders.
5. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de zijgeleiders weer terug te plaatsen.

📖 OPMERKING

De oven werkt ook zonder zijgeleiders en platen/roosters.

Vervanging

Lamp

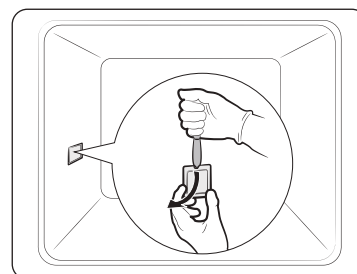


1. Verwijder het glazen dekseltje door dit linksom te draaien.
2. Vervang de ovenlamp.
3. Reinig het glazen dekseltje.
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 in omgekeerde volgorde uit om het glazen dekseltje weer terug te plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING

- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp gaat vervangen.
- Gebruik alleen lampen van 25-40 W / 220-240 V die tegen 300 °C hitte bestand zijn. U kunt goedgekeurde lampen bij een lokaal servicecentrum van Samsung kopen.
- Hanteer halogeenlampen altijd uitsluitend met een droge doek. Daarmee voorkomt u dat er vingerafdrukken of zweet op de lamp terecht komen, waardoor de levensduur van de lamp bekort zou kunnen worden.

Lamp aan zijkant van de oven



1. Houd de onderkant van de plaat van het zijlicht van de oven met de ene hand vast, en gebruik een plat scherp voorwerp, zoals een tafelmes om de plaat te verwijderen, zoals getoond.
2. Plaats het zijlicht terug.
3. Plaats de lichtplaat terug.

Probleemoplossing

Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleem	Oorzaak	Actie
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	• Als er ongerechtigdheden tussen de toetsen zitten	• Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	• Aanraakmodel: als er vocht op de buitenkant zit	• Verwijder het vocht en probeer het opnieuw.
	• Als de vergrendeling is ingeschakeld	• Controleer of de vergrendeling is ingeschakeld.
De tijd wordt niet weergegeven.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven werkt niet.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven stopt tijdens het gebruik.	• Als deze niet meer op het stopcontact is aangesloten	• Sluit de oven weer op het stopcontact aan.
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	• Als de bereiding veel tijd in beslag neemt	• Laat de oven na een langdurige bereiding afkoelen.
	• Als de koelventilator niet werkt	• Luister of u de koelventilator hoort.
	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	• Bij gebruik van diverse stekkers in dezelfde contactdoos	• Gebruik één stekker.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven krijgt geen stroom.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
De deur kan niet goed worden geopend.	• Als er voedselresten tussen de deur en de binnenkant blijven zitten	• Reinig de oven goed en open de deur weer.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	• Als de lamp aan gaat en weer uit	• De lamp gaat na een bepaalde tijd automatisch uit om energie te besparen. U kunt deze weer inschakelen door op de ovenlichtknop te drukken.
	• Als er tijdens de bereiding verontreinigingen op de lamp komen	• Reinig de oven van binnen en controleer dit.
Elektrische schok treedt op in de oven.	• Als de stroom niet goed is geaard • Als u een ongeaard stopcontact gebruikt	• Controleer of de stroomtoevoer goed is geaard.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
Er druppelt water.	<ul style="list-style-type: none"> Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit is geen defect aan het product. 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er komt stoom door een kier in de deur.		
Er is water in de oven achtergebleven.		
De helderheid in de oven varieert.	<ul style="list-style-type: none"> De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen. 	<ul style="list-style-type: none"> Veranderingen in afgegeven vermogen tijdens de bereiding zijn geen defect, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	<ul style="list-style-type: none"> De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren. 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De oven verwarmt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Als de deur open is 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de deur en start opnieuw.
	<ul style="list-style-type: none"> Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld 	<ul style="list-style-type: none"> Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven.
	<ul style="list-style-type: none"> Als de stop in de woning is doorgeslagen of de aardlekschakelaar is omgegaan. 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> Tijdens de eerste werking 	<ul style="list-style-type: none"> Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er rook van de verwarming komen. Dit is geen defect en nadat u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, zou dit niet meer moeten voorkomen.
	<ul style="list-style-type: none"> Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.
De oven verwarmt niet naar behoren.	<ul style="list-style-type: none"> Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend 	<ul style="list-style-type: none"> Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als de deur regelmatig wordt geopend, zakt de interne temperatuur en dit kan van invloed zijn op het resultaat van de bereiding.
De oven is warm tijdens pyroreiniging.	<ul style="list-style-type: none"> Dit komt omdat bij pyroreiniging gebruik wordt gemaakt van hoge temperaturen. 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er is een brandlucht tijdens pyroreiniging.	<ul style="list-style-type: none"> Bij pyroreiniging wordt er van hoge temperaturen gebruikgemaakt, dus u ruikt wellicht brandende etensresten. 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Reinigen met stoom werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Dit komt omdat de temperatuur te hoog is. 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de oven afkoelen en probeer het dan opnieuw.
Dubbele-bereidingsstand werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Als de verdeelplaat niet goed is geplaatst 	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de verdeelplaat correct en gebruik deze.
Enkele-bereidingsstand werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Als de verdeelplaat in de oven wordt geplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> Haal de verdeelplaat eruit en gebruik deze.

Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Betekenis	Actie
C-d1	Problemen met de deurvergrendeling	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-20	Problemen met de sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/naar de EEPROM	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-PCB en de sub-PCB	
C-F2	Doet zich voor wanneer er een communicatieprobleem is tussen de aanraak-IC <-> hoofd- of sub-micom	Reinig de toetsen en zorg dat er zich geen water op of rond de toetsen bevindt. Zet de oven uit en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.
C-d0	Probleem met een toets Doet zich voor als een toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.	

Code	Betekenis	Actie
-dC-	Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt verwijderd. Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt geplaatst.	De verdeelplaat mag tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand niet worden verwijderd. Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
S-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. <ul style="list-style-type: none"> Lager dan 105 °C gedurende 16 uur Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur Van 245 °C tot maximaal 4 uur 	Dit is geen systeemstoring. Zet de oven uit en verwijder het voedsel. Probeer het opnieuw normaal.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Aansluitingsvoltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		3650-3950 W
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid	595 x 596 x 570 mm
	Inbouw	560 x 579 x 549 mm
Volume		75 liter
Gewicht	Netto (met alle accessoires)	
	NV75A657*** : 45,2 kg NV75A6549** : 41,2 kg	

Bijlage

Productinformatieblad

SAMSUNG	SAMSUNG
Model-id	NV75A657***, NV75A6549**
Energie-efficiëntie-index per bakruimte (EEI <small>bakruimte</small>)	81,6
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A+
Vereist energieverbruik (stroom) voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC <small>elektrische bakruimte</small>)	1,05 kWh/cyclus
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een ventilatorvoorrangsstand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC <small>elektrische bakruimte</small>)	0,71 kWh/cyclus
Aantal bakruimten	1
Warmtebron per bakruimte (elektriciteit of gas)	elektriciteit
Volume per bakruimte (V)	75 L
Type oven	Inbouw
Gewicht van het apparaat (m)	NV75A657***: 41,5 kg NV75A6549**: 37,7 kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1, EN 50564, Commissieverordeningen (EU) Nr. 65/2014 en (EU) Nr. 66/2014 en Verordening (EG) Nr. 1275/2008.

Algeheel stroomverbruik in stand-bystand (W) (alle netwerkpoorten op stand "aan")		1,9 W
Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)		20 min
Wi-Fi	Energieverbruik in stand-bystand (W)	1,9 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	20 min
Uitstand	Energieverbruik	0,5 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	20 min

Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel. Laat de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk dicht, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Plan het gebruik van de oven van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.

OPMERKING

Hierbij verklaart Samsung dat deze radioapparatuur voldoet aan de bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU en de relevante wettelijke vereisten in het VK. De volledige tekst van deze conformiteitsverklaring voor de EU en het VK is beschikbaar op het volgende internetadres: De officiële Conformiteitsverklaring is te vinden op <http://www.samsung.com>. Ga daarvoor naar Support > Search Product Support en geef de modelnaam op.

Bijlage

Aankondiging met betrekking tot open source

De in dit product geleverde software bevat opensourcesoftware.
Via deze URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 kunt u informatie vinden over de opensourcelicentie die verband houdt met dit product.



Memo

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01362A-01

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV75A657*** / NV75A6549**



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung	3	Weitere Funktionen	25
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3	Systemeinstellungen	26
Sicherheitshinweise	3	Smart Control	26
Wichtige Hinweise zur Sicherheit	3	Verwendung	27
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	6	Manuelles Garen	27
Automatische Energiesparfunktion	6	Automatikprogramme	32
Aufstellen des Geräts	6	Testgerichte	38
Lieferumfang	6	Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme	39
Netzanschluss	7	Pflege	42
Einbau in einen Küchenschrank	8	Reinigung	42
Vor der ersten Verwendung	11	Ersetzen von Teilen	44
Anfangseinstellungen	11	Problembehebung	45
Uhrzeit	11	Problembeschreibungen	45
Gerüche in Neugeräten	11	Informationscodes	47
Intelligenter Sicherheitsmechanismus	11	Technische Daten	48
Zubehör	12	Anhang	49
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)	12	Produktdatenblatt	49
Doppelgarraumbetrieb	13	Open Source-Erklärung	50
Bedienung	13		
Bedienfeld	13		
Häufig genutzte Einstellungen	14		
Betriebsarten	16		
Temperaturbereiche im Doppelgarraumbetrieb	20		
Unterbrechen des Garvorgangs	21		
Sonderfunktionen	22		
Automatisches Garen	22		
Reinigung	23		

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen. Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Verwendung bereit.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die einschlägigen Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.



Sicherheitshinweise

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Manche Tiere, insbesondere Vögel, reagieren möglicherweise empfindlich auf die Dämpfe und lokalen Temperaturschwankungen während der Pyrolysereinigung. Deshalb sollten sie während dieses Prozesses an eine geeignete, gut belüftete Stelle gebracht werden.

Lüften Sie den Raum während und nach der Pyrolysereinigung.

Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlenen Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

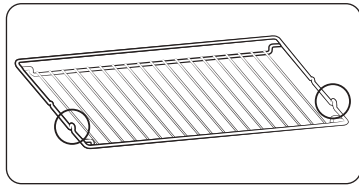
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.



VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein, sodass er bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde. Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst und Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion) Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die Innenflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen des Geräts keinesfalls, ohne sie vorher ausreichend abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammables Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailloberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailloberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailloberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.



Sicherheitshinweise

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien usw. finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatische Energiesparfunktion

- Wenn während des Betriebs über einen bestimmten Zeitraum hinweg keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbelichtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.

Aufstellen des Geräts

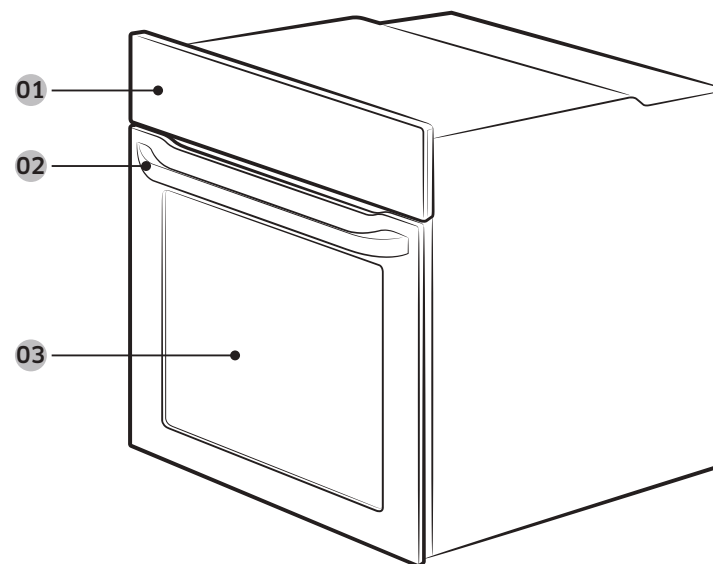
⚠ WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät



01 Bedienfeld

02 Griff der Gerätetür

03 Gerätetür



Zubehör

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehöerteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



Gitterrost



Gitterrosteinsatz *



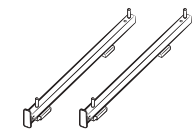
Backblech *



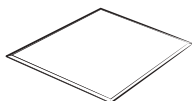
Universalblech *



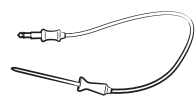
Extra tiefes Blech *



Ausziehbare Schienen *



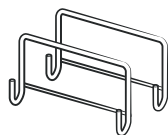
Garraumteiler



Kerntemperaturfühler *



2 Schrauben (M4 L25)

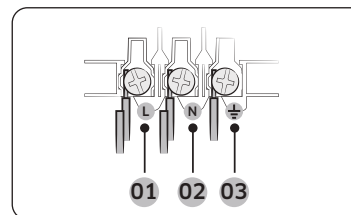


Griff einbauen

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehöerteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Netzanschluss



- 01 BRAUN oder SCHWARZ
- 02 BLAU oder WEIß
- 03 GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 bis 2,5 mm²), das den Anforderungen der Spezifikation entspricht.

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.

Die Anschlussklemme (⏏) ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

⚠️ WARNUNG

Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu den Teilen des Geräts, die Wärme abstrahlen.

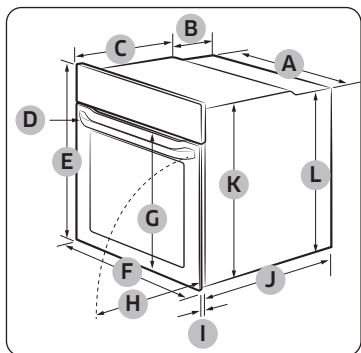
Aufstellen des Geräts

Einbau in einen Küchenschrank

Wenn das Gerät in einen Einbauschränk eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.

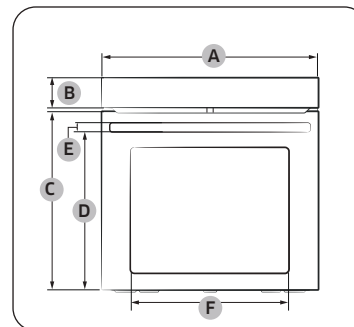
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schrankes und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



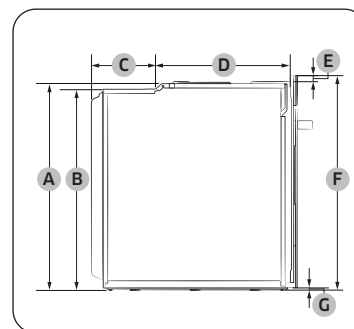
Gerät (mm)

A	560	G	max. 506
B	177	H	max. 494
C	372	I	21
D	max. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



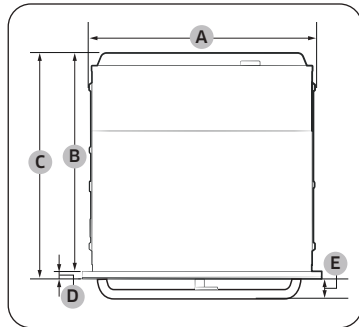
Gerät (mm)

A	595	D	458,5
B	85	E	25
C	500	F	445



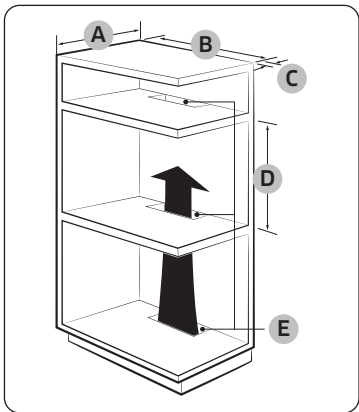
Gerät (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	max. 50
C	570		

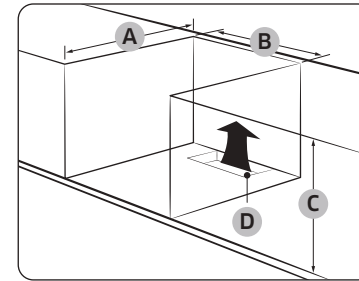


Einbauschränk (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 50
D	min. 590 / max. 600
E	min. 460 x min. 50

HINWEIS

Der Einbauschränk muss über Lüftungsöffnungen (E) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

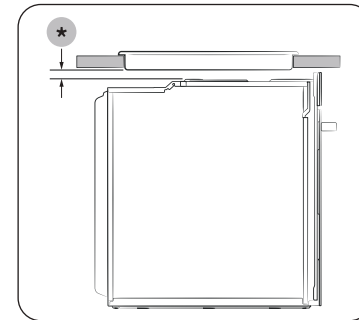


Unterbauschränk (mm)

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

HINWEIS

- Der Einbauschränk muss über Lüftungsöffnungen (D) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die Mindesthöhe (C) gilt für die Installation des Ofens allein.

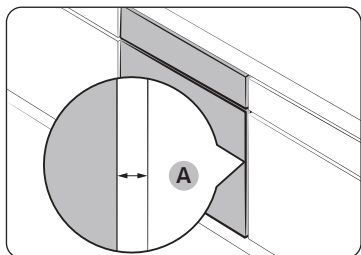


Installieren mit Kochfeld
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf (*), ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

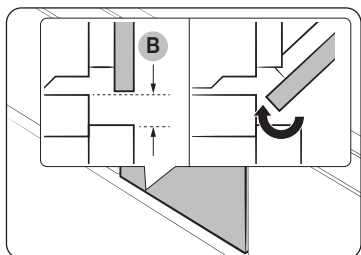


Aufstellen des Geräts

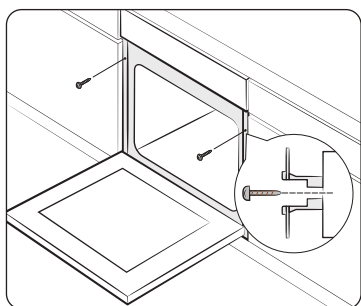
Einbauen des Geräts



Halten Sie zu beiden Seiten des Ofens einen Abstand **(A)** von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schrankes ein.



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 3 mm ein, damit sich die Gerätetür problemlos öffnen und schließen lässt.



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es auf beiden Seiten mit 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

⚠️ WARNUNG

Eine ausreichende Belüftung ist Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

📄 HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.



Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, wird im Display die Anleitung zur erstmaligen Verwendung angezeigt. Wenn Sie die Anweisungen im Display befolgen, wird die Anleitung zur erstmaligen Verwendung nicht mehr angezeigt.

Sobald Sie die Anleitung zur erstmaligen Verwendung abgeschlossen haben, werden im Display die Standardzeit und das Standarddatum (12:00, 1. Jan) angezeigt. Gehen Sie wie folgt vor, um Datum und Uhrzeit richtig einzustellen.

Uhrzeit

Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatikprogramme ordnungsgemäß ablaufen können.



So stellen Sie die Uhrzeit ein

1. Tippen Sie auf
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter Zeit einstellen** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit der Taste **Funktionswahlschalter** die aktuelle Uhrzeit ein und tippen Sie dann auf **OK**. (Stunde, Minute sowie ggf. AM/PM)

So stellen Sie das Datum ein

1. Tippen Sie auf
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter Datum einstellen** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit der Taste **Funktionswahlschalter** das aktuelle Datum ein und tippen Sie dann auf **OK**. (Monat, Tag und Jahr)

So stellen Sie das Zeitformat ein

1. Tippen Sie auf
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter Zeitanzeigeformat** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** 12 Std. oder 24 Std. ein und tippen Sie anschließend auf **OK**.

HINWEIS

Sie können die Uhrzeiteinstellungen nicht ändern, solange ein Garvorgang im Gerät läuft.

Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

1. Entnehmen Sie alle Zubehöreile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober- / Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

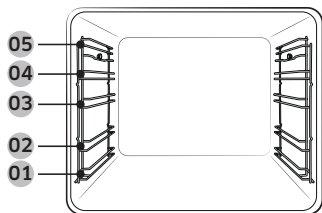
Intelligenter Sicherheitsmechanismus

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, und sowohl der Ventilator als auch die Heizelemente werden ausgeschaltet. So werden Verletzungen wie z. B. Verbrennungen verhindert, und es wird einem unnötigen Energieverbrauch vorgebeugt. Dies ist kein Fehler oder Defekt. Schließen Sie einfach die Gerätetür, damit das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt.

Vor der ersten Verwendung

Zubehör

Reinigen Sie die Zubehöerteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.



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

- Setzen Sie die Zubehöerteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehöerteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehöerteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehöerteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehöerteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehöerteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehöerteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech *	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.

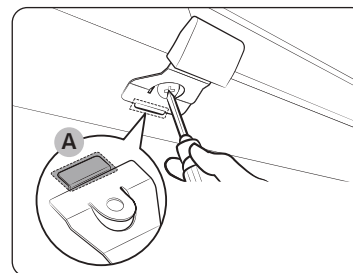
Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. 2. Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. 3. Schließen Sie die Gerätetür.
Garraumteiler	Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in zwei Zonen unterteilen. Setzen Sie den Garraumteiler ein, wenn Sie das Gerät im Doppelgarraumbetrieb verwenden möchten. Verwenden Sie den Garraumteiler nicht als Backblech.
Kerntemperaturfühler *	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehöerteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

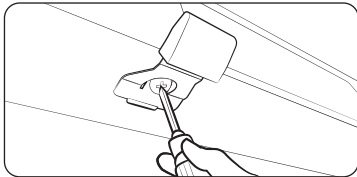
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)

Aufstellen des Geräts



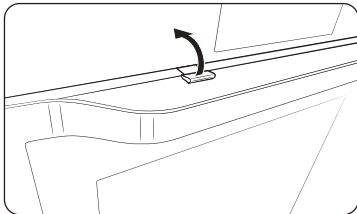
1. Setzen Sie den dünnen Teil (A) der mechanischen Sicherung - wie gezeigt - in den entsprechenden Schlitz des Sicherungsverriegelung ein.
2. Ziehen Sie die Schraube an der Sicherungsverriegelung fest.

Demontage



- Lösen und entfernen Sie die Schraube von der Sicherungsverriegelung.

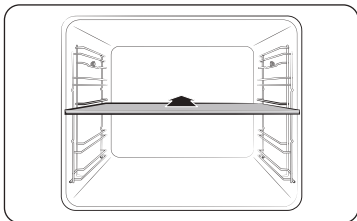
Verriegeln/Entriegeln



- Heben Sie zum Öffnen der Gerätetür die Sicherungsverriegelung leicht an, um die Tür zu entriegeln. Öffnen Sie dann die Gerätetür.
- Schließen Sie die Gerätetür einfach, um sie zu verriegeln. Die mechanische Sicherung verriegelt die Tür automatisch.

Doppelgarraumbetrieb

Sie können den Garraum in eine untere und eine obere Zone teilen, um Gerichte entweder nur in einem der Garräume oder in beiden gleichzeitig zuzubereiten.



Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Geräteinnenraum in zwei Zonen zu unterteilen. Der Garraumteiler wird automatisch vom Gerät erkannt, und standardmäßig wird die obere Zone aktiviert.

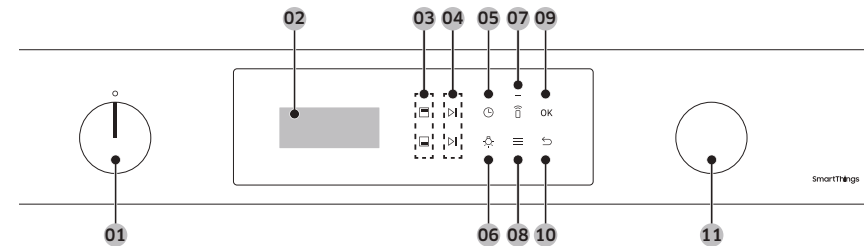
HINWEIS

Die Verfügbarkeit der Funktion für den Doppelgarraumbetrieb hängt vom jeweiligen Rezept ab. Weitere Informationen finden Sie unter **Verwendung** in diesem Handbuch.

Bedienung

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung sind vorbehalten.



01 Moduswahlschalter	Mit dem Moduswahlschalter können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02 Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
03 Wahlschalter für obere/untere Zone	Sie können auswählen, ob Sie Einstellungen für die obere oder die untere Zone vornehmen möchten. Die Tasten werden aktiviert, wenn Sie den Garraumteiler in den Ofen einsetzen.
04 Start/Stop	Tippen Sie, um den Ofenbetrieb zu starten oder zu stoppen. Um den Vorgang abzubrechen, halten Sie Ihren Finger während des Garvorgangs 3 Sekunden lang hierauf. Im Doppelgarraumbetrieb verwenden Sie die obere Taste für die obere Zone und die untere Taste für die untere Zone.
05 Garzeit	Hier tippen, um die Garzeit einzustellen.
06 Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.

Bedienung

07 Smart Control	Hiermit schalten Sie die Smart Control-Funktion ein oder aus. HINWEIS Bevor Sie diese Funktion verwenden, müssen Sie Easy Connection einstellen.
08 Optionen	Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang hierauf, um die Systemeinstellungen anzuzeigen.
09 OK	Wählen Sie den aktuellen Wert.
10 Zurück	Tippen Sie hier, um zur vorherigen Anzeige zu wechseln oder um den Garvorgang abzubrechen.
11 Funktionswahlschalter	Durch Drehen am Funktionswahlschalter ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl. Durch Drehen nach rechts erhöhen Sie den Einstellwert und durch Drehen nach links verringern Sie ihn.

HINWEIS

Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.

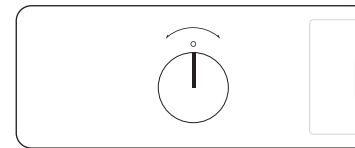
Häufig genutzte Einstellungen

In allen Betriebsarten muss die Standardtemperatur und/oder -garzeit häufig geändert werden. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Temperatur und/oder die Garzeit für die ausgewählte Betriebsart nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

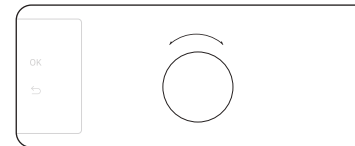
Meistgenutzte Betriebsarten und Temperaturen

- Die Standardreihenfolge der Betriebsarten ändert sich automatisch, wenn Sie den Ofen 10 Mal verwendet haben. Die Liste der Betriebsarten wird absteigend in der Reihenfolge der Häufigkeit der Betriebsarten sortiert, so dass Sie die am häufigsten verwendeten Betriebsarten schnell auswählen können.
- Die Standardtemperatur einer Betriebsart wird automatisch angepasst, wenn Sie in einer Betriebsart mehr als 3 Mal eine bestimmte Temperatur verwendet haben.

Betriebsart und Temperatur



- Wählen Sie mit Hilfe des **Moduswahlschalter** eine Betriebsart oder Funktion aus.
- Im Display wird die Standardtemperatur für die ausgewählte Betriebsart angezeigt.




- Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein.

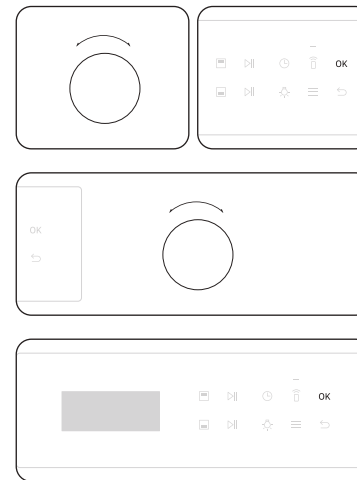



- Tippen Sie zum Starten auf **OK** oder **▶||**.

HINWEIS


- Um die eingestellte Temperatur zu ändern, drehen Sie den **Funktionswahlschalter**, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist, und tippen Sie dann auf **OK** oder .
- Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

Garzeit



1. Wählen Sie die Betriebsart und die Temperatur.
- Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „**Betriebsart und Temperatur**“.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Garzeit einstellen** aus und tippen Sie anschließend auf **OK**.
- Alternativ können Sie auch auf  tippen, um die Garzeit einzustellen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** eine gewünschte Garzeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.

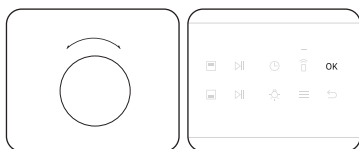
HINWEIS

- Sie müssen die Garzeit nicht einstellen. Das Gerät startet den Garvorgang mit den eingestellten Temperaturen auch dann, wenn keine Zeit angegeben wurde. In diesem Fall müssen Sie das Gerät manuell ausschalten.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Garzeit die Taste  und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

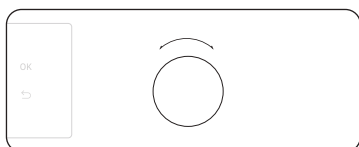
Bedienung

Endzeit

1. Wählen Sie die Betriebsart und die Temperatur.
- Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „Betriebsart und Temperatur“
2. Hiermit können Sie die Garzeit einstellen.
- Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „Garzeit“.
3. Stellen Sie mit Hilfe des **Funktionswahlschalters** die Option **Fertig um (Uhrzeit)** ein und tippen Sie dann auf **OK**.




4. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Endzeit ein.



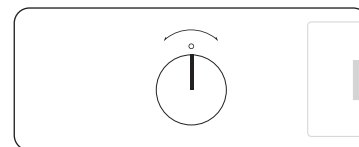
5. Tippen Sie auf **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.



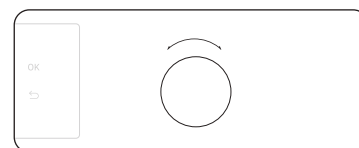
HINWEIS

- Sie müssen die Endzeit nicht einstellen. In diesem Fall beginnt der Ofen sofort bei den eingestellten Temperaturen mit dem Garen und beendet den Garvorgang, wenn die gewünschte Garzeit abgelaufen ist.
- Drücken Sie zum Ändern der Endzeit zweimal die Taste  und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.



Betriebsarten



1. Mit dem **Moduswahlschalter** können Sie die gewünschte Betriebsart auswählen.
2. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.



3. Nachdem Sie die Betriebsart, die Temperatur und die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Schnellvorheizen einst.** aus. Aktivieren Sie die Option anschließend.
- Die Option zum schnellen Vorheizen ist in einigen Betriebsarten möglicherweise nicht verfügbar.






Das Gerät zeigt eines der Symbole  oder , an und heizt so lange vor, bis der Garraum die eingestellte Solltemperatur erreicht hat. Nach Abschluss des Vorheizens erklingt ein Signalton und die Anzeige erlischt. Sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben, wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen.





HINWEIS

Sie können die Garzeit und/oder -temperatur während des Betriebs ändern.


Beschreibungen der Betriebsarten

Die mit einem Stern (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind beim schnellen Vorheizen verfügbar und bei Temperaturen unter 100 °C deaktiviert.

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Oberer Zone	Unterer Zone	Doppelgarraumbetrieb	
	Heißluft	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.				
	Ober- / Unterhitze	* 30-250	-	-	-	180
		Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.				
	Oberhitze + Heißluft	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).				
	Unterhitze + Heißluft	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.				
	Unterhitze	100-230	-	40-250	40-250	150
		Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen.				

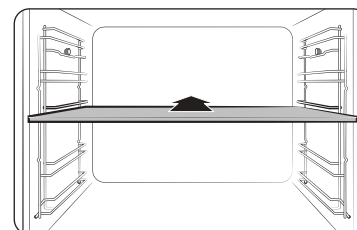
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Oberer Zone	Unterer Zone	Doppelgarraumbetrieb	
	Pro-Roasting	80-200	-	-	-	160
		Bei Auswahl von „Pro-Roasting“ wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.				
	Eco-Heißluft	30-250	-	-	-	160
		Bei Auswahl von „Eco-Heißluft“ kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist. HINWEIS Die Betriebsart „Eco-Heißluft“ wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.				
	Großer Grill	100-270	40-250	-	40-250	220
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).				
	Eco-Grill	100-270	-	-	-	220
		Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).				

Bedienung

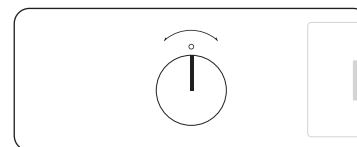
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
	Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
		Oberer Zone	Untere Zone	Doppelgarraumbetrieb	
 Heißluftgrill	100-250	-	-	-	180
Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.					

Doppelgarraumbetrieb

Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Innenraum des Geräts in eine obere und eine untere Zone unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät mit zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig betreiben. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Zonen nutzen.






1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Geräteinnenraum in zwei Zonen zu unterteilen.




2. Mit dem **Moduswahlknopf** können Sie die gewünschte Betriebsart auswählen. Sie können in der oberen Zone Grill, Heißluft und Oberhitze + Heißluft wählen und in der unteren Zone Heißluft, Unterhitze + Heißluft und Unterhitze.



3. Tippen Sie auf  oder , um die obere bzw. die untere Zone auszuwählen. Für die ausgewählte Zone wird die Taste  aktiviert.



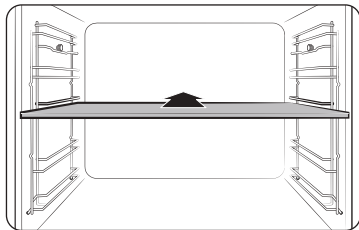
4. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/ oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.
5. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind. Das Gerät zeigt das Symbol  und heizt vor, bis der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht. Sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben, wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen.

HINWEIS

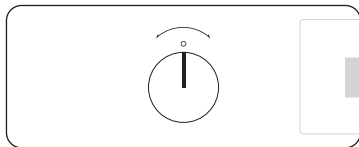
Die Verfügbarkeit des Doppelgarraumbetriebs hängt von der jeweiligen Betriebsart ab. Weitere Informationen finden Sie unter **Verwendung** in diesem Handbuch.

Doppelgarraumbetrieb (Grillen)

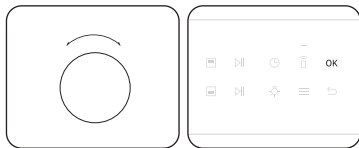
Zum Energiesparen empfiehlt es sich, kleinere Portionsgrößen im Doppelgarraumbetrieb zu grillen. Standardmäßig ist die Option „Großer Grill“ lediglich in der oberen Zone verfügbar, da hierbei nur das obere Heizelement zum Einsatz kommt.



1. Schieben Sie den Garraunteiler in Einschubhöhe 3, um den Doppelgarraumbetrieb zu aktivieren.



2. Wählen Sie mit dem **Moduswahlschalter** die Option **Großer Grill** aus und tippen Sie anschließend auf **OK**.
- Eco-Grillen und Heißluftgrillen sind im Doppelgarraumbetrieb nicht verfügbar.

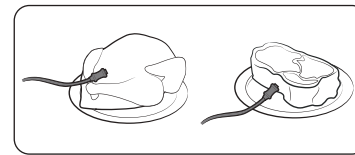


3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein und tippen Sie anschließend auf **OK**.

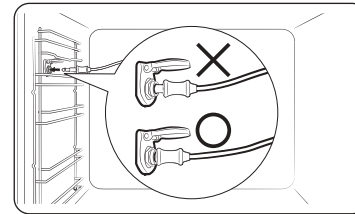
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

Das Bratenthermometer misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

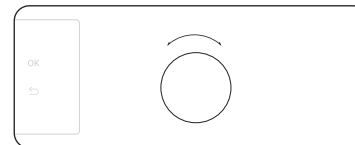
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



1. Drücken Sie im Funktionsbereich auf die Taste für die gewünschte Betriebsart und Temperatur.
2. Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



3. Schließen Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige „Kerntemperaturfühler angeschlossen“ angezeigt wird, nachdem Sie den Kerntemperaturfühler angeschlossen haben.



4. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** (rechtes Drehrad) die Kerntemperatur für das Fleisch ein.



5. Drücken Sie auf **OK**, um mit dem Garen zu beginnen. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

Bedienung

⚠ WARNUNG

- Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Kerntemperaturfühler ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

📖 HINWEIS

Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie den Kerntemperaturfühler in einer nicht unterstützten Betriebsart verwenden, blinkt die Anzeige für die aktuell ausgewählte Betriebsart. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.

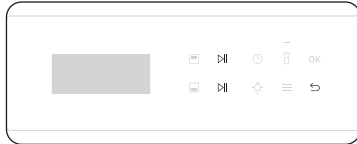
Temperaturbereiche im Doppelgarraumbetrieb

Sie können die obere und die untere Zone gleichzeitig für unterschiedliche Garvorgänge verwenden. Im Doppelgarraumbetrieb wird der verfügbare Temperaturbereich für eine der Zonen jedoch durch die Temperatureinstellung für die jeweils andere Zone beeinflusst. Wenn Sie beispielsweise die obere Zone zum Grillen verwenden, wird der dafür einstellbare Temperaturbereich durch die Einstellungen für die untere Zone begrenzt. Allerdings sind die Temperatureinstellungen in beiden Zonen auf einen Bereich zwischen 40 und 250 °C begrenzt.

Eingestellte Temperatur (°C) im oberen Zone	Die untere Zone ist begrenzt auf (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Eingestellte Temperatur (°C) im unteren Zone	Die obere Zone ist begrenzt auf (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

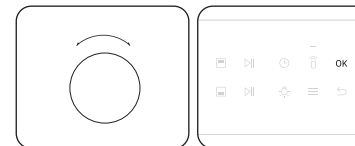
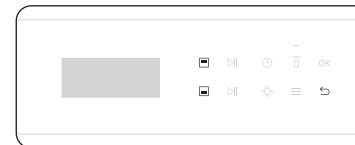
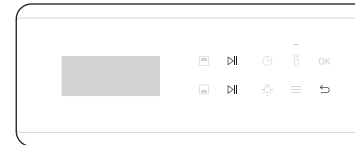
Unterbrechen des Garvorgangs



- Um den Ofen auszuschalten, können Sie den **Moduswahlschalter** während des Garvorgangs auf „**O**“ einstellen. Um unbeabsichtigte Bedienvorgänge zu verhindern, schaltet sich der Ofen jedoch nicht sofort aus. Wenn Sie den **Moduswahlschalter** versehentlich auf „**O**“ schalten, können Sie ihn innerhalb von 3 Sekunden wieder einschalten.
- Wenn Sie auf **▷||** tippen, können Sie den Garvorgang kurzzeitig unterbrechen. Wenn Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf **▷||** halten, wird der Garvorgang angehalten und abgebrochen.
- Alternativ können Sie auch auf **↶** tippen oder den **Funktionswahlschalter** verwenden, um den **Ja** zu wählen, und dann auf **OK** tippen, um den Garvorgang abzubrechen.

Unterbrechen des Garvorgangs für eine einzelne Zone

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie einen Garvorgang im Doppelgarraumbetrieb für einen Garraum unterbrechen möchten.

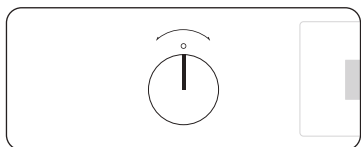


- Wenn Sie auf **▷||** tippen, können Sie den Garvorgang kurzzeitig unterbrechen. Wenn Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf **▷||** halten, wird der Garvorgang angehalten und abgebrochen.
 - Tippen Sie für die obere Zone auf die obere **▷||**-Taste und für die untere Zone auf die **▷||**-Taste.
- Alternativ können Sie auch die nachfolgenden Anweisungen befolgen.
 1. Tippen Sie auf **□**, um die obere Zone auszuwählen, oder auf **□**, um die untere Zone auszuwählen. Tippen Sie anschließend auf **↶**.
 2. Drehen Sie den **Funktionswahlschalter** so lange, bis **Ja** ausgewählt ist, und tippen Sie dann auf **OK**, um den Garvorgang abzubrechen.

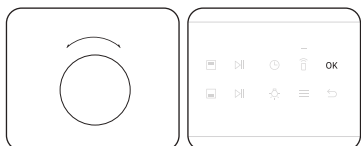
Bedienung

Sonderfunktionen

Um Ihre Garergebnisse zu verbessern, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen verwenden. Die Sonderfunktionen sind im Doppelgarraumbetrieb nicht verfügbar.



1. Stellen Sie mit dem **Moduswahlschalter** die Option **Sonderfunktion** ein.



2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** eine Funktion aus und tippen Sie anschließend auf **OK**.

3. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.

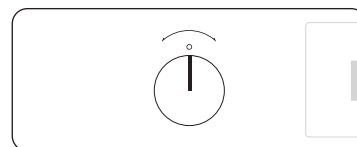


4. Tippen Sie auf **OK**, um die Funktion zu starten.

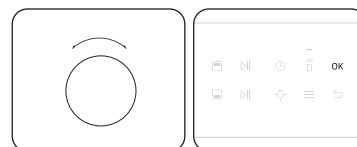
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
Warmhalten	40-100	60	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
Auftauen	30-60	30	Diese Funktion kann zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Automatisches Garen

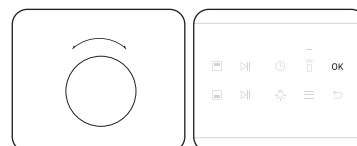
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 50 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.



1. Stellen Sie mit dem **Moduswahlschalter** die Funktion **Automatisches Garen** ein.



2. Wählen Sie mit Hilfe des **Funktionswahlschalters** ein Programm aus, und tippen Sie dann auf **OK**.

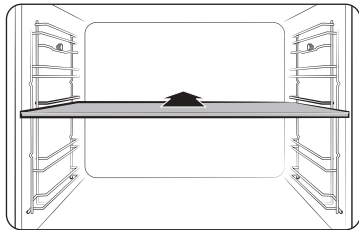


3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.
4. Tippen Sie auf **OK**, um den Garvorgang zu starten.

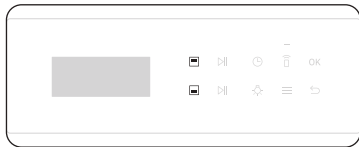
HINWEIS




- Einige der Elemente in den Automatikprogrammen beinhalten das Vorheizen. Für diese Elemente wird der Fortschritt beim Vorheizen angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt. Tippen Sie dann zum Starten von Automatisches Garen auf **OK**.
- Weitere Informationen finden Sie unter **Verwendung** in diesem Handbuch.

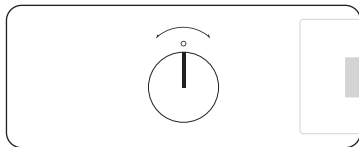
Doppelgarraumbetrieb



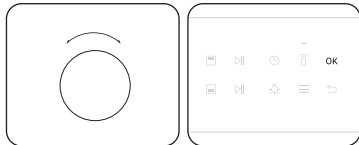
1. Schieben Sie den Garraumbeschränker in die Höhe 3, um den Doppelgarraumbetrieb zu aktivieren.



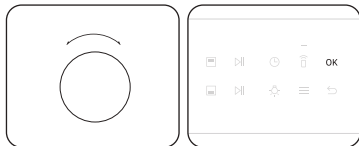
2. Tippen Sie auf , um die obere Zone auszuwählen oder tippen Sie auf , um die untere Zone auszuwählen. Die Taste  für die ausgewählte Zone wird aktiviert.



3. Stellen Sie mit dem **Moduswahlschalter** die Funktion **Automatisches Garen** ein.



4. Wählen Sie mit Hilfe des **Funktionswahlschalters** ein Programm für die gewählte Zone aus, und tippen Sie dann auf **OK**.



5. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.
6. Tippen Sie auf **OK**, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS

Weitere Informationen finden Sie unter **Verwendung** in diesem Handbuch.

Reinigung

Ihnen stehen zwei Reinigungsfunktionen zur Verfügung. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt. Während dieses Vorgangs wird die Restzeit auf dem Display angezeigt.

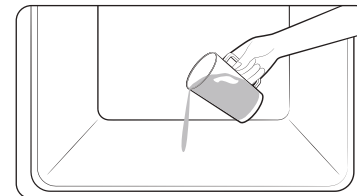
Funktion	Anleitung
Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
Pyrolytisch *	Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht. 1 Stunde 50 Minuten / 2 Stunden 10 Minuten / 2 Stunden 30 Minuten

HINWEIS

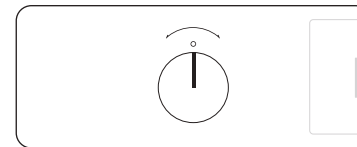
Die mit Sternchen (*) gekennzeichnete Funktion ist nur für das Modell NV75A657*** verfügbar.

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

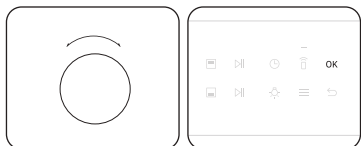


1. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.

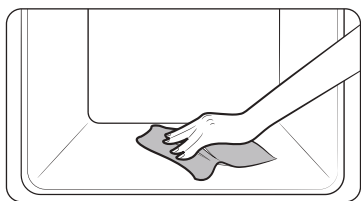


2. Stellen Sie mit dem **Moduswahlschalter** die **Reinigung** ein.
- Dieser Schritt trifft nur bei den Geräten der Modellreihe NV75A657*** zu.

Bedienung



3. Stellen Sie mit dem **Moduswahlschalter** (oder **Funktionswahlschalter** bei Geräten der Modellreihe NV75A657***) die Funktion zur **Dampfreinigung** ein, und tippen Sie dann auf **OK**, um die Reinigung zu starten. Die Dampfreinigung dauert 26 Minuten.



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

⚠ WARNUNG

Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

📖 HINWEIS

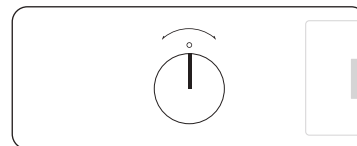
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die steam cleaning (Dampfreinigung) zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Diese Reinigungsfunktion kann erst dann aktiviert werden, wenn der Garraum des Geräts abgekühlt ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Pyrolytisch

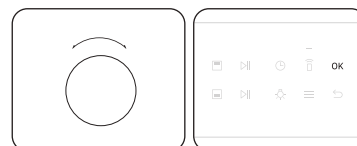
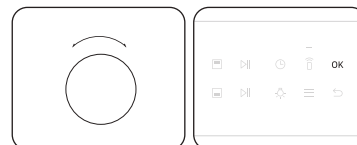
Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.

📖 HINWEIS

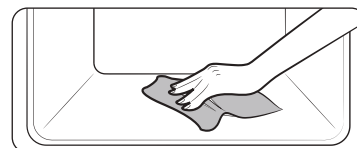
Die Pyrolysefunktion ist nur für das Modell NV75A657*** verfügbar.



1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile einschließlich der Seitengitter aus dem Garraum, und wischen Sie größere Krümel und Verunreinigungen im Inneren des Geräts weg. Andernfalls können während des Reinigungszyklus offene Flammen oder ein Brand entstehen.
2. Stellen Sie mit dem **Moduswahlschalter** die **Reinigung** ein.
3. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Pyrolytisch** aus und tippen Sie anschließend auf **OK**.



4. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** eine von drei möglichen Reinigungszeiten ein: 1 h 50 min, 2 h 10 min oder 2 h 30 min.
5. Tippen Sie auf **OK**, um das Reinigen zu starten.
6. Warten Sie nach Abschluss der Reinigung ab, bis das Gerät abgekühlt ist, und wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch an den Kanten der Gerätetür entlang.






VORSICHT

- Berühren Sie das Gerät nicht während eines Reinigungszyklus, da es sehr heiß werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Reinigungszyklus erst dann aus, nachdem der Kühlungsventilator das Gerät ausreichend heruntergekühlt hat und automatisch abgeschaltet wurde.


HINWEIS

- Nach Beginn des Reinigungszyklus wird der Garraum sehr heiß. Die Gerätetür wird daher aus Sicherheitsgründen verriegelt. Wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen und das Gerät abgekühlt ist, wird die Gerätetür wieder entsperrt.
- Denken Sie daran, das Gerät vor dem Starten der Reinigungsfunktion zu leeren. Zubehörteile können sich auf Grund der hohen Temperaturen im Inneren des Geräts verformen.



Weitere Funktionen

Menü	Beschreibung
Timer	Hiermit können Sie den Timer einstellen.
Bedienfeldsperre	Hiermit können Sie das Bedienfeld sperren.
Meine Betriebsarten	Hiermit können Sie die Liste Ihrer eigenen Garprogramme bearbeiten.
Bildschirm-Timeout	Hiermit können Sie einstellen, nach welcher Zeit ohne Aktivitäten das Display ausgeschaltet wird.
Uhrzeit einstellen	 HINWEIS Detaillierte Anweisungen finden Sie auf Seite 11.
Datum einstellen	 HINWEIS Detaillierte Anweisungen finden Sie auf Seite 11.
Zeitanzeigeformat	Hiermit können Sie das Zeitformat auf 12 oder 24 Stunden einstellen.  HINWEIS Detaillierte Anweisungen finden Sie auf Seite 11.
Ton	Hiermit schalten Sie die Signaltöne des Ofens ein bzw. aus.




Timer

1. Tippen Sie zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion **Timer** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** den Timer (Stunde und Minute) ein und tippen Sie dann auf **OK**.
4. Tippen Sie auf **OK**, um den Timer zu starten.
5. Wenn Sie den Timer anhalten, abbrechen oder bearbeiten möchten, tippen Sie auf **OK** oder drehen Sie den **Funktionswahlschalter**.


Bedienfeldsperre

1. Tippen Sie zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion **Bedienfeldsperre** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Wenn Sie das Bedienfeld entsperren möchten, halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf .


Meine Betriebsarten

1. Tippen Sie zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion **Meine Betriebsarten** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das gewünschte **OK** Eigene Garprogramm ein und tippen Sie dann darauf, um es auszuwählen oder abzuwählen.
4. Tippen Sie zum Speichern auf  oder .
5. Wählen Sie **Speichern** um die Änderungen zu speichern.

Bildschirm-Timeout

1. Tippen Sie zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Bildschirm-Timeout** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Zeit ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.


Ton

1. Tippen Sie zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Ton** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Ein** oder **Aus** ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.




Bedienung

Systemeinstellungen


Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf , um das Menü **Systemeinstellungen** aufzurufen, und drehen Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um verschiedene Einstellungen für Ihren Ofen zu ändern. Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Systemeinstellung	Beschreibung
WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
Sprache	Sie können eine Sprache auswählen.
Mein Nutzungsverhalt.	Mit dieser Funktion können Sie Kocheinstellungen individuell speichern.
Demo-Modus	Wird von Händlern und nur zu Anzeigezwecken verwendet.
Zurücksetzen	Hiermit können Sie eine vorgenommene Einstellung zurücksetzen. (Weitere Funktionen, Systemeinstellungen)


WLAN / Mein Nutzungsverhalt. / Demo-Modus

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf , um die **Systemeinstellungen** aufzurufen. Tippen Sie dann auf **OK**.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das gewünschte Gericht ein und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Ein** oder **Aus** ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Sprache

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf , um die **Systemeinstellungen** aufzurufen. Tippen Sie dann auf **OK**.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die **Sprache** ein und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Sprache ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Zurücksetzen

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf , um die **Systemeinstellungen** aufzurufen. Tippen Sie dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** den Befehl **Zurücksetzen** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** den Befehl **Zurücksetzen** oder **Abbrechen**.
4. Tippen Sie auf **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.

Smart Control

Um die Smart Control des Ofens zu verwenden, müssen Sie die SmartThings-App auf ein Mobilgerät herunterladen. Funktionen, die mit der SmartThings-App bedient werden, funktionieren möglicherweise nicht reibungslos, wenn die Kommunikationsbedingungen schlecht sind oder der Ofen an einer Stelle mit schwachem WLAN-Signal installiert ist.

So verbinden Sie den Ofen

1. Downloaden und öffnen Sie die SmartThings-App auf Ihrem Mobilgerät.
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um Ihren Ofen zu verbinden.
3. Sobald der Prozess abgeschlossen ist, wird das Verbindungssymbol  im Display Ihres Ofens angezeigt, und die App bestätigt, dass Sie verbunden sind.
4. Wenn das Symbol  nicht angezeigt wird, befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die Verbindung wiederherzustellen.



Verwendung

Manuelles Garen

⚠️ WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes Frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

📖 HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart „Eco-Grill“ verwenden, stellen Sie die Speisen in die Mitte des Backblechs.

Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Garergebnisse.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuitteig	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	2		160-170	35-40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175-185	50-60
Tarte	Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm)	3		190-200	50-60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160-180	40-50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		170-180	25-30
Scones	Universalblech	3		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		190-200	25-30
Baisers	Universalblech	3		80-100	100-150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170-180	20-25
Hefebleckkuchen	Universalblech	3		150-170	60-70
Hausgemachte Pizza, (1-1,2 kg)	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180-190	25-35

Verwendung

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	2		160-170	65-75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180-200	5-10

Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	50-70
Kalbsbraten (1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	90-120
Schweinebraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	50-60
Schweinenackenbraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	100-120
Lammkeule (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		170-180	100-120

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Hähnchen, ganz (1,2 kg) *	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	80-100 *
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	20-30
Ganze Pute, klein (5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	120-150
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Universalblech	3		220-230	15-20
Gebackene Kartoffelhälften (0,5 kg)	Universalblech	3		200	45-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-230	10-15
Bratfisch	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	30-40

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem Großer Grill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		270	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak *	Gitterrost + Universalblech	4 1		240-250	15-20
Hamburger *	Gitterrost + Universalblech	4 1		250-270	13-18
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1		250-270	15-20
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1		260-270	10-15
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	30-35
Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	25-30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefkühlpizza (0,4-0,6 kg)	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Pommes Frites	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30
Tiefgefrorener Backcamembert	Gitterrost	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene belegte Baguettes	Gitterrost + Universalblech	3 1		190-200	10-15
Tiefgefrorene Fischstäbchen	Gitterrost + Universalblech	3 1		190-200	15-25
Tiefgefrorene Fischburger	Gitterrost	3		180-200	20-35

Verwendung

Pro-Roasting

Bei dieser Betriebsart wird der Garraum zunächst automatisch auf bis zu 220 °C vorgeheizt. Zum Braten des Fleisches werden dann das obere Heizelement und der Heißluftventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart. Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch und Fisch.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rinderbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Schweinebraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	2-3

Eco-Heißluft

Bei dieser Betriebsart kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garens Energie zu sparen. Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte das Vorheizen aus Energiespargründen entfallen.

Sie können die Garzeit und/oder die Temperatur entsprechend Ihren Wünschen erhöhen oder verringern.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obststreusel (0,8-1,2 kg)	Gitterrost	2	160-180	60 - 80
Backkartoffeln (0,4-0,8 kg)	Universalblech	2	190-200	70 - 80
Würstchen (0,3-0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	160-180	20-30
Tiefgefrorene Pommes Frites (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	180-200	25-35
Gefrorene Kartoffelspalten (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	190-210	25-35
Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	30-40
Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	30-45
Lendenbraten (0,8-1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	180-200	65-75
Geröstetes Gemüse (0,4-0,6 kg)	Universalblech	3	200-220	25-35

Doppelgarraumbetrieb

Setzen Sie den Garraumteiler in das Gerät ein, bevor Sie es im Doppelgarraumbetrieb verwenden.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

In der folgenden Tabelle sind 5 Programme zum Garen, Braten und Backen im Doppelgarraumbetrieb aufgeführt. Im Doppelgarraumbetrieb können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten.

- Bei Verwendung des Doppelgarraumbetriebs verlängert sich möglicherweise die zum Vorheizen benötigte Zeit.

Nein	Zone	Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
1	Oberer Zone	Biskuitteig	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	4		160-170	40-45
	Unterer Zone	Hausgemachte Pizza (1,0-1,2 kg)	Universalblech	1		190-210	13-18
2	Oberer Zone	Geröstetes Gemüse (0,4-0,8 kg)	Universalblech	4		220-230	13-18
	Unterer Zone	Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	1		160-170	70-80
3	Oberer Zone	Fladenbrot	Universalblech	4		230-240	13-18
	Unterer Zone	Kartoffelauflauf (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		180-190	45-50

Nein	Zone	Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
4	Oberer Zone	Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 4		210-230	30-35
	Unterer Zone	Lasagne (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		190-200	30-35
5	Oberer Zone	Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	4 4		210-230	15-20
	Unterer Zone	Apfelstrudel	Universalblech	1		170-180	25-30

Verwendung

Um Energie zu sparen, können Sie auch nur die obere oder die untere Zone verwenden. Die Garzeit kann sich verlängern, wenn Sie getrennte Zonen verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Oberer Zone

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universablech	4		170	30-35
Scones	Universablech	4		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost	4		190-200	30-35
Hähnchenschenkel *	Gitterrost + Universablech	4 4		230-250	30-35

* Das Gerät nicht vorheizen.

Unterer Zone

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universablech	1		170	30-35
Marmorkuchen	Gitterrost	1		160-170	60-70
Apfelkuchen	Gitterrost	1		160-170	70-80
Hausgemachte Pizza (1,0-1,2 kg)	Universablech	1		190-210	13-18

Verwendung

Automatikprogramme

VORSICHT

Lebensmittel, die leicht verderben können (wie Milch, Eier, Fisch, Fleisch oder Geflügel), dürfen nicht länger als 1 Stunde vor Beginn des Garvorgangs im Ofen stehen und müssen nach Beendigung des Garvorgangs unverzüglich entfernt werden. Das Essen verdorbener Lebensmittel kann zu Krankheiten durch Lebensmittelvergiftungen führen.

Garen auf einer Einschubhöhe

In der folgenden Tabelle sind 40 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen. Die Automatikprogramme 1 bis 19 sowie 38 und 39 umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt des Vorheizens wird im Display angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt. Tippen Sie dann zum Starten von Automatisches Garen auf **OK**.

WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Frisches Kartoffelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
2	Gemüseauflauf	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Frisches Gemüseauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
3	Nudelauflauf	1,2-1,5	Gitterrost	3
		Nudelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
4	Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Gitterrost	3
		Die Zutaten für Ratatouille in einen Schmortopf mit Deckel geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Servieren umrühren.		
6	Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
7	Croissants	0,3-0,4	Universalblech	3
		Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
8	Apfelstrudel	0,3-0,4	Universalblech	3
		Apfelstrudel auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
9	Obsttortenboden	0,4-0,5	Gitterrost	3
		Den Teig in eine gebutterte schwarze Springform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	2
		Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 25 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		
11	Weißbrotlaib	0,6-0,7	Gitterrost	2
		Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
12	Mehrkornbrotlaib	0,8-0,9	Gitterrost	2
		Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
13	Brötchen	0,3-0,5	Universalblech	3
		Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

Verwendung

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
14	Obstkuchen	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
15	Scones	0,5-0,6	Universalblech	3
		Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
16	Biskuitteig	0,5-0,6	Gitterrost	3
		Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 26 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
17	Marmorkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde Gugelhupf- oder Napfkuchenform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
18	Sandkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Kuchenteig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
19	Brownies	0,7-0,8	Gitterrost	3
		Kuchenteig in einer 20-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
20	Lendenbraten	0,8-1,2	Gitterrost	2
			Universalblech	1
		Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
21	Langsam gegartes Roastbeef	0,8-1,2	Gitterrost	2
			Universalblech	1
		Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
22	Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts	0,4-0,8	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen.		
23	Lammkeule	1,0-1,4	Gitterrost	3
			Universalblech	1
		Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen.		
24	Schweinebraten mit Kruste	0,8-1,2	Gitterrost	3
			Universalblech	1
		Den Schweinebraten mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
25	Schweinerippchen	0,8-1,2	Gitterrost	3
			Universalblech	1
Die Schweinerippchen auf den Rost legen.				
26	Hähnchen, ganz	1,0-1,4	Gitterrost	2
			Universalblech	1
Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf das Blech legen und bei Erklingen des Signaltons wenden.				
27	Hähnchen, Brust	0,5-0,9	Gitterrost	4
			Universalblech	1
Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.				
28	Hähnchenschenkel	0,5-0,9	Gitterrost	4
			Universalblech	1
Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.				
29	Ente, Brust	0,3-0,7	Gitterrost	4
			Universalblech	1
Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen. Mit der ersten Einstellung wird die Entenbrust rosa, bei der zweiten halbrosa gegart.				
30	Forellenfilet, gebacken	0,3-0,7	Universalblech	4
			Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen.	

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
31	Forelle	0,3-0,7	Gitterrost	4
			Universalblech	1
Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Rost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.				
32	Seezunge	0,3-0,7	Universalblech	3
			Die Seezunge auf Backpapier auf das Universalblech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.	
33	Lachssteak/-filet	0,3-0,7	Gitterrost	4
			Universalblech	1
Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.				
34	Geröstetes Gemüse	0,3-0,7	Universalblech	4
			Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und vorbereiten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.	
35	Gebackene Kartoffelhälften	0,5-0,9	Universalblech	3
			Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.	
36	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,7	Universalblech	3
			Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.	

Verwendung

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
37	Gefrorene Kartoffelspalten	0,3-0,7	Universalblech	3
		Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
38	Tiefkühlpizza	0,3-0,7	Gitterrost	3
		Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
39	Hausgemachte Pizza	0,8-1,2	Universalblech	2
		Hausgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
40	Teig gehen lassen	0,3-0,7	Gitterrost	2
		Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen.		

Doppelgarraumbetrieb

In der folgenden Tabelle sind 10 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Sie können sowohl nur die obere oder untere Zone als auch beide Zonen gleichzeitig nutzen. Für jedes Programm werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.

Die Automatikprogramme für den Doppelgarraumbetrieb umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird im Display angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt. Tippen Sie dann zum Starten von Automatisches Garen auf **OK**.

⚠️ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Oberer Garraum

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	4
		Frisches Kartoffelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	4
		Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
3	Hähnchenschenkel	0,5-0,9	Gitterrost	4
			Universalblech	4
		Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
4	Halbierte gebackene Kartoffeln	0,5-0,9	Universalblech	4
		Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		
5	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,7	Universalblech	4
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		

2. Unterer Zone

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	1
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
2	Apfelstrudel	0,3-0,4	Universalblech	1
		Apfelstrudel auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	1
		Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
4	Tiefkühlpizza	0,3-0,7	Gitterrost	1
		Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
5	Hausgemachte Pizza	0,8-1,2	Universalblech	1
		Hausgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

3. Doppelgarraumbetrieb

Zum gleichzeitigen Garen in der oberen und unteren Zone können Sie ein Automatikprogramm auswählen.

⚠ VORSICHT

Wenn Sie entweder die obere oder die untere Zone verwenden, laufen möglicherweise der Lüfter und die Heizung der anderen Zone, um optimale Leistung zu erreichen. Die nicht genutzte Zone darf nur für bestimmungsgemäße Zwecke genutzt werden.










Verwendung

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion Schnelles Vorheizen. Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+3		140	28-33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	2, diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen *** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90



* Erhöhen Sie die Garzeit um 5 Minuten, wenn Sie im Ober- / Unterhitze Modus mit einem Glasgeschirr (Ø 26 cm) garen.

* Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.

** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.



2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großer Grill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		270 (Max)	1-2
Burger aus Rinderhack * (12 Stk.)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4 1		270 (Max)	1. Seite 15-18 2. Seite 5-8

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Ganzes Hähnchen * (1,3-1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	60-75
Ganzes Hähnchen * (1,5-1,7 kg)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	70-85

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme

Kartoffelauflauf

Zutaten 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian

Anleitung Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.
Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappenden Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Gemüseauflauf

Zutaten 800 g Gemüse (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paprika, vorgekochte Kartoffeln), 150 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Kräuter/ Gewürze (Pfeffer, Petersilie oder Rosmarin), 150 g geriebener Käse, 3 EL Olivenöl, einige Blätter Thymian

Anleitung Das Gemüse waschen, putzen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben in eine geeignete Auflaufform (22-24 cm) geben und das Öl darüber gießen. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Lasagne

Zutaten 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 500 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, 200 g geriebener Käse, je 1 EL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum

Anleitung Tomatensauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 30 min köcheln lassen.
Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Mit Käse abschließen und im Ofen überbacken.



Verwendung

Apfelkuchen

- Zutaten**
- **Teig:** 275 g Mehl, 1/2 EL Salz, 125 g weißer Streuzucker, 8 g Vanillezucker, 175 g kalte Butter, 1 aufgeschlagenes Ei
 - **Füllung:** 750 g feste ganze Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 40 g Zucker, 1/2 EL Zimt, 50 g Korinthen/Rosinen, 2 EL Semmelbrösel

Anleitung Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter mit zwei Messern in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. 3/4 des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststoffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen. Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. 3/4 des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.

Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von 3/4 x 3/4 cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen. Den Apfelkuchen gleichmäßig mit dem restlichen aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Quiche Lorraine

- Zutaten**
- **Teig:** 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei
 - **Füllung:** 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer

Anleitung Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

Obstkuchen

- Zutaten**
- **Belag:** 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 g Salz, 2 g Zimtpulver
 - **Obst:** 600 g gemischtes Obst

Anleitung Alle Zutaten für den Teig mischen und zu Streuseln verarbeiten. Das gemischte Obst in einer Auflaufform verteilen und mit den Streuseln bedecken.



Hausgemachte Pizza

- Zutaten**
- **Pizzateig:** 300 g Mehl, 7 g Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 200 ml warmes Wasser, je 1 EL Zucker und Salz
 - **Belag:** 400 g in Scheiben geschnittenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomaten), 100 g gewürfelter Schinken oder Speck, 100 g geriebener Käse

Anleitung Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. In einer Küchenmaschine oder von Hand 5-10 Minuten lang durchkneten. Den Teig zugedeckt bei 35 °C für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit er gehen kann. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und den Teig dann auf ein Blech oder in eine Pizzaform geben. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Schinken, Pilzen, Oliven und Tomaten belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen.

Lendenbraten

Zutaten 1 kg Rinderlende, 5 g Salz, 1 g Pfeffer, je 3 g Rosmarin und Thymian

Anleitung Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf den Gitterrost stellen. Im Ofen garen.

Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts

Zutaten 1 kg Lammkoteletts (6 Stk.), 4 gepresste große Knoblauchzehen, 1 EL frischer gehackter Thymian, 1 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl

Anleitung Salz, Knoblauch, Kräuter und Öl mischen und zum Lamm geben. Lammkoteletts wenden und von allen Seiten marinieren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.

Schweinerippchen

Zutaten 2 Rippenstücke vom Schwein, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 gewürfelte Zwiebel, 3 gehackte Knoblauchzehen, 85 g brauner Zucker, 3 EL Worcestershiresauce, 2 EL passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl

Anleitung Barbecuesauce zubereiten. Öl in einer Soßenpfanne erhitzen und die Zwiebeln zugeben. Glasig dünsten und die restlichen Zutaten hinzufügen. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze 30 Minuten lang eindicken lassen. Die Rippenstücke mit der Barbecuesauce marinieren und zwischen 30 Minuten und 1 Stunde ruhen lassen.

Pflege

Reinigung

Das Reinigen des Ofens ist einfacher, wenn Sie die Reinigung regelmäßig durchführen.

⚠️ WARNUNG

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.

Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken. Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehör

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emaillioberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillbeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

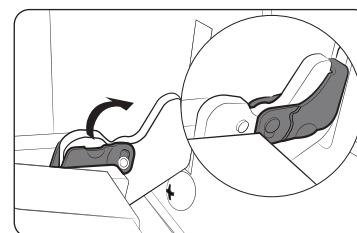
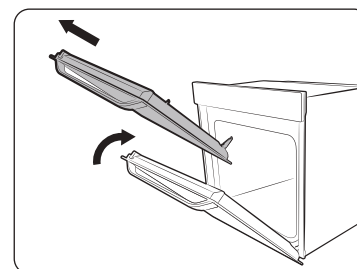
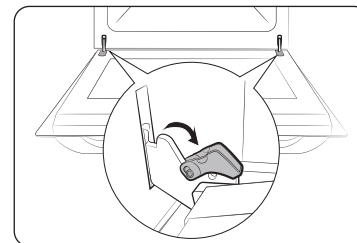
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠️ WARNUNG

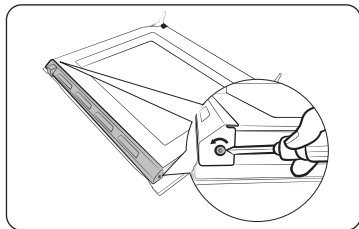
Die Gerätetür ist schwer.



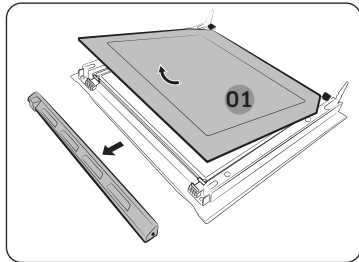
1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.
2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

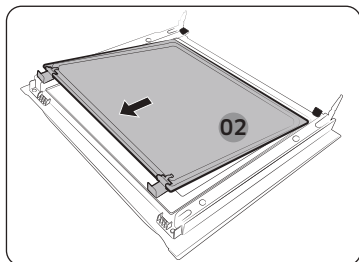
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



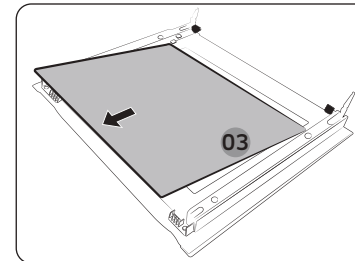
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



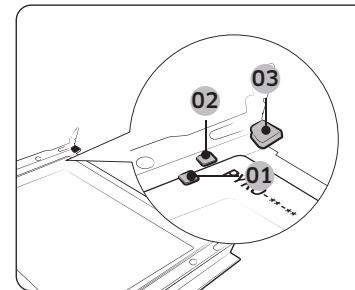
2. Entfernen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.



4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.



5. Entnehmen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

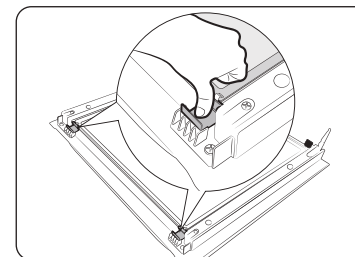


7. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
 - Suchen Sie die in der Abbildung dargestellten Halteclips an der Gerätetür. Setzen Sie Glasscheibe 3 unterhalb von Halteclip 1, Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass die bedruckte Seite der Glasscheiben nach innen weist.

- 01 Halteclip 1
- 02 Halteclip 2
- 03 Halteclip 3

⚠ VORSICHT

Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-***
Falsch: ***-OAYP

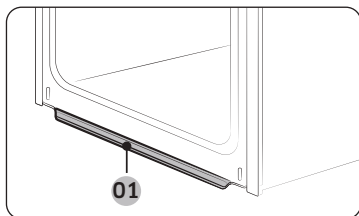


⚠ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Pflege

Wasserkollektor



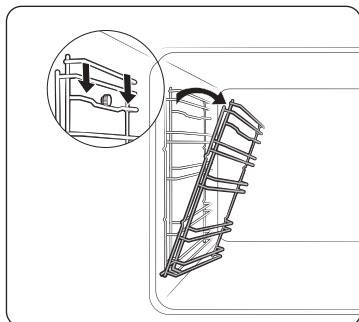
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Der Wasserkollektor kann nicht abgenommen werden. Wischen Sie Wasser vom Wasserkollektor ab, wenn der Ofen nach einem Garvorgang abkühlt.

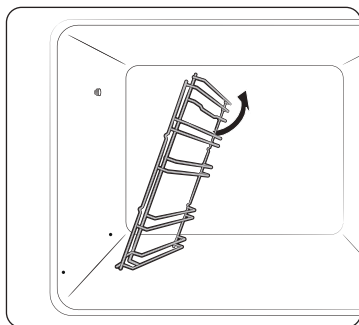
⚠️ WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45° in den Garraum.



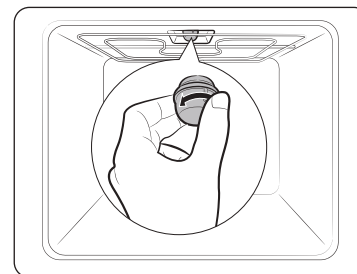
2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

📖 HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

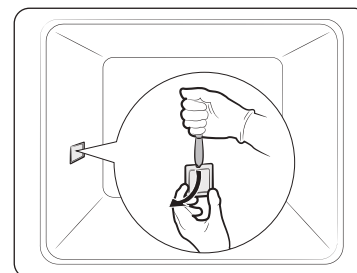


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠️ WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

Seitliche Garraumbeleuchtung



1. Halten Sie die Unterseite der Abdeckung mit einer Hand fest, und entfernen Sie die Abdeckung wie in der Abbildung gezeigt mit einem flachen dünnen Werkzeug (z. B. ein Messer).
2. Tauschen Sie die Glühlampe für die seitliche Garraumbeleuchtung aus.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein.

Problembhebung

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	• Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt?	• Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut.
	• Wurde die Kindersicherung aktiviert?	• Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	• Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß?	• Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	• Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	• Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet?	• Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken.
	• Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?	• Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	• Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet? • Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet?	• Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	<ul style="list-style-type: none"> In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung. 	<ul style="list-style-type: none"> Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	<ul style="list-style-type: none"> Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Gerätetür offen? 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.
	<ul style="list-style-type: none"> Wurden die falschen Einstellungen gewählt? 	<ul style="list-style-type: none"> Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.
	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst? 	<ul style="list-style-type: none"> Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	<ul style="list-style-type: none"> Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet? 	<ul style="list-style-type: none"> Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	<ul style="list-style-type: none"> Befinden Sie Speisereste am Heizelement? 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	<ul style="list-style-type: none"> Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind? 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet? 	<ul style="list-style-type: none"> Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	<ul style="list-style-type: none"> Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	<ul style="list-style-type: none"> Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist das Gerät ausreichend abgekühlt? 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.
Der Doppelgarraumbetrieb funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde der Garraumteiler ordnungsgemäß eingesetzt? 	<ul style="list-style-type: none"> Setzen Sie den Garraumteiler richtig ein, und versuchen Sie es erneut.
Der Einfachbetrieb funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Befindet sich der Garraumteiler im Gerät? 	<ul style="list-style-type: none"> Entnehmen Sie den Garraumteiler, und versuchen Sie es erneut.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-d1	Problem mit der Verriegelung der Gerätetür	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-20	Sensorstörung	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist	
C-F2	Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
-dC-	Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb entfernt wird. Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Einfachbetrieb eingesetzt wird.	Der Garraumteiler darf während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb nicht entfernt werden. Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. <ul style="list-style-type: none"> • Bis 105 °C - 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C - 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. - 4 Stunden 	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Betriebsspannung		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		3650-3950 W
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 596 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 579 x 549 mm
Fassungsvermögen		75 Liter
Gewicht	Netz (mit allem Zubehör)	
	NV75A657***: 45,2 kg NV75A6549** : 41,2 kg	

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellkennung	NV75A657***, NV75A6549**
Energieeffizienzindex je Garraum (EEL _{cavity})	81,6
Energieeffizienzklasse je Garraum	A+
Energieverbrauch (Strom) beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms im Ober- / Unterhitze Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/Zyklus
Energieverbrauch beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Garraum (V)	75 L
Art des Backofens	Eingebaut
Gewicht des Gerätes (M)	NV75A657***: 41,5 kg NV75A6549**: 37,7 kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1, EN 50564 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EG) 1275/2008.

Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)		20 Min.
Wi-Fi	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.

Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

HINWEIS

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht. Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung finden Sie unter <http://www.samsung.com>. Wechseln Sie zu „Support > Search Product Support“, und geben Sie den Modellnamen ein.

Anhang

Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open-Source-Code.
Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt.



Notizen

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01362A-01